

Oferta Weselna

MENU WESELNE NA ROK 2020

ZESTAW II

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą

Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

Przystawka (do wyboru jedno danie)

Roladka z wędzonego łososia z serkiem ricotta i szpinakiem

Tatar z macerowanego łososia na grzance z pieprzem

Wykwintny pasztet z chrupką pistacjową

Carpaccio z wędzonej kaczki z tartym chrzanem

Zupa (do wyboru jedno danie)

Domowy rosół z makaronem

Gęsi bulion z makaronem wątróbkowym

Aksamitny krem z cukinii z boczkiem

Krem z białych warzyw

Danie główne (do wyboru jedno danie)

Filet z kaczki duszony w soku jabłkowym z konfiturą z czerwonej cebuli podawany z ziemniakami z masłem i koperkiem oraz czerwoną kapustą na ciepło

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w sosie z grzybów leśnych podawane z zapiekanką ziemniaczaną z czosnkiem oraz kapustą włoską na ciepło

Wolno pieczone roladki ze schabu z borowikami i tymiankiem w sosie z czerwonego wina podawane z ziemniakami i koperkiem oraz fasolką z marchewką i boczkiem

Pieczone brusto z indyka w sosie kurkowym podawane z kluskami śląskimi i glazurowaną marchewką baby

Delikatna pierś z pulardy faszzerowana szpinakiem i orzechami, owinięta szynką parmeńską w sosie z białego wina podawana z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem oraz warzywami na parze

Duszona wołowina w czerwonym winie podana z puree chrzanowym oraz buraczkami na ciepło

Dodatki do dania głównego podawane wielo-porcjowo (jeden do wyboru)

Mix sałat z sosem vinegrette i parmezanem

Sałatka z ogórków

Zestaw surówek



Chocholowy
Dwór

Oferta Weselna

Deser (do wyboru jedno danie)

Waniliowa panna cotta z sosem angielskim i owocami

Lody waniliowe z beżą i musem truskawkowym

Lody melba z dodatkiem bakalii

Tarta czekoladowo- malinowa

Bufet (w całości)

Deski serów z owocami i bakaliami

Patery staropolskich wędlin z orzechami

Mięsa w galarecie

Półmiski pieczonych mięs

Śledzie marynowane w trzech smakach

Plastry wędzonego łososia z kremowym serkiem i szpinakiem

Tarta ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym

Tymbaliki drobiowe

Sałatka caprese z pesto

Sałatka z selera naciowego z winogronami i kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sosy: chrzanowy, tatarski

Bufet słodki

Ciasta

Tarty

Desery amuse bouche

Owoce w czekoladzie

Owoce sezonowe

Danie gorące 1 (do wyboru jedno danie)

Kotlet devolay z masłem i serem i szynką, frytki, zestaw surówek

Kotlet drobiowy z papryką i pieczarkami, zapiekany z mozzarellą,
frytki, surówka coleslaw

Duszony schab z czosnkiem w sosie z musztardy francuskiej, ziemniaki pieczone,
kapusta czerwona na ciepło

Szaszłyk drobiowy z boczkiem z frytkami, fasolką szparagową i sosem tzatziki

Papryka faszerowana ryżem i kurczakiem zapiekana w sosie szafranowym



Chocholowy
Dwór

Oferta Weselna

Danie gorące 2 (do wyboru jedno danie)

Barszcz biały z ziemniakami na wywarze grzybowym z jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem lub z pieczarkami i mozzarellą)
Beef Strogonoff z pieczarkami i marynowaną papryką
Zupa gulaszowa z kluseczkami

Napoje (bez limitu)

Kawa, herbata
Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

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

Zestaw II

powitanie, przystawka, zupa, danie główne, deser, bufet, 2 dania gorące, napoje

330 zł

