



MENU WESELNE PREMIUM 2027

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

Przystawka (do wyboru jedno danie):

Delikatny pasztet z kaczki podany z chutney'em z mango i chili oraz grzanką razową

Aksamitne pâté z wątróbek drobiowych podane z konfiturą z czerwonej cebuli oraz krakersem i kiełkami rzodkiewki

Terina z indyka z morelą podana z żelem z czerwonej porzeczki oraz smażoną rukolą i grzanką z pieczywa tostowego

Grillowany kozi ser na grzance z jasnego pieczywa, podana na mixie świeżych sałat z sosem malinowo-balsamicznym i granatem oraz migdałami

Zupa (do wyboru jedno danie):

Aromatyczny rosół z kury i kaczki podany z makaronem i warzywami

Esencjonalny bulion wołowy podany z kompresowaną kapustą włoską oraz suszonymi grzybami leśnymi i natką pietruszki

Toskańska zupa cebula z boczkiem podana z tostem z parmezanem oraz bazyliowym pesto

Aksamitny veloute ziemniaczany podany z chrupiącym boczkiem oraz oliwą z chili i wędzonej papryki

Kremowa zupa grzybowa podana z ziemniaczanymi kluseczkami chicche oraz emulsją z pietruszki

Danie główne (do wyboru jedno danie):

Wolno gotowany policzek wołowy w czerwonym winie podany z ziemniakami z koperkiem oraz kolorową fasolką szparagową i chipsem ze skorzonery

Polędwiczki wieprzowe z pieczarkami portobello owinięte filetem z kurczaka w winnym sosie podane z zapiekanką ziemniaczaną i młodą marchewką

Pieczeń z indyka marynowanego w rozmarynie i pomarańczy podana w sosie pieprzowym z truflowym puree oraz burakami perłowymi karmelizowanymi w miodzie

Rolada wołowa z cebulą i musztardą Dijon w sosie własnym podana z kremową kaszą pęczak oraz pieczonymi warzywami

Filet z kaczki w sosie pieczeniowym podany na kremowym puree z gałką muszkatołową oraz marchewką paryską i dzikim brokułem

Dodatkowo na stołach (podane wieloporcjowo):

Salaty z warzywami w sosie vinaigrette z parmezanem
Zestaw sezonowych surówek

Desery (do wyboru jedno danie):

Crumble wiśniowe z kruszonką migdałową
oraz gałką lodów śmietankowych

Tiramisu z winem Marsala oraz sosem owocowym

Monoporcja malinowej chmurki z sorbetem mango-marakuja i kruszonką czekoladową

Lody śmietankowe z kwaśnym sosem owocowym
oraz bezą i kremem śmietanowym



Chochołowy
Dwór



MENU WESELNE PREMIUM 2027

Bufet zimny:

Deski serów europejskich z owocami i bakaliami
Deski regionalnych wędlin i kiełbas dojrzewających

Półmisek mięs pieczystych

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w dwóch smakach (z warzywami piklowanymi
oraz w śmietanie z jabłkiem)

Tarta z kurczakiem i brokułem

Tarta ze szpinakiem i gorgonzolą

Tortilla z indykiem i szczypiorkiem

Tortilla z wędzonym łososiem i szpinakiem

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną BBQ

Salatka panzanella z mozzarellą

Salatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem i korniszonami

Salatka brokułowa z wędzonym serem

Salatka caprese z szynką parmeńską i bazyliowym pesto

Salatka z kaszy kus kus z grillowanymi warzywami w curry

Warzywny sałatek z salsą pomidorową

Sos tatarski

Strefa Chochołowych delikatesów:

Chochołowe smarowidło

Pâté z wątróbek drobiowych

Rillettes z kaczki

Pasta w warzyw grillowanych z parmezanem

Ogórki małosolne

Masło ziołowe

Oliwy smakowe

Wybór chochołowego pieczywa

Pierwsze ciepłe danie (do wyboru jedno danie):

Pieczeń z karczku w sosie kminkowym podana z opiekаныmi kopytkami
ziemniaczanymi oraz czerwoną kapustą z boczkiem i karmelizowaną cebulą

Confitowane udko z kaczki podane z pyzą drożdżową
oraz sosem demi glace i czerwoną kapustą z gruszką

Schab pieczony podany w sosie z musztardy francuskiej z pieczonymi ziemniakami
petite i zasmażaną kapustą włoską z koperkiem

Roladka z piersi kurczaka z pesto z suszonych pomidorów i bazylii
podana z opiekаныmi gnocchi oraz brokułem z masłem czosnkowym

Drugie ciepłe danie (do wyboru jedno danie):

Boeuf Stroganow z piklami i ciepłą bułeczką ciabattini

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

Wołowina po burgundzku z kluseczkami ziemniaczanymi chicche

Napoje (bez limitu):

Kawa, herbata

Woda niegazowana i gazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane

Lemoniada cytrynowa 0,2l / osoba

CENA ZESTAWU ZA OSOBĘ 489 ZŁ*

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

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

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



Chochołowy
Dwór