



Menu de Lux

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne (4 porcje/os.):

Wołowina po burgundzku

Rolada z indyka z francuskim serem pleśniowym i suszonymi pomidorami

Sandacz w sosie cytrynowym

Filet z kurczaka pieczony na warzywach grillowanych

Ziemniaki, kluski śląskie, kasza pęczak z suszonymi pomidorami

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Salatki:

Salatka z pieczonym łososiem, granatem i słonecznikiem

Salatka caprese z octem balsamicznym

Salatka z kurczakiem

Zakąski:

Tatar wołowy

Rolada szpinakowa z serem mascarpone i łososiem

Tymbaliki drobiowe z pierzynką chrzanową

Patery mięs pieczonych:

- boczek rolowany,

- schab pieczony,

- karczek w ziołach

Szynka staropolska serwowane z sosem chrzanowym i musztardowym

Roladka z indyka

Babeczki z kremem z łososia garnirowane kielkami buraka

Jajka faszerowane z kawiozem

Pasztet po piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną serwowany z sosem chrzanowym i musztardowym

Deska serów garnirowanych owocami

Salatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce

Rollsy z rybą wędzoną, szpinakiem i serkiem mascarpone

Śledzik po staropolsku

Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Atrakcja kulinarna „Stół rozmaitości”:

- udziec płonący serwowany z pieczonymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną

- kaczki faszerowane, pieczone w całości w pomarańczowym sosie z nutką szafranu

- bałkańskie szaszłyki - kebabcziki

Gołąbki francuskie w sosie z pieczonej papryki i pomidorów

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje bez limitu:

Serwis kawowy, soki owocowe, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane

Alkohol: wódka i wino b/o

W cenie wesela:

- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

- toast powitalny szampanem

- apartament dla Pary Młodej

Koszt: 460 zł / os.

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników.