

## Menu Weselne 220zł

---

### Przystawka do wyboru:

- Rilette z łososia z płatkami serowymi
- Tatar ze świeżego pstrąga z gorczycą i marynową gruszką
- Rolada drobiowa z jabłkiem i figą na wytrawnej galaretkie
- Humus z podpłomykiem i rzodkiewką – vegan propozycja

### Zupa do wyboru:

- Krem z pasternaka z popcornem gryczanym
- Krem pomidorowo-selerowym z grissini
- Krem z białych warzyw z płatkami parmezanu
- Rosół z wiejskiej kury z makaronem

### Danie główne do wyboru:

- Szyńka po staropolsku w sosie demi glace z puree z pasternaku i ziemniakami z ogniska
- Kukurydziany kurczak w sosie kaparowo-maślanym na szparagowym suflecie z kaszą bulgur
- Filet z pstrąga z pieczonymi ziemniakami i sosem z pieczonej szalotki oraz frytkami z rzepy i marchwi

### Deser do wyboru:

- Semifredo cytrynowe z karmelowym sosem i malinową pianką
- Strudel jabłkowy na sosie angielskim
- Mus czekoladowy z wiśniami palonym masłem i prażonymi migdałami

### **Kolejne danie gorące do wyboru:**

- Wolno pieczony kark wieprzowy w sosie kminkowym z rosti ziemniaczanym i tagiatelle z warzyw
- Rolowany kurczak z boczkiem na sosie kaparowym z oliwkowym kuskus i glazurowaną marchewką

### **Kolejne danie gorące:**

- Barszcz czerwony z krokietem
- Boeuf strogonow

### **Zimny Bufet:**

- Deska wędlin staropolskich (szynka staropolska, kiełbasa lisiecka, kabanos, kiełbasa wiejska, szynka drobiowa)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony, rozbef)
- Paszтет z dziczyzną pieczony w piecu opalonym drewnem
- Roladka drobiowa z warzywami i suszoną żurawiną
- Filety z indyka w maładze
- Szarpane ratki wieprzowe w galarecie
- Róże z łososia wędzonego
- Dwu kolorowa rolada rybna
- Sałatka makaronowa z łososiem, karczochem i pestkami dyni
- Bukiet sałat z marynowanym kurczakiem i świeżymi warzywami
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Wędzony pstrąg na rukoli z dipem koperkowym aromatyzowany limonką
- Tradycyjny sos tatarski
- Sos z pieczonego czosnku
- Pieczywo mieszane

## Menu Weselne 240zł

---

### Przystawka do wyboru:

- Rozeta z ozorka wołowego z sosem remouladee skropiona
- Mill fille z wędzonego halibuta na musie z buraka
- Rulonik z łosia wędowanego z musem chrzanowym, sezamem oraz cytrynową pianką
- Tofu z pomidorami cherry i szpinakiem

### Zupa do wyboru:

- Krem z pieczonego ziemniaka z prosciutto crudo
- Consomme pomidorowe z tiftelami
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem i grissini
- Rosół z wiejskiej kury z makaronem

### Danie główne do wyboru:

- Roladka drobiowa ze szparagmi z sosem ze smardza z krokietami ziemniaczanym
- Confit z kaczki z sosem z dzikiej róży, puree z czerwonej kapusty z marynowaną cebulką
- Turnedo z łosośa z sosem porowym i risotto szafranowym

### Desery do wyboru:

- Sundae malinowe z kruszoną czekoladą i orzechowym akcentem
- Nugat bakaliowy z palonym masłem i słonym karmelem
- Panna cotta z zielonej herbaty z jadalną ziemią

### Następne danie gorące:

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej, pieprzowym demi glace, młodym porem oraz ziemniakami z ogniska
- Sandacz z puree z cieciorke i kolendry na sosie maślanym

### **Następne danie gorące:**

- Wołowina po burgundzku
- Segedyński gulasz wieprzowy

### **Zimna Bufet:**

- Deska wędlin staropolskich (szynka staropolska, kiełbasa lisiecka, kabanos, kiełbasa wiejska, szynka drobiowa)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony, rozbef)
- Paszтет z dziczyzną pieczony w piecu opalonym drewnem
- Roladka drobiowa z warzywami i suszoną żurawiną
- Filety z indyka w maładze
- Szarpane ratki wieprzowe w galarecie
- Róże z łososia wędzonego
- Dwu kolorowa rolada rybna
- Sałatka makaronowa z łososiem, karczochem i pestkami dyni
- Bukiet sałat z marynowanym kurczakiem i świeżymi warzywami
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Wędzony pstrąg na rukoli z dipem koperkowym aromatyzowany limonką
- Tradycyjny sos tatarski
- Sos z pieczonego czosnku
- Pieczywo mieszane

## **Menu Weselne 260zł**

---

### **Przystawka do wyboru:**

- Tatar z tuńczyka z avocado i filecikami grejfruta
- Półgęsek podwędzany z galaretką korzenną i pesto
- Rozeta wolno pieczonej cielęciny z korniszonowo-szczypiorkowym dresingiem i brioche
- Kawior z bakłażana na filetach pomidora z zieloną oliwą i kruszoną chrupką ryżową (vegan)

### **Zupa do wyboru:**

- Dwubarwny krem z pietruszki z francuskim ciastkiem
- Zupa grzybowa aromatyzowana truflą z torcikiem sojowym
- Zupa z polskiego raka z kwaśną śmietaną
- Rosół z wiejskiej kury z makaronem

### **Danie główne do wyboru:**

- Skoki z królika sous vide w sosie tymiankowym, tagliatelle z cukini i rzepy oraz puree z topinamburu
- Wolno pieczona gicz jagnięca z pieczonymi warzywami i grochowym puree
- Pieczona przepiórka z szałwią i estragonem na chutney jabłkowym sosem z głogu i musem z selera

### **Deser do wyboru:**

- Puszysty krem na delikatnym ciastku z malinami i brzoskwiniową pianką
- Mini ptyście z kremem waniliowym w gorącej czekoladzie z kruszoną bezą
- Filadelfia z sercem z suszonej śliwki i jagodami

### **Następne danie gorące:**

- Dorada pieczona z warzywami i kolendrą skropiona oliwą szczypiorkowa podana na frykach z batata
- Ossobuco na pomidorach concasse z ziemniakami w mundurkach

### **Następne danie gorące:**

- Cielęcina po królewsku z kaparami i rydzem
- Capuccino z langusty z szyszkami rakowymi i makaronem celestine aromatyzowane wanilią

### **Zimna Bufet:**

- Deska wędlin staropolskich (szynka staropolska, kiełbasa lisecka, kabanos, kiełbasa wiejska, szynka drobiowa)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony, rozbef)
- Paszтет z dziczyzną pieczony w piecu opalonym drewnem
- Roladka drobiowa z warzywami i suszoną żurawiną
- Filety z indyka w maładze
- Szarpane ratki wieprzowe w galarecie
- Róże z łososią wędzonego
- Dwu kolorowa rolada rybna
  
- Sałatka makaronowa z łososiem, karczochem i pestkami dyni
- Bukiet sałat z marynowanym kurczakiem i świeżymi warzywami
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Wędzony pstrąg na rukoli z dipem koperkowym aromatyzowany limonką
- Tradycyjny sos tatarski
- Sos z pieczonego czosnku
- Pieczywo mieszane