

## **Menu Weselne 180 zł**

### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Krem pomidorowo - paprykowy z kluseczkami

### **Danie główne do wyboru:**

- Panierowany kotlet schabowy w złocistej panierce
- Mix grillowanych mięs (schab, polędwiczki z piersi kurczaka, boczek, cebula) z dipem musztardowo-miodowym
- Rolada z piersi z kurczaka z sosem grzybowym

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaki z maselkiem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

### **Salatki do wyboru:**

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami
- Seler z orzechami, jabłkiem i orzechami, tarta marchewka z aromatem pomarańczy

### **Deser do wyboru:**

- Puchar lodowy z karmelem i owocami
- Panna cotta z sosem malinowym

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

- Schab pieczony w sosie myśliwskim, ziemniaki puree, duszona marchewka z groszkiem
- Paprykarz drobiowy z żółtym ryżem, surówka colesław
- Zrazy wołowe w sosie własnym, zapiekane różyczki ziemniaczane, buraczki zasmażane

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

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z paluszkami francuskimi
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

### **Zimny bufet:**

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kielbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane
- Patery owoców

## Napoje zimne i gorące

### Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą z boczkiem
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

### Stół rybny i owoce morza 40zł od osoby:

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Babeczki krabowe
- Małże zapiekane w maśle paprykowym i pietruszkowym
- Rybna terina z warzywami

## **Menu Weselne 200 zł**

### **Przystawka do wyboru:**

- Roladki z wędzonego łososia z kremowym twarożkiem i koperkowym dresingiem, na sosie miętowo-cytrynowym
- Delikatny pasztet z konfiturą żurawinową na rukoli z chrupiącym tostem
- Sałatka z pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym

### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Kremowa zupa chrzanowa z chipsem bekonu i ziołowymi grzankami
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami

### **Danie główne do wyboru:**

- Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami zapiekana z mozzarellą na sosie ziołowym
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej
- Zrazy wołowe w sosie własnym

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaki z maselkiem i z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

### **Salatki trzy do wyboru:**

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty i rodzynkami
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy
- Surówka colesław

### **Deser do wyboru:**

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Puchar lodowy z karmelem i owocami

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

- Schab zawijany z wędzonym boczkiem w sosie z leśnych grzybów, greatyna ziemniaczana, fasolka szparagowa z prażoną bułeczką
- Kotlet de volaille, talarki ziemniaczane, duszona marchewka z groszkiem
- Wołowina po burgundzku, kasza gryczana, buraczki zasmażane

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

- Boeuf strogonow
- Paprykarz drobiowy
- Bogracz wieprzowy

### **Zimny bufet:**

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kiełbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Babeczki z delikatnym musem z pasztetu
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

## **Patery owoców**

## **Napoje zimne i gorące**

### **Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:**

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszane
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos czosnkowy
- Sos chrzanowy
- Chleb wiejski

### **Stół rybny i owoców morza 40 zł od osoby:**

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Kruche babeczki krabowe
- Małże zapiekane z masłem paprykowym i zielonej natki pietruszki
- Rybna terina z warzywami

## **Menu Weselne 220 zł**

### **Przystawki do wyboru:**

- Carpaccio z łososia z kaparami i dresingiem koperkowym
- Glazurowany indyk w brzoskwinia i ananase
- Rostbef na zimno po angielsku z dresingiem musztardowo-szalotkowym

### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Krem ze szparagów z grzankami
- Zupa krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni

### **Danie główne do wyboru:**

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Grillowany filet ze schabu na wędzonym oscypku z żurawiną
- Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem na sosie bazyliowym

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaczana różyczka puree
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

### **Salatki trzy do wyboru:**

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy
- Surówka colesław

### **Deser do wyboru:**

- Puchar lodowy z karmelem i owocami
- Sernik z gorącymi wiśniami
- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

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

- Pierś z kurczaka z ananasem zapiekana z serem, puree ziemniaczane, tarta marchewka z pomarańczą
- Pieczony schab nadziewany śliwką, ziemniaki z koperkiem i masłem, sałatka z kapustą pekińskiej
- Grillowany pstrąg w aromacie czosnku i cytryny, ziemniaki z ziołami, sałata mieszana z gr

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

- Wołowina a'la Stefan Batory z kaszą gryczaną i buraczki zasmażane
- Czosnkowe faworki z kurczaka z tzatzikami na sałacie z pomidorkami koktajlowymi, frytki
- Duszony karczek z sosem cebulowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane

### **Danie klasyczne do wyboru:**

- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Kwaśnica na żeberkach wędzonych



## **Zimny bufet:**

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kielbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami
- Wędzony pstrąg na rukoli z dipem koperkowym
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

## **Patery owoców**

## **Napoje zimne i gorące**

## **Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:**

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos chrzanowy

- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

### **Stół rybny i owoców morza 40zł od osoby:**

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Kruche babeczki krabowe
- Małże zapiekane w maśle paprykowym i zielonej natki pietruszki
- Rybna terina

### **Menu Weselne 240 zł VIP**

#### **Przystawka do wyboru:**

- Carpaccio z marynowanej kaczki z pesto z czarnej porzeczki
- Wędzone fileciki z pstrąga na sałacie z dresingiem koperkowym
- Ozorki cielęce z musem chrzanowym

#### **Zupa do wyboru:**

- Aromatyczny rosół z koldunami
- Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym
- Kremowa zupa z selera z prażonymi płatkami migdałów

### **Danie główne do wyboru:**

- Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem
- Królik w śmietanie
- Ragout z jelenia na czerwonym winie
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej na sosie roquefort

### **Dodatek do wyboru:**

- Ziemniaki z maselkiem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

### **Salatki trzy do wyboru:**

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy
- Surówka colesław

### **Deser do wyboru:**

- Kawowe tiramisu
- Puchar lodowy z truskawkowym sosem
- Gruszka po królewsku

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

- Schab zawijany z wędzonym boczkiem w sosie z leśnych grzybów, greatyna ziemniaczana, fasolka szparagowa z prażoną bułeczką
- Kotlet de volaille, talarki ziemniaczane, duszona marchewka z groszkiem
- Wołowina po burgundzku, kasza gryczana, buraczki zasmażane

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

- Pstrąg pieczony z migdałami, frytkami i mix sałat
- Sandacz na makaronie warzywnym z talarkami ziemniaczanymi
- Grillowany łosoś z sosem kaparkowo- limonkowym z różyczką ziemniaczaną i warzywami na parze gotowanymi

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

- Barszcz czerwony z krokietem lub z pasztecikiem
- Boeuf Strogonow
- Staropolski żurek z białą kielbasą i z jajkiem

### **Zimny bufet:**

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kielbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Galaretki wieprzowe
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem
- Deska serów z orzechami
- Roladki z sandacza na julienne warzywnym
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

### **Napoje zimne i gorące**

### **Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:**

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson

- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszane
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos chrzanowy
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

**Stół rybny i owoców morza 40zł od osoby:**

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Babeczki krabowe
- Małże zapiekane z masłem paprykowym i zieloną natką pietruszki
- Rybna terina z warzywami