



## Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego 2025

### Zupy

- ✓ Borowikowe cappuccino z kozim serem i chipsem z boczników
- ✓ Flaki polskie
- ✓ Krem z pieczonych ziemniaków i czosnku z oliwą paprykową i salami
- ✓ Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami
- ✓ Krem parmezanowy z olejem z pieczonego czosnku i chipsami szalotkowymi
- ✓ Wiejski rosół drobiowy z makaronem domowym i lubczykiem
- ✓ Rosół z perliczki z makaronem naleśnikowym
- ✓ Krem pietruszkowy z gorgonzolą i prażonymi pistacjami
- ✓ Gazpacho pomidorowo arbuzowe z serem feta i mięta (sezonowo maj i czerwiec)
- ✓ Krem marchewkowy z imbirem i curry podany z grzankami
- ✓ Flaczki z boczniaka z pomidorami i świeżym tymiankiem
- ✓ Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną z czarnuszką i granatem
- ✓ Consomme z piersią kaczki i pieczoną pietruszką **dopłata- 5 zł/os**

### Kokilkowe dania:

- ✓ Żurek z tartymi warzywami, jajkiem i pieczoną białą kielbasą
- ✓ Krem z słodkich ziemniaków i pomidorów z grzanką pietruszkową
- ✓ Gulasz z indyka z podgrzybkami i grillowana papryką
- ✓ Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta drożdżowego
- ✓ Egzotyczna zupa rybna z kokosem i pomidorami
- ✓ Węgierska zupa gulaszowa z papryką
- ✓ Krem szparagowy z piklowaną kalarepą oraz olejem lubczykowym
- ✓ Stroganow wołowy z pieczarkami, ogórkiem i jałowcem **-dopłata 5zł/os**

### Dania główne

- ✓ Rolada z całego kurczaka z omletem brokułowym, pieczonymi warzywami, gratin ziemniaczanym i sosem demi glace
- ✓ Policzki wieprzowe w panco, mizeria chrzanowo-cytrynowa, moskole i sos czarny polski
- ✓ Grillowana pierś z kurczaka w cytrynowej marynacie ze szparagami, serem halloumi i sosem sezamowym
- ✓ Plastry smażonej polędwicy wieprzowej z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, zielonymi





- warzywami, sosem pieprzowym
- ✓ Polędwiczka faszerowana, kluski śląskie z prażoną cebulką, dzikim brokułem i sosem tymiankowym
- ✓ Devolay z masłem i czosnkiem niedźwiedzim, grubo krojonymi frytkami domowymi i fasolką szparagową z chrupiącą bułeczką
- ✓ Polędwiczka wieprzowa w boczkach w sosie śliwkowym z kremowym puree z ziemniaków z pieczoną gruszką oraz marynowaną śliwką.
- ✓ Schab z kością z karmelizowanymi jabłkami, pieczonymi ziemniakami i sosem majerankowym
- ✓ Duet pierogów-Pierogi ze szpinakiem i ricottą w kremowym sosie/Pierogi ruskie
- ✓ Babka ziemniaczana z puree z duszonej cebuli, cream fresch i szczypiorkiem
- ✓ Zrazy z karkówki wieprzowej z kaszą i wędzonym serem, sałatką z czerwonych buraków z miętą i słonecznikiem oraz majonezem bazyliowym
- ✓ Pieczone podudzie kurczaka z puree z pietruszki, smażoną cytryną i dolmadakiem
- ✓ Cordon blue z szynką i serem, talarkami ziemniaczanymi z czosnkiem niedźwiedzim oraz colesławem z czerwonej kapusty z granatem i dymką
- ✓ Pierś z kurczaka z kostką, szafranowym risotto, grillowanym mini porem i mini burakiem, pesto z rukwi wodnej
- ✓ Wolno gotowany policzek wołowy z puree marchewkowym z wanilią, glazurowanymi warzywami, ziemniakami francuskimi i sosem z nutą whisky **-dopłata 15zł/osoba**
- ✓ Kaczka pieczona z pomarańczami z nutą brandy, grillowaną brzoskwinia i ziemniakiem hasselback z czosnkiem i rozmarynem **-dopłata 20zł/osoba**
- ✓ Pieczony łosoś z duszonymi białymi szparagami i sosem szafranowym **-dopłata 20zł/osoba**
- ✓ Noga z kaczki podana z czerwoną kapustą z malinami, fondantem ziemniaczanym i jus z żurawiny **-dopłata 15zł/osoba**

