

MENU WESELNE 2025

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą
Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

ZUPA

(do wyboru jedno danie)

Tradycyjny rosół z kury z makaronem i natką pietruszki
Bulion z pieczonej kaczki i suszonych grzybów podany z kładzionymi kluseczkami
Krem z białych warzyw z prażonym chorizo i pesto bazyliowym
Krem z cukinii z serem Mimolette oraz prażonymi pestkami dyni i oliwą koperkową

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedno danie)

Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z sosem borowikowym z zapiekanką gratain oraz fasolką szparagową owiniętą boczkiem
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie kurkowym podana z ziemniakami oraz grillowaną cukinią z ziołami prowansalskimi i panierowaną kaszanką
Filet z kaczki sous vide podany na musie z czerwonej kapusty z ziemniakami puree oraz glazurowaną marchewką w miodzie
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z ziemniakami puree z boczkiem oraz pieczonymi burakami i panierowaną kaszanką
Stek z kurczaka supreme podany na puree dyniowym z czarnym ryżem z parmezanem i brokułem z czosnkiem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO PODAWANE WIELO-PORCJOWO

(do wyboru jedno danie)

Sałaty z warzywami w sosie vinegrette z parmezanem
Zestaw sezonowych surówek

DESER

(do wyboru jedno danie)

Klasyczne tiramisu podane z sosem truskawkowym
Krem z białej czekolady podany w koszyczku z ciasta filo na sosie malinowym
Szarlotka na ciepło podana z lodami śmietankowymi i sosem owocowym
Lody śmietankowe z sosem truskawkowym oraz bezą i bitą śmietaną

BUFET ZIMNY

(w całości)

Deski serów z owocami i bakaliami
Półmiski mięs pieczonych
Patery staropolskich wędlin z orzechami
Galantyna z kurczaka ze szparagami i kremowym serkiem
Tortille z grillowanym filetem z kurczaka z warzywami
Sałatka z pora z szynką i serem
Sałatka z ryżu jaśminowego z wędzonym kurczakiem

MENU WESELNE 2025

Tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym

Tarta z grzybami leśnymi i czosnkiem

Mix sałat z mozzarellą,
suszonymi pomidorami i szynką serano

Śledź solony w dusznej cebuli z grzybami i orzechami

Śledź marynowany w śmietanie z jabłkiem

Tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem

Schab pieczony z pate z wątróbek w galarecie

Mini burgery z szarpaną wołowiną
i piklowanym ogórkiem z chili

Wybór pieczywa

PIERWSZE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Rolada szwajcarska z szynką i serem
podana z opiekаныmi ziemniakami i surówką białej kapusty i koperku

Szaszłyk drobiowy z cukinią i pieczarkami
podany z frytkami stekowymi i mixem świeżych sałat z sosem vinegret

Pieczony karczek w sosie musztardowym podany z kluskami śląskimi
oraz czerwona kapusta z boczkiem i cebulą

Duszone policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
z opiekаныmi ziemniakami oraz surówką z czerwonych buraków

Udko z kaczki w sosie z zielonego pieprzu
z ziemniakami puree oraz czerwoną kapustą na ciepło

DRUGIE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Bogracz wołowy z kluseczkami

Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub z pieczarkami i mozzarellą

Beef stroganoff z pieczarkami i marynowaną papryką
podany ze świeżo wypiekaną ciabattą

NAPOJE

(bez limitu)

Kawa / Wybór herbat

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane

CENA ZESTAWU ZA OSOBĘ 429 ZŁ*

(powitanie, zupa, danie główne, deser, zimny bufet, 2 dania gorące, napoje)

Na Państwa życzenie przygotowujemy dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe
oraz dania uwzględniające Państwa diety.

*zastrzegamy możliwość zmiany ceny menu w przypadku znaczącej podwyżki cen mediów lub produktów



Chochołowy
Dwór