



Propozycja menu na „ Uroczystość Weselną ”

Świeże kwiaty na stole i białe obrusy
Poczęstunek lampką szampana

MENU 185 ZŁ/OS

Przystawka 1 porcja na osobę

Pieczona polędwica wieprzowa z pudrem ziołowym i musem z wątróbek drobiowych z koniakiem

ZUPA 1 porcja / os.

Gulaszowa na wołownię

II danie 2,5 porcje / os.

Filet z kurczaka sous-vide z sosem winno śmietanowym na bazie suszonych pomidorów i świeżego szpinaku

Boeuf Strogonow z polędwiczki wieprzowej

Gęsie udko wolno pieczone faszerowane suszoną śliwką i cząbrem w sosie własnym

Polędwiczka wieprzowa faszerowana leśnymi grzybami w sosie smietanowym

Konfitowana kaczka noga z sosem żurawinowo jabłkowym

Dodatki

Pieczone ziemniaczki z tymiankiem

Kluseczki półfrancuskie

Zestaw surówek

Marchewki karmelizowane z miodem i świeżą kolendrą

Buraczki glazurowane

Modra kapustka na ciepło



Deser

Kruche ciastko w towarzystwie sosu chałwowego i malinowo żurawinowego z lodem waniliowym w orzechach z dodatkiem chipsa jabłkowego

Mini deserki w 4 smakach

Ciasto własnego wypieku 1,5 porcji / os.

Sernik Nowojorski z solonym karmelem

Tradycyjna szarlotka

Klasyczne Brownie

Przekąski 2,5 porcji / os.

Tatar wołowy z marynowaną kurką

Terrina wieprzowa z żurawiną i pistacjami

Taco z kurczakiem i salsą pomidorową

Paszтет wieprzowym z wątróbką i musem żurawinowo jabłkowym

Grzanka z patte drobiowym na koniaku i konfiturą z czerwonej cebuli

Rożki z marynowanym kurczakiem, cytryną i kolendrą

Kolacja 1 porcja / os.

Wolno pieczona szynka marynowana w żubrówce z dodatkiem jałowca i cząbrzu + sosy

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i świeżą miętą, sok jabłkowy i pomarańczowy bez limitu