



## Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego

### Zupy:

- ✓ Krem z borowików z piernikowym porem i crème fraiche
- ✓ Flaki polskie
- ✓ Krem z pieczonych ziemniaków i pora z grzankami z chleba razowego i oliwą z chilli
- ✓ Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami
- ✓ Krem chrzanowy z chrustem z boczku i jajkiem sadzonym
- ✓ Wiejski rosół z makaronem domowym
- ✓ Rosół z perliczki z makaronem naleśnikowym
- ✓ Krem z kalafiora z marmoladą z białej cebuli i pesto z natki pietruszki
- ✓ Krem pietruszkowy z białą czekoladą, serem lazur, pestkami i oliwą ziołową
- ✓ Chłodnik litewski z jajkiem na twardo (sezonowo maj i czerwiec)
- ✓ Krem marchewkowy z imbirem i curry podany z grzankami
- ✓ Bulion wołowy z warzywami julienne i mięsnym pierożkami **doплата 5 zł osoba**
- ✓ Bulion wołowy po tajsaku z makaronem ryżowym, kolendrą i marynowanymi grzybami shitake-  
**doплата 5zł/osoba**

### Kokilkowe dania:

- ✓ Żurek z kiełbasą i jajkiem
- ✓ Ribollita – toskańska zupa chlebowa z pomidorami i fasolą
- ✓ Zupa meksykańska z batatami, kurczakiem i czerwoną soczewicą
- ✓ Solianka z oliwkami i kaparami z kwaśną smietaną i cytryną
- ✓ Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta drożdżowego
- ✓ Węgierska zupa gulaszowa z papryką
- ✓ Strogonow wołowy z pieczarkami, ogórkiem i jałowcem –**doплата 5zł osoba**
- ✓ Bigos na wędzonce z grzybami i wędzoną śliwką

### Dania główne

- ✓ Rolada ze schabu z mięsem mielonym z kopytkami i pieczonymi warzywami w emulsji maślanej z białego wina
- ✓ Duszone w cydrze policzki wieprzowe z maślanym puree z pietruszką i fasolką szparagową z czarnym sezamem
- ✓ Pieczony karczek na cytrynowym pęczaku z sałatka z kopru włoskiego i miętowym vinegrette
- ✓ Picatta z kurczaka w sosie winnym z kaparami, z ziemniakami francuskimi w rozmarynie i





kolorowymi sałatami

- ✓ Polędwiczki wieprzowe glazurowane sosem balsamicznym z knedlem ziemniaczanym i wiórkami buraczanymi z kolendrą i grapefruitem
- ✓ Grillowana pierś kurczaka podana z puree z czarnuszką, grillowanym ananasem i delikatnym sosem curry
- ✓ Pieczeń rzymska z indyka z ketchupem z malinowych pomidorów i sałatką z nowalijek
- ✓ Pierś z kurczaka z risotto w sosie z pieprzem cytrynowym, piklowaną rzodkiewką i pieczoną cukinią
- ✓ Devolay z masłem i czosnkiem niedźwiedzim, grubo krojonymi frytkami i sałatami podanymi z sosem ogrodowym
- ✓ Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie śliwkowym z kremowym puree z ziemniaków z pieczoną gruszką oraz marynowaną śliwką
- ✓ Schab wieprzowy sous vide z sosem z zielonego pieprzu, młodą marchewką, puree z kalafiora i babką ziemniaczaną
- ✓ Duet pierogów/Pierogi ze szpinakiem i ricottą w kremowym sosie/Pierogi ruskie
- ✓ Faszerowana rolada z uda kurczaka z krokietem z ciasta filo z warzywami i sosem parmezanowym
- ✓ Cordon blue z serem lazur panierowany w pancu, łódeczkami ziemniaczanymi i kolorowymi sałatami z dresingiem cytusowym i filetowanymi cytrusami
- ✓ Pierś z kaczki, ziemniaki dauphine, pieczona cykorja z sosem porzeczkowym **+17PLN/os**
- ✓ Pieczony łosoś teriyaki z fasolką szparagową, ryżem i kukurydzą **+20 PLN/os.**
- ✓ Noga z kaczki confit, z puree selerowym, fondantem ziemniaczanym i flambirowanymi śliwkami **+17PLN/os.**
- ✓ Wolno gotowany policzek wołowy na puree ziemniaczanym z chrzanem żurawinowym, groszkiem i sosem demi glace **+10PLN/osoba**

### **Dania główne wegetariańskie**

- ✓ Fish&chips z domowymi frytkami i surówką colesław
- ✓ Pieczony batat ze szpinakiem i cieciorką z musem z pieczonego czosnku
- ✓ Łosoś zapiekany w cieście filo z warzywami i orientalną sałatką
- ✓ Gołąbek z kaszy gryczanej i boczniaków w sosie ze świeżych pomidorów z ziołami
- ✓ Wegański gulasz z bakłażana z pikantną rukolą i granatem
- ✓ Otwarta lasagne z wstążkami z cukinii i sosem pomidorowym
- ✓ Stir-fry z tofu i orzeszkami ziemnymi
- ✓ Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- ✓ Camembert panierowany w orzechach z musem z gruszki i suszoną żurawiną
- ✓ Placki z cukinii z kwaśną śmietaną, kawiozem i gravlaxem z łosiosia
- ✓ Kotlet z ciecierzycy z sałatami ogrodowymi z vinaigrette
- ✓ Stek z selera z kasza kus-kus i gremolată ziołową





