



**Elegancki obiad weselny trwający około 3-4 godziny. Wyborne menu serwowane indywidualnie przez kelnerów, którego zwieńczeniem będzie deser w postaci tortu ślubnego. Pierwsza i druga wariacja obowiązuje przy maksymalnej liczbie 35 osób.**

*Cena uwzględnia: menu, obsługę kelnerską do 4 godzin, eleganckie nakrycie stołu (białe obrusy, serwety, świece), elegancką dekorację kwiatową - 1 wiązanka/10 osób.*

### **Wariacja nr 1 – 119 zł/osobę**

#### **Powitanie gości:**

*1 szampanówka/osobę*

Wino musujące z malinami

#### **Przystawka:**

*1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie*

Carpaccio z buraka na rukoli z serem kozim i dressingiem winegret

#### **Zupa:**

*1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:*

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z grzanką ziołową

#### **Danie główne:**

*1 porcja na osobę, serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 propozycja z poniższych:*

Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym podane z kopytkami z lubczykiem i sałatką wiosenną

Udko z kaczki podane z sosem z żurawiny z puree ziemniaczanym i surówką z buraczków

Filet z sandacza z sosem cytrynowo-limonkowym podany z puree ziemniaczano-kalafiorowym i mini-sałatką z pomidorkami

Pstrąg z pieca podany z łódeczkami ziemniaczanymi i surówką z kiszzonej kapusty

#### **Tort**

*1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:*

Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

**Napoje zimne:**

*łącznie 0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach*

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

**Napoje gorące:**

*2 filiżanki/osobę, serwowane indywidualnie*

Kawa czarna/biała/Cappuccino/Latte

Herbata czarna/owocowa

**Smaki Na Szlaku Restauracja i Pokoje**

[www.smakinaszlaku.pl](http://www.smakinaszlaku.pl) tel:532 323 112 [restauracja@smakinaszlaku.pl](mailto:restauracja@smakinaszlaku.pl)  
ul. Kłodzka 8b, Polanica-Zdrój

## **Wariacja nr 2 – 99 zł/osobę**

### **Powitanie gości:**

*1 szampanówka/osobę*

Wino musujące z malinami

### **Przystawka:**

*1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie*

Tatar z łososia wędzonego na dymie sosnowym

### **Zupa:**

*1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:*

Rosół tradycyjny z makaronem i siekaną nacią

Barszcz biały podany z pasztecikiem z pieczarkami

### **Danie główne:**

*1 porcja na osobę, serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 propozycja z poniższych:*

Kieszonka drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta w sosie śmietanowym podana z puree ziemniaczanym i surówką z buraczków

Schab po myśliwsku - panierowany kotlet z zapieczonym serem z pieczarkami podany z puree ziemniaczanym i bukietem surówek

Filet z sandacza z sosem koperkowym podany z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

Pstrąg z pieca podany z łódeczkami ziemniaczanymi i surówką z kiszzonej kapusty

### **Tort**

*1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:*

-Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

- Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

- Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

- Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

- Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

**Napoje zimne:**

*0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach*

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

**Napoje gorące:**

*2 filiżanki/osobę, serwowane indywidualnie*

Kawa czarna/biała/Cappuccino/Latte

Herbata czarna/owocowa

**Smaki Na Szlaku Restauracja i Pokoje**

[www.smakinaszlaku.pl](http://www.smakinaszlaku.pl) tel:532 323 112 [restauracja@smakinaszlaku.pl](mailto:restauracja@smakinaszlaku.pl)  
ul. Kłodzka 8b, Polanica-Zdrój