

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół tradycyjny
- Krem z pieczarek
- Krem z palonego kalafiora
- Krem z zielonych warzyw
- Krem z białych warzyw
- Francuska zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE

Półmisek mięs (3 szt./os.) – podawane wszystkie rodzaje

- Rolada wołowa
- Rolada wieprzowa
- Kaczka pieczona po staropolsku
- Łódki faszerowane brokułem i serem
- Pierś drobiowa z mozzarellą i pomidorami
- Peklowana szynka z wędzonką
- De Volaille z masłem czosnkowym
- Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe (do wyboru dwie pozycje)

- Kluski śląskie jasne i ciemne
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Puree z brokułami
- Risotto z warzywami

Dodatki warzywne (do wyboru trzy pozycje)

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Biała kapusta gotowana z koperkiem
- Buraczki z cebulką
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z marchwi

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

- Mascarpone z musem truskawkowym
- Kopa z bakaliami
- Puchar lodowy z owocami
- Mus karmelowy z orzechami
- Deser czekoladowy z leśnymi owocami
- Deser chałwowy z musem owocowym
- Mix deserków 4 rodzaje podawane w formie bufetu

Kawa oraz herbata podawana w ilości nieograniczonej do końca wesela

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin szlachetnych
- Patera serów
- Tortilla warzywna z twarogiem
- Pierozki gyoza z sosem słodko-kwaśnym
- Befszyk tatarski z dodatkami
- Kuleczki serowe philadelphia i jalapeno
- Krążki cebulowe
- Łosoś wędzony z jajkiem i kawiozem
- Terinna drobiowa z glazurą owocową
- Tymbaliki drobiowe
- Caprese z sosem balsamico i bazylią
- Marynowane warzywa na zimno
- Pieczyno, masło

Sałatki – dwie pozycje do wyboru

- sałatka ryżowa z nasionami słonecznika / sałatka grecka / sałatka brokułowa z sosem czosnkowym / sałatka sezonowa / sałatka z pomidorami na rozszponce / sałatka jarzynowa z chipsem bekonowym

Śledzie – dwie pozycje do wyboru

- śledź w oleju / śledź po japońsku / śledź po węgiersku
- śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką / rolmopsy i kulki rybne

I KOLACJA

- Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym
- Camembert w złocistej panierce z sosem żurawinowym

II KOLACJA

- Pokaz udźca na płonąco serwowany przez Szefa Kuchni**
- Udziec wieprzowy podany z opiekanymi ziemniaczkami, zasmażaną kapustą i sosem grzybowym

III KOLACJA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

IV KOLACJA

(do wyboru jedna pozycja)

- Bogracz
- Tradycyjny żurek śląski
- Strogonoff
- Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami