



Menu weselne

Przykładowe pozycje z różnych zestawów menu

MENU TRADYCYJNE

Zupa:

Cebulowa z tymiankiem, Emilgrana

Włoska zupa Minestrone z bekonem

Tradycyjny rosół z kurczaka z domowym makaronem

Danie główne:

Gotowana pierś z kurczaka otulona szynką dojrzewającą

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Zraz wieprzowy z chlebem razowym, ogórkiem i boczkiem

Smażony dorsz w cieście piwnym

Dodatki:

Belgijskie frytki

Ryż jaśminowy z sezamem

Warzywa sezonowe gotowane na parze z prażonymi migdałami

Buraczki marynowane z malinami i orzechami

Deser:

Delikatny mus z białej czekolady z sosem malinowym
Domowa szarlotka z lodami waniliowymi i włoską bezą

Zimny bufet:

Pate z gęsich wątróbek z wiśniami na grzance
Paszтет z żurawiną w cieście Katafi
Mini tarty z wędzonym łososiem, kapary
Terrina z białej ryby, krewetki, glony nori
Sałatka z serami, winogronem, orzechami i bukietem sałat
Sałatka rzymska z grillowanym kurczakiem i sosem cezar

Kolacja bufetowa po północy:

Barszcz czerwony czysty
Gulaszowa wieprzowa z pieczoną papryką
Duszone żebra wołowe w winie
Wołowina z curry w mleku kokosowym, ryż

MENU PAŁACOWE

Przystawki:

Rillettes z kaczkii, puree z pietruszki, gruszka
Cielęcina z sosem z tuńczyka i kapar
Carpaccio wołowe, pikle, mrożona oliwa

Zupa:

Rybna z owocami morza
Krem z soczewicy z wołowiną

Danie główne:

Noga z kaczkii confit glazurowana w domowym miodzie
Duszone policzki wieprzowe z warzywami i Porto
Zraz wołowy z chlebem razowym, ogórkiem i boczkiem
Duszone krewetki w winie i pomidorach (2szt/porcja)

Dodatki:

Ziemniaki gratin z tymiankiem
Gnochi z parmezanem
Marchew z masłem orzechowym i sezamem
Grillowane warzywa z orzechami

Deser:

Mus z chałwy z lodami i orzechami
Sernik na zimno, czekolada, truskawka

Zimny bufet:

Prasowane poliki wieprzowe z gruszką
Plastry rostbefu z piklowanym ogórkiem
Spring Rolls z krewetką
Futomaki z pieczonym łososiem, awocado, rzepa
Sałatka z kaszy jaglanej z burakiem, serem kozim i prażonymi pestkami dyni
Sałatka z roszponką, pomidor koktajlowy, mozzarella, balsamico

Kolacja bufetowa po północy:

Barszcz czerwony z domowym pasztecikiem lub krokietem

Żurek po staropolsku z jajem

Strogonoff wołowy z kluseczkami

Bigos z dziczyzną, boczkiem i wędzoną śliwką

MENU JAŚMINOWE (obowiązuje od 2022 r)

Amous bouche od Szefa Kuchni

Przystawki:

Foie gras, wiśnie, brioche

Tatar wołowy, jajo, piklowane warzywa, oliwa mrożona

Smażone małże św. Jakuba, puree z dyni, imbir

Zupa:

Krem z ziemniaka, borowik, parmezan

Zupa rakowa, prażone migdały

Danie główne:

Przepiórka pieczona z jabłkami, puree z selera, marchew z sezamem

Polędwica wołowa Wellington, mus z topinamburu, jarmuż

Comber jagnięcy, krokiet ziemniaczany, puree z pora, boczniaka mikołajkowy

Pieczona Żabnica, risotto serowe, jarmuż, puree z kalafiora

Intermezzo:

Sorbet z Prosecco

Deser:

Tiramisu, lody kawowe

Tarta z musem z mango

Zimny bufet:

Pate z gęsich wątróbek z wiśniami na grzance

Plastrych schabu z sosem z tuńczyka z kaparami

Prasowane poliki wieprzowe z gruszką

Polędwiczka wieprzowa z musem z indyka

Pierogi z buraka z orzechami i serem Cablares

Nigiri z tuńczykiem, wasabi

Mix sałat, ser pleśniowy, winogrono, orzechy

Sałatka roszponka, pomidor koktajlowy, mozzarella, balsamico

Kolacja bufetowa po północy:

Jak wyżej w pozostałych menu lub np. flambirowane owoce morza (krewetki, ośmiornica) czy łososie pieczone podawane na kaszy kuskus z warzywami

Szczegóły dotyczące pozostałych propozycji, ilości pozycji w pakiecie oraz cen dostępne w ofercie nadsyłanej na życzenie.