



Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego 2024

Zupy

- ✓ Krem z borowików z piernikowym porem i crème fraiche
- ✓ Flaki polskie
- ✓ Krem z pieczonych ziemniaków i pora z prażoną cebulką i smażonymi kaparami
- ✓ Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami
- ✓ Krem chrzanowy z chrustem z boczku i puree ziemniaczanym
- ✓ Wiejski rosół z makaronem domowym
- ✓ Rosół z perliczki z makaronem naleśnikowym
- ✓ Krem z kalafiora z pesto i oliwą dyniową
- ✓ Krem pietruszkowy z macerowaną gruszką i dymką
- ✓ Gazpacho pomidorowo arbuzowe z serem feta i mięta (sezonowo maj i czerwiec)
- ✓ Krem marchewkowy z imbirem i curry podany z grzankami
- ✓ Pikantna zupa tajska z krewetkami i mlekiem kokosowym
- ✓ Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną z czarnuszką i granatem
- ✓ Bulion wołowy z ravioli faszerowanymi wołowina duszoną w czerwonym winie **dopłata- 5 zł/os**

Kokilkowe dania:

- ✓ Żurek z tartymi warzywami, jajkiem i pieczona białą kielbasą
- ✓ Kremowa zupa czosnkowa z grzanką serową
- ✓ Zupa meksykańska z mięsem mielonym czerwona fasolą i kukurydzą
- ✓ Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta drożdżowego
- ✓ Węgierska zupa gulaszowa z papryką
- ✓ Zabelana zupa kurkowa z bobem i koperkiem
- ✓ Strogonow wołowy z pieczarkami, ogórkiem i jałowcem **-dopłata 5zł/os**

Dania główne

- ✓ Rolada z całego kurczaka z omletem brokułowym, pieczonymi warzywami gratin ziemniaczanym i sosem demi glace
- ✓ Duszone w piwie policzki wieprzowe z tymiarkowym puree ziemniaczanym i pieczonymi marchewkami baby
- ✓ Pieczony karczek w młodej kapuście kiszonej z kaparami, pieczonym ziemniakiem z masłem czosnkowym
- ✓ 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
- ✓ Polędwiczka faszerowana, kluski śląskie z prażoną cebulką, dzikim brokułem i sosem tymiarkowym
- ✓ Faszerowana pierś z kurczaka po grecku z grillowaną papryką i parmezanowymi ziemniaczkami z natką





pietruszki

- ✓ Devolay z masłem i czosnkiem niedźwiedzim, grubo krojonymi frytkami i sałatami podanymi z sosem ogrodowym
- ✓ Polędwiczka wieprzowa w boczk w sosie śliwkowym z kremowym puree z ziemniaków z pieczoną gruszką oraz marynowaną śliwką.
- ✓ Duet pierogów/Pierogi ze szpinakiem i ricottą w kremowym sosie/Pierogi ruskie
- ✓ Pieczeń z szynki wieprzowej na buraczanym kaszotto z sosem porzeczkowym
- ✓ Roladki z uda kurczaka z krokietem z ciasta filo z warzywami i sosem parmezanowym
- ✓ Cordon blue z serem lazur panierowany w panco, łódeczkami ziemniaczanymi i kolorowymi sałatami z dresingiem cytusowym i filetowanymi cytrusami
- ✓ Wolno gotowany policzek wołowy na puree ziemniaczanym, panierowanymi bocznikami i chipsami warzywnymi w sosie z nutą whisky **-dopłata 15zł/osoba**
- ✓ Pierś z kaczki z kluskami z batatów i gruszką zapiekaną z gorgonzolą i orzechami **-dopłata 15zł/osoba**
- ✓ Kaczka pieczona z pomarańczami z nutą brandy, grillowaną brzoskwinia i ziemniakiem hasselback z czosnkiem i rozmarynem **-dopłata 20zł/osoba**
- ✓ Pieczony łosoś teriyaki z fasolką szparagową, ryżem i kukurydzą **-dopłata 20zł/osoba**
- ✓ Noga z kaczki confit, z puree z selera, babką ziemniaczaną i sosem jeżynowym **-dopłata 15zł/osoba**

Dania główne wegetariańskie

- ✓ 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
- ✓ Stir-fry z tofu i orzeszkami ziemnymi
- ✓ Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- ✓ Camembert panierowany na rukoli z granatem i malinami 6zł
- ✓ Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną, kawiozem i gravlaxem z łososia
- ✓ Kotlet z kaszy gryczanej z kompresowanymi ogórkami z koperkiem 2,20zł
- ✓ Boczniaki panierowane na chrupko z domowym ajwarem
- ✓ Cukinia faszerowana kuskusem z warzywnym ratatuile 4zł

Dania główne dla dzieci

- ✓ Stripsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką z marchewki
- ✓ Uduka z kurczaka w panierce z pieczonymi ziemniakami i mizerią
- ✓ Naleśniki z serem, bitą śmietaną i owocami
- ✓ Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem
- ✓ Spaghetti z sosem pomidorowym
- ✓ Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki





Sałatki

- ✓ Sałaty z grillowanym kurczakiem, cytrusami sosem miodowo - musztardowym z grzankami i odrobiną sera lazur
- ✓ Sałatka z serem kozim, chrupiącym boczkiem, gruszką z ziarnami prażonego słonecznika
- ✓ 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 roszponki, 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 mussem 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 mussem serowym)
- ✓ Paszтет 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
- ✓ Springrolls z warzywami i imbirem
- ✓ Roladka schabowo drobiowa z nadzieniem z oliwek i kaparów z chrzanem
- ✓ Paszтет 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-ziolowym
- ✓ 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.**

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, że w naszych posiłkach mogą występować następujące składniki wywołujące reakcje alergiczne: zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut), skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne (arachidowe), soja, mleko (łącznie z laktozą) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin, mięczaki, dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr

Dwór
Złotopolska Dolina
Mansion House