

# Oferta Weselna

## MENU WESELNE NA ROK 2022

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

### Zupa

(do wyboru jedno danie)

Domowy rosół z makaronem

Krem porowo – ziemniaczany z chrupiącym boczkiem

Zupa cebulowa z grzanką i parmezanem

Bulion grzybowy z kluseczkami

Krem z białych warzyw z orzechami

### Danie główne

(do wyboru jedno danie)

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

Rolada z indyka ze szpinakiem w sosie kurkowym z ziemniakami  
z koperkiem oraz glazurowaną marchewką w sosie własnym

Sakiewki wieprzowe z warzywami julienne w sosie własnym  
z pieczonymi ziemniakami oraz fasolką szparagową

Filet z kaczki duszony w jabłkach podany z konfiturą z czerwonej cebuli,  
młodymi ziemniakami oraz czerwoną kapustą

Duszona wołowina w sosie pieczeniowym z ziemniaczano – chrzanowym puree  
oraz zasmażanymi buraczkami

Rolada wołowa z ogórkiem kiszonym podana z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą

### Dodatki do dania głównego podawane wielo-porcjowo

(jedno do wyboru)

Mix sałat z warzywami w sosie vinaigrette i parmezanem

Mizeria z koperkiem

Zestaw surówek



Chochołowy  
Dwór

# Oferta Weselna

## **DESER**

(do wyboru jedno danie)

Beza z serkiem mascarpone oraz sosem malinowym i owocami (a'la mini pavlova)

Czekoladowy krem z sosem wiśniowym i kruszonką

Lody waniliowe z sosem truskawkowym i bezą

Lody orzechowe z sosem whisky i orzechową kruszonką

## **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

Terrina rybna

Tymbaliki drobiowe

Tarta ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym

Sałatka caprese z pesto

Sałatka z selera naciowego z winogronami i kurczakiem

Sałatka porowa z szynką i serem

Sosy: chrzanowy, tatarski

## **BUFET SŁODKI**

Tarty

Ciasta

Desery amuse bouche

Owoce sezonowe



Chochołowy  
Dwór

# Oferta Weselna

## **DANIE GORĄCE 1**

(do wyboru jedno danie)

Duszone policzki wieprzowe w sosie chrzanowym podane z opiekanymi ziemniakami i surówką z czerwonych buraków

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

Maczanka krakowska z duszoną cebulą i sałatką z ogórka kiszzonego

Szaszłyk drobiowy z boczkiem podany z frytkami i surówką colesław

Filet z kurczaka zapieczony z mozzarellą, cukinią i pieczarkami podany z czarnym ryżem oraz sałatką z rukoli

## **DANIE GORĄCE 2**

(do wyboru jedno danie)

Bogracz wołowy z kluseczkami

Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem lub kapustą i grzybami)

Boeuf strogonow z pieczarkami i marynowaną papryką

Bigos myśliwski z suszonymi grzybami

Zupa gulaszowa z cukinią i ciecierzycą

## **NAPOJE**

(bez limitu)

Kawa, herbata

Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

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

## **ZESTAW**

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

**315 zł / os.**



Chochołowy  
Dwór



# Oferta Weselna

## **OFERTA DODATKOWA** (ceny aktualne w 2021 r.)

### **PRZYSTAWKA**

Tatar z łososia z prażynką ryżową 25zł

Roladka z wędzonego łososia ze szpinakiem i grzanką czosnkową 25zł

Plastry kurczaka w sosie balsamicznym na sałacie rzymskiej z granatem 30zł

Carpaccio z wędzonej kaczki z paloną gruszką 30zł

### **PRZEKĄSKI SERWOWANE W OGRODZIE**

Mini tarta ze szpinakiem

Mini tarta z warzywami

Sakiewki z serem na słono

Sakiewki z suszonymi pomidorami

Sakiewki z pieczarkami

Mini kanapeczki z bagietki lub pumpernika

z pastami z suszonych pomidorów, oliwek

Mini kanapeczki z serkiem i wędzonym łososiem

**(3 rodzaje do wyboru)**

**3szt/osobę – koszt 15zł/os**

**5szt/osobę – koszt 20zł/os**

**Kieliszek wina musującego 150ml / 9zł**



Chochołowy  
Dwór