



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 – 185 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



Wariacja nr 2 – 165 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 kiszonej 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



Wariacja nr 3 – 155 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Rosół domowy z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

Danie główne:

(do wyboru 2 rodzaje, w przeliczeniu 1,5 porcji na 1 osobę, podawane na platerach)

Schab z podgrzybkami (w formie kieszonki schabowej w panierce)

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

De volaille

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

Surówki/warzywa:

(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z buraczków

Surówka z kapusty kiszzonej

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser lub 2 porcje ciasta)

Deser lodowy, ciasto-jogurtowe z brzoskwinia, sernik, szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(0,25 l na osobę, podane w dzbankach do stołu)

Sok jabłkowy, pomarańczowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru lub w termosach w bufecie

Przyjęcie do 4 godzin.

Dodatkowo do każdej z opcji menu:

Owoce w stole 150g/os – 18 zł

Tort 140g/porcję od 190 zł/kg

Napoje b.o. dopłata 20 zł/os

Dzban soku – 16 zł/1 litr