

MENU WESELNE III

100% dań na osobę

*Przywitanie gości lampką wina musującego,
a Młodej Pary chlebem i solą*

NA POCZĄTEK

Wędzony pstrąg na wiórkach świeżego ogórka
z sosem miodowo-musztardowym i koperkiem podany z bagietką

ZUPA SERWOWANA W BIULIONÓWKACH

Rosół z kaczki z lanymi kluseczkami i warzywami duszonymi na maśle

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Tradycyjne zrazy wołowe po staropolsku z boczkiem,
ogórkiem kiszonym i cebulką
Polędwiczki wieprzowe z grzybami w sosie śmietanowym na białym winie
Sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i grzybami
Pieczone kaczki z jabłkami

DODATKI

Domowe kopytka / Ziemniaki gotowane / Pieczone talarki ziemniaków z
boczkiem i rozmarynem/ Kasza gryczana/ Buraczki na ciepło / Gotowane
warzywa / Dwa rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

DESER 70%

Sernik z bezą
Szarlotka
Biszkopt z kremem, owocami i galaretką
Babeczki z kajmakiem i orzechami
Karpatka



FOLWARK DAJAK

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

Woda niegazowana z cytryną i miętą / Woda gazowana / Kawa / Herbata / Soki owocowe 100%

ZIMNA KOLACJA

Półmisek pieczonych mięs i pasztetów:

Rolada z kurczaka na słodko

Schab faszerowany boczkiem

Karkówka z czosnkiem

Pasztet wieprzowy i drobiowy podane z żurawiną i marynatami

Marynowana polędwiczka wieprzowa z cebulką i ogórkiem kiszonym

i ogórkiem kiszonym podana z sosem musztardowym

Kotleciki wieprzowe z warzywami podane z sosami

Śledzik w oleju z cebulką i marchewką podany w słoiczku

Carpaccio ze śledzia atlantyckiego z jabłkiem, cebulką i gęstą śmietaną

Deska serów

W GALARECIE:

Pstrąg

Indyk z maładze z brzoskwinią

SALATY:

Roszponka i szpinak z avocado, pomarańczą, orzechami, świeżym ogórkiem

i pomidorkami koktajlowymi z sosem ziołowym

Różowa pierś z kaczki na sałatach z malinami, mandarynką i sosem vinegrette

Zielone sałaty z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i bazylią polane sosem

vinegrette

WĘDZONE RYBY PODAWANE Z SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM:

Łosoś na zimno i ciepło

Halibut

Pstrąg



FOLWARK DAJAK

DESKA CHRUPIĄCYCH PRZEKĄSEK:

Tartaletka z ciasta francuskiego z grzybami
Koreczki z szynki parmeńskiej, melona, rozmarynu
Koreczki z serem dojrzewającym, winogronem, orzechem włoskim
Tortilla na 2 sposoby z sosami
Babeczki koktajlowe z łososiem wędzonym, serkiem almette i koperkiem
Jajka faszerowane w 2 smakach

DODATKI

Pieczywo mieszane/ Smalec / Ogórki / Masło / Marynaty/ Sosy na zimno

OK. 22:30

Płonąca pieczona szynka z chrupiącą skórką podana z ziemniakami
w mundurkach z zasmażaną kapustą

PO 1:30 W NOCY

Gulaszowa



FOLWARK DAJAK