



Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego

Zupy:

- ✓ Krem z borowików z serem rubin i trybulą
- ✓ Flaki polskie
- ✓ Krem z ziemniaków z nutką chili i kasztanami jadalnymi
- ✓ Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami
- ✓ Krem chrzanowy z grzankami ziołowymi
- ✓ Wiejski rosół z makaronem domowym
- ✓ Rosół z perliczki z makaronem naleśnikowym
- ✓ Krem z pieczonych warzyw z popcornem i oliwą paprykowa
- ✓ Krem z kalafiora i jabłka z prażonymi pestkami dyni
- ✓ Krem pietruszkowy z białą czekoladą, serem lazur, pestkami i oliwą ziołową
- ✓ Włoska zupa minestrone z makaronem grandine
- ✓ 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 **dopłata- 3 zł/os**
- ✓ Bulion wołowy po tajsku z makaronem ryżowym, kolendrą i marynowanymi grzybami shitake-**dopłata 3 zł/os**

Kokilkowe dania:

- ✓ Żurek z kielbasą i jajkiem
- ✓ Zupa meksykańska z batatami ,kurczakiem i czerwoną soczewicą
- ✓ Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta drożdżowego
- ✓ Węgierska zupa gulaszowa z papryką
- ✓ Strogonow z kurkami, jałowcem i niedźwiedzim czosnkiem -**dopłata 3zł/os**

Dania główne

- ✓ Zrazy ze schabu nadziewane cebulą, gruszką i serem bri z kopytkami i pieczonymi warzywami w sosie cebulowym
- ✓ Glazurowane policzki wieprzowe podane z puree z batatów i marchewki, piklowaną rzodkiewką, mini kukurydzą, zabaglione chrzanowym i popcornem z kaszy gryczanej
- ✓ Pieczony karczek na pęczaku, puree z selera i wanilii, sosem pieczeniowym z odrobiną żurawiny i grillowaną cykorią
- ✓ Picatta z kurczaka w sosie winnym z kaparami, puree z pietruszki i pieczonym kalafiolem 4
- ✓ Duszony policzek wołowy na puree ziemniaczanym z gorczycą, musem z suszonej śliwki, warzywami sezonowymi i sosem demi glace
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie z czerwonego wina z gratin ziemniaczanym, blanszowanymi warzywami i
- ✓ Grillowana pierś kurczaka duszona w białym winie z masłem w kremowym sosie z sera pleśniowego z dodatkiem pistacji podana z puree chrzanowym i pieczonym jabłkiem.





- ✓ Bitki wołowe w sosie z nutą czekolady, z terriną warzywną oraz kluskami śląskimi
- ✓ Pierś z kurczaka pod pierzynką ziołowo- pistacjową podana na risotto marchewkowym z dodatkiem grillowanej cukinii oraz piklowaną rzodkiewką i pesto ziołowym
- ✓ Devolay z masłem ziołowo-czosnkowym podany z opiekany ćwiartkami ziemniaka i świeżą sałatą z kielkami słonecznika i malinowym vinegrette
- ✓ Południczka wieprzowa w boczku w sosie śliwkowym z kremowym puree z ziemniaków z pieczoną gruszką oraz marynowaną śliwką.
- ✓ Schab wieprzowy sous vide z sosem myśliwskim z kurkami, puree z kalafiora oraz plackiem ziemniaczanym
- ✓ Duet pierogów/Pierogi ze szpinakiem i ricottą w kremowym sosie/Pierogi ruskie
- ✓ Wolno gotowany schab wieprzowy z sosem kminkowym z brandy, puree z buraka, kaszą gryczaną i pieczoną cebulą cukrową
- ✓ Cordon blue po hiszpańsku (z serem i chorizo) w panierce z płatków kukurydzianych z sałatą z pomarańczą i lekko pikantnymi talarkami z ziemniaka
- ✓ Wolno pieczona połówka kaczki z sosem pomarańczowym z brandy, z grillowaną brzoskwinia podana z pieczonym ziemniakiem **+15 PLN/os.**
- ✓ Pieczony łosoś z ciepłym vinegret z kaszy gryczanej z kolendrą, chilli i limonką **+20 PLN/os.**
- ✓ Noga z kaczki confit, z krokietem ziemniaczanym, czerwoną kapusta duszoną w winie i musem z wiśni + **15PLN/os.**

Dania główne wegetariańskie

- ✓ Bliny gryczane z kawiolem z cytryny i wiejską kwaśną śmietaną
- ✓ Paella z warzywami sezonowymi, ciecierzycą i kaszą jaglaną
- ✓ Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- ✓ Pieczony batat z salsą pomidorową i sosem z pieczonego czosnku
- ✓ Spring Rolls z wędzonym łososiem, avocado i sałatką z marchewki z prażonym sezamem
- ✓ Gołąbek z kaszy gryczanej i boczniaków w sosie ze świeżych pomidorów z ziołami
- ✓ Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kawiolem
- ✓ Wegański gulasz z bakłażana z pikantną rukolą i granatem
- ✓ Lasagne z bakłażana z czarnymi oliwkami i kaparami
- ✓ Stir-fry z tofu i orzeszkami ziemnymi
- ✓ Stek z kalafiora z pesto ze szpinaku i grillowaną cytryną **dopłata 15 PLN/os.**