### Dania główne wegetariańskie

- ✓ Pieczony seler, czekoladowe mole z żelem imbirowym i kielkami
- ✓ Dorsz w sosie z maślanki z czarną soczewicą, szpinakiem, puree z kalafiora **dopłata 15zł/osoba**
- ✓ Gołąbek z kaszy gryczanej i boczników w sosie ze świeżych pomidorów z ziołami
- ✓ Chrupiące bakłażany w otrębach, orientalnym dressingu z piklowanymi warzywami
- ✓ Stir-fry z tofu i orzeszkami ziemnymi
- ✓ Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- ✓ Łosoś w sosie a'la Jack Daniels z grillowanym batatem i warzywami **dopłata 20zł/osoba**
- ✓ Kotlet z kaszy gryczanej z kompresowanymi ogórkami z koperkiem
- ✓ Boczniki panierowane na chrupko z domowym ajwarem
- ✓ Cukinia faszerowana kuskusem z warzywnym ratatulem





### Dania główne dla dzieci

- ✓ Stripsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką z marchewki
- ✓ Udka z kurczaka w panierce z pieczonymi ziemniakami i mizerią
- ✓ Naleśniki z serem, bitą śmietaną i owocami
- ✓ Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem
- ✓ Spaghetti z sosem pomidorowym
- ✓ Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

### Salatki

- ✓ Sałatka z serem kozim, chrupiącym boczkiem, gruszką z ziarnami prażonego słonecznika
- ✓ Sałatka z makaronu sojowego i tuńczyka z selerem naciowym, kukurydzą i marchewką w sosie musztardowo-miodowym
- ✓ Sałatka ceasar z kurczakiem, grzankami i chipsem z boczku
- ✓ Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem wegańskim
- ✓ Sałatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorkiem i rzodkiewką
- ✓ Mix sałat z marynowanym burakiem, granatem i avocado z mocnym winegret
- ✓ Sałatka z brokułem, i jajkiem przepiórczym, ziarnem słonecznika z sosem jogurtowo-czosnkowym
- ✓ Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem i selerem naciowym
- ✓ Sałatka z serem halumi z gruszką i konfiturą żurawinową
- ✓ Sałatka grecka z fetą i oliwkami
- ✓ Kurczak w chrupiącej panierce z ananasem na sałacie lodowej z sosem jogurtowym i odrobiną prażonych migdałów
- ✓ Caprese z karmelizowanymi pomidorami
- ✓ Sałatka z krewatkami, rukolą, mango oraz sezamem z limonkowym sosem vinegret

### Przekąski

- ✓ Tatar wołowy z marynowaną cebulką i domowymi marynatami
- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa w bekonie podana z sosem winno- porzeczkowym
- ✓ Patera serów z owocami i orzechami
- ✓ Roladki z łososia z musem kremowym z kaparami
- ✓ Gravlax z łososia w koperkowo-cytrynowej otoczce na koprze włoskim





- ✓ Roladki z grillowanej cukinii z dodatkiem szynki i sera koziego
- ✓ Łosoś w cieście francuskim z odrobiną szpinaku i sera żółtego
- ✓ Patera mięsa pieczonych
- ✓ Tortilla z kurczakiem i chrupiącymi warzywami podana z sosem jogurtowo-ogórkowym
- ✓ Roladka z kurczaka z avocado z serkiem mozzarella i pesto bazyliowym
- ✓ Schab z musem szczypiorkowo- chrzanowym w galarecie
- ✓ Warzywa grillowane z pesto ziołowym, odrobiną sera koziego i chrupiącą grzanką
- ✓ Carpaccio z pieczonego buraka z odrobiną hummusu i granatem
- ✓ Pasztet owinięty bekonem z sosem z chutney
- ✓ Galaretka z kurczaka aromatyzowana cytryną
- ✓ Jajka faszerowane w trzech smakach (z grzybami, z łososiem, z bekonem i musem serowym)
- ✓ Pasztet w cieście podany z konfiturą sezonową
- ✓ Ryba w zalewie octowej z chrupiącymi warzywami na ostro
- ✓ Śledź marynowany z cebulką
- ✓ Tatar ze śledzia z z imbirem, korniszonem, jabłkiem oraz odrobiną musztardy francuskiej
- ✓ Roladka drobiowa z warzywami korzennymi