- ✓ Boczniki panierowane na chrupko z domowym ajwarem
- ✓ Stek z kalafiora z pesto ze szpinaku i grillowaną cytryną **dopłata 15 PLN/os.**

### Salatki

- ✓ Sałatka z serem kozim, chrupiącym boczkiem, gruszką z ziarnami prażonego słonecznika
- ✓ Sałaty z grillowanym kurczakiem, cytrusami sosem miodowo - musztardowym z grzankami i odrobiną sera lazur
- ✓ Sałatka z makaronu sojowego i tuńczyka z selerem naciowym, kukurydzą i marchewką w sosie musztardowo-miodowym
- ✓ Sałatka ceasar z kurczakiem, grzankami i chipsem z boczku
- ✓ Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem wegańskim
- ✓ Sałatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorkiem i rzodkiewką
- ✓ Mix sałat z marynowanym burakiem, granatem i avocado z mocnym winegret
- ✓ Sałatka z brokułem, i jajkiem przepiórczym, ziarnem słonecznika z sosem jogurtowo-czosnkowym
- ✓ Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem i selerem naciowym
- ✓ Sałatka z pieczonym camembertem z gruszką i konfiturą żurawinową
- ✓ Sałatka grecka z fetą i oliwkami
- ✓ Sałatka z roszonek, pomidorków koktajlowych, suszonych oraz czipsem z chorizo w dressingu miodowo-musztardowym z ziarnami prażonego słonecznika
- ✓ Kurczak w chrupiącej panierce z ananase na sałacie lodowej z sosem jogurtowym i odrobiną prażonych migdałów
- ✓ Caprese z karmelizowanymi pomidorami
- ✓ Sałatka z krewatkami, rukolą, mango oraz sezamem z limonkowym sosem vinegret
- ✓ Plastry cytrusów na sałacie z avocado, koprem włoskim, odrobiną ricotty i sosem słodko-kwaśnym vinegret
- ✓ Sałatka z tofu oraz prażonymi warzywami w sezamie

### Przekąski

- ✓ Tatar wołowy z marynowaną cebulką i domowymi marynatami
- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa w bekonie podana z sosem winno- porzeczkowym
- ✓ Patera serów z owocami i orzechami
- ✓ Roladki z łososia z mussem kremowym z kaparami
- ✓ Gravlax z łososia w koperkowo-cytrynowej otoczce na koprze włoskim
- ✓ Roladki z grillowanej cukini z dodatkiem szynki i sera koziego
- ✓ Łosoś w cieście francuskim z odrobiną szpinaku i sera żółtego





- ✓ Patera mięsa pieczonych
- ✓ Tortilla z kurczakiem i chrupiącymi warzywami podana z sosem jogurtowo-ogórkowym
- ✓ Roladka z kurczaka z avocado z serkiem mozzarella i pesto bazyliowym
- ✓ Schab z musem szczypiorkowo- chrzanowym w galarecie
- ✓ Warzywa grillowane z pesto ziołowym, odrobiną sera koziego i chrupiącą grzanką
- ✓ Carpaccio z pieczonego buraka z odrobiną hummusu i granatem
- ✓ Pasztet z zielonym pieprzem
- ✓ Galaretką z kurczaka aromatyzowana cytryną
- ✓ Jajka faszerowane w trzech smakach (z grzybami, z łososiem, z bekonem i musem serowym)
- ✓ Pasztet w cieście podany z konfiturą sezonową
- ✓ Ryba w zalewie octowej z chrupiącymi warzywami na ostro
- ✓ Śledź marynowany z cebulką lub żurawiną
- ✓ Tatar ze śledzia z z imbirem, -korniszonem, jabłkiem oraz odrobiną musztardy francuskiej
- ✓ Plastry pieczonego indyka na sałacie z sosem kaparowym
- ✓ Springrollsy z warzywami i imbirem
- ✓ Roladka schabowo drobiowa z nadzieniem z oliwek i kaparów z chrzanem
- ✓ Pasztet warzywny z sosem chrzanowym
- ✓ Tatar na grzance z grillowanej cukinii i suszonych pomidorów
- ✓ Łosoś w cieście szpinakowo -naleśnikowym
- ✓ Marynowane plastry buraka w formie sakiewki z kozim serem I orzechami włoskimi
- ✓ Terrina warzywna z sosem jogurtowo-ziołowym
- ✓ Domowe ptysie z serkiem, ogórkiem zielonym I odrobiną łososa wędzonego
- ✓ Volevanty w trzech smakach

**\*Szanowni Państwo w związku z dążeniem do utrzymania jak najlepszej jakości zastrzegamy sobie możliwość zmiany poszczególnych składników ze względu na dostępność lub sezonowość danego produktu.**