Sałatki

- Salatka z serem kozim, chrupiącym boczkiem, gruszką z ziarnami prażonego słonecznika
- ✓ Sałaty z grillowanym kurczakiem, pomarańczą, sosem miodowo - musztardowym z grzankami i odrobiną sera lazur
- ✓ Orientalna sałatka z makaronu sojowego z kurczakiem, marynowanym imbirem w sosie sezamowym
- ✓ 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, fetą i jajkiem przepiórczym, ziarnem słonecznika z sosem jogurtowo-czosnkowym
- ✓ Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem
- ✓ Sałatka z pieczonym camembertem z gruszką i konfiturą żurawinową
- ✓ Mix sałat z kurczakiem w miodzie z orzechami polana musem malinowo-chrzanowym

Przekąski

- ✓ Tatar wołowy z marynowaną cebulką i grzybkami
- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa z tymiankiem i boczkiem podana z sosem winno- porzeczkowym
- ✓ Patera serów z owocami i orzechami
- ✓ Roladki z łososia z musem 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 pomidorową salsą
- ✓ Roladka z kurczaka z avocado z serkiem mozzarella i pesto bazyliowym
- ✓ Schab z musem jajeczno-chrzanowym w galarecie
- ✓ Warzywa grillowane z pesto ziołowym, odrobiną sera koziego i chrupiącą grzanką
- ✓ Carpaccio z piezonego buraka z odrobiną hummusu i granatem
- ✓ Pasztet z musem żurawinowym
- ✓ Galaretka 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 w oleju z cebulą
- ✓ Tatar ze śledzia z mango i jabłkiem na miodowym pumperniku
- ✓ Plastry piezonego indyka na sałacie z sosem kaparowym
- ✓ Springrollsy z warzywami i imbirem

*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.





Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego zestaw 1

Zupy

- ✓ Krem z kalafiora i jabłka z prażonymi pestkami dyni
- ✓ Wiejski rosół z makaronem domowym

Kokilkowe danie

- ✓ Węgierska zupa gulaszowa z papryką

Dania główne

Na start - Polędwiczki wieprzowe w sosie z czerwonego wina z gratin ziemniaczanym, blanszowanymi warzywami

II kolacja - Picatta z kurczaka w sosie winnym z kaparami, puree z pietruszki i pieczonym kalafiolem

Bufet Bitki wołowe w sosie z nutą czekolady z teriina warzywną i kluskami śląskimi

Sałatki

- ✓ Sałatka z serem kozim, chrupiącym boczkiem, gruszką z ziarnami prażonego słonecznika
- ✓ Mix sałat z kurczakiem w miodzie z orzechami polana musem malinowo-chrzanowym
- ✓ Sałatka z brokułem, fetą i jajkiem przepiórczym, ziarnem słonecznika z sosem jogurtowo-czosnkowym

Przekąski

- Patera mięsa pieczonych
- Roladki z łososia z musem kremowym z kaparami
- Tortilla z kurczakiem i chrupiącymi warzywami podana z pomidorową salsą
- Carpaccio z pieczonego buraka z odrobiną hummusu i granatem
- Paszтет z musem żurawinowym
- Roladka z kurczaka z avocado z serkiem mozzarella i pesto bazyliowym
- Śledź w oleju z cebulą
- Jajka faszerowane w trzech smakach (z grzybami, z łososiem, z bekonem i musem serowym)





Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego Zestaw 2

Zupy

- ✓ Krem z ziemniaków z nutką chili i kasztanami jadalnymi
- ✓ Włoska zupa minestrone z makaronem grandine

Kokilkowe dania

- ✓ Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta drożdżowego

Dania główne

Na start- Grillowana pierś kurczaka duszona w białym winie z masłem w kremowym sosie z sera pleśniowego z dodatkiem pistacji podana z puree chrzanowym i pieczonym jabłkiem.

II kolacja Glazurowane policzki wieprzowe podane z puree z batatów i marchewki, piklowaną rzodkiewką, mini kukurydzą, zabaglione chrzanowym i popcornem z kaszy gryczanej

Bufet

Duet pierogów/Pierogi ze szpinakiem i ricottą w kremowym sosie/Pierogi ruskie

Sałatki

- Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka z pieczonym camembertem z gruszką i konfiturą żurawinową
- Mix sałat z marynowanym burakiem, granatem i avocado z mocnym winegret

Przekąski

- ✓ Tatar wołowy z marynowaną cebulką i grzybkami
- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa z tymiankiem i boczkiem podana z sosem winno- porzeczkowym
- ✓ Paszтет w cieście podany z konfiturą z cebuli i anyżem
- Warzywa grillowane z pesto ziołowym, odrobiną sera koziego i chrupiącą grzanką
- Tatar ze śledzia z mango jabłkiem na miodowym pumperniku
- Galaretką z kurczaka aromatyzowana cytryną
- Springrollsy z warzywami i imbirem
- Ryba w zalewie octowej z chrupiącymi warzywami na ostro





Dwór
Złotopolska Dolina
Mansion House