

MENU WESELNE '2024'

Propozycja 1

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa:

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

Rolowany schab faszerowany cebulą, boczkiem i musztardą francuską, w sosie własnym z puree ziemniaczanym i karmelizowanymi buraczkami z chili

Przekąski ciepłe:

Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Pieczone udo faszerowane mięsem z morelami

Bulion z kaczki z kluseczkami

Przekąski zimne:

Ruloniki z szynki z musem chrzanowym

Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim

Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem

Pasztet wiejski z marynatami

Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i bazylią

Dorsz po grecku w pomidorach z warzywami

Salatka z pieczonym kurczakiem, pomidorem i sałatą z sosem czosnkowym

Salatka grecka z fetą i oliwkami podana na lodowej sałacie z winegretem

Pieczyno naszego wypieku

Masło

Słodki stół:

Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi

Domowa szarlotka z cynamonem

Ciasto z karmelowym słonecznikiem

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata

Woda mineralna z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy podane w dzbankach (1,5 lit./os.)

Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 370 zł

**Pepsi dodatkowo doliczone do napojów +5zł/os.

Propozycja 2

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa*:

Rosół królewski z kluseczkami lub Krem sezonowy

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków z opiekany ziemniaczkami i sezonowymi warzywami

lub

Kieszeń ze schabu nadziewana podgrzybkami z sosem leśnym, maślanym puree ziemniaczanym i bukietem sałat

Przekąski ciepłe:

Szynka pieczona w całości serwowana przez kucharza z modrą kapustą i musem chrzanowym

Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne:

Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym

Pasztet wiejski z marynatami

Łosoś na cieście francuskim z puszystym twarożkiem śmietankowym

Tatar wołowy na chleбку z marynatami

Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą

Ruloniki z szynki z musem chrzanowym

Grzanki z bazyliowym pesto i pomidorami z czosnkiem, oliwą i rukolą

Lekka sałatka z jajkiem i szpinakiem, mixem sałat, z ogórkiem i rzodkiewką z sosem jogurtowo-ziołowym i czarnuszką

Sałatka z gruszką, rukolą i serem pleśniowym z pestkami słonecznika

Pieczyno naszego wypieku

Masło

TORT weselny

Tort śmietanowy naked-cake wypieku naszego cukiernika

Słodki stół:

Puszysty sernik z delikatną nutą pomarańczową

Ciasto wiśniowe na czekoladowym biszkopcie z bitą śmietaną

Domowa szarlotka z cynamonem oprószona cukrem pudrem



Świeże owoce:

Sezonowe owoce dekoracyjnie podane (na słodkim stole)

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata – bez limitu

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną podane w dzbankach – bez limitu

Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 430 zł

*Proszę wybrać 1 zupę, można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.

**Pepsi dodatkowo doliczone do napojów +5zł/os.

W cenie menu weselnego ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (obrussy białe, serwety białe materiałowe), napoje bez limitu w propozycji nr 2, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 10 godz.

Kompozycje z żywych kwiatów i inne dekoracje Sali i stołów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Pokrowce na krzesła dla wszystkich gości dodatkowo płatne +10 zł/os.

MENU WESELNE '2026'

Propozycja 3

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa*:

Aromatyczny krem z borowików z kluskami z deski

lub

Consomme z kury z kluseczkami z parmezanu

Danie główne:

Kaczka faszerowana po polsku serwowana z modrą kapustą z chrzanem i kluskami śląskimi

lub

Pieczeń z polędwicy wołowej na różowo z sosem ze szlachetnych grzybów leśnych z pieczonymi warzywami i cząstkami ziemniaka w ziołach

Przekąski ciepłe:

Udka z kurczaka nadziewane morelami podane na sałatach z dresingiem malinowym

Serwis pieczonej szynki podanej z buraczkami i chrupiącymi tostami ze świeżym czosnkiem i ziołami

Czerwony barszczyk z faworkiem

Przekąski zimne:

Deski swojskich mięs pieczonych z domowymi marynatami

- schab pieczony

- rolada z boczku

- karkówka pieczona

- sos tatarski, swojskie marynaty z domowej spiżarni

Cukinia faszerowana kozim serem i orzechami podana z ziołowym pesto

Rolada z kurczaka faszerowana omletem z kolorową papryką

Śledź w oleju na ostro lub tradycyjnie

Dorsz po grecku w pomidorach z warzywami

Sałatka z Halloumi, arbuzem i rzymską sałatą

Pasztet wiejski z marynowanymi grzybkami

Biszkopt szpinakowy z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem

Sałatka z grillowanych warzyw z pestkami dyni i sosem winegret

Pieczyno naszego wypieku

TORT weselny

Tort kreatywny wypieku naszego cukiernika (wg indywidualnych ustaleń)



Słodki stół:

Puszasty sernik z delikatną nutą pomarańczy
Ciasto wiśniowe na czekoladowym biszkopcie z bitą śmietaną
Domowa szarlotka z cynamonem oprószona cukrem pudrem

Mini deserki w dwóch smakach

- mus czekoladowo-cytrynowy
- Panna Cotta z truskawkami

Słoik kolorowych mini bezików

Świeże owoce:

Sezonowe owoce dekoracyjnie podane (na słodkim stole)

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata – bez limitu

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną, Pepsi
podane w dzbankach – bez limitu

Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 540 zł

*Zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.

W cenie menu weselnego w Propozycji nr 3 ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (obrussy i serwety białe materiałowe, skirtingi, pokrowce materiałowe na krzesła dla wszystkich gości), napoje bez limitu, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 10 godz.

Kompozycje z żywych kwiatów i inne dekoracje Sali i stołów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.