



MENU WESELNE STANDARD 2027

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

Zupa (do wyboru jedno danie):

Aromatyczny rosół z kury i kaczki podany z makaronem i warzywami

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

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

Dodatkowo na stołach (podane wieloporcjowo):

Salaty z warzywami w sosie vinegrette z parmezanem
Zestaw sezonowych surówek

Desery (do wyboru jedno danie):

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

Bufet zimny:

Deski serów europejskich z owocami i bakaliami

Deski regionalnych wędlin i kielbas 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

Warzywno sajgonki z salsą pomidorową

Sos tatarski



Chochołowy
Dwór



MENU WESELNE STANDARD 2027

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 czerwona kapusta z boczkiem i karmelizowaną cebulą

Confitowane udko z kaczki podane z pyzą drożdżową oraz sosem demi glace i czerwona kapusta 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 w sosie na bazie białego wina podana z opiekаныmi gnocchi oraz brokułem z masłem czosnkowym

Drugie ciepłe danie (do wyboru jedno danie):

Boeuf Stroganow z piklami i ciepłą bułeczka 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 459 ZŁ*

(powitanie, 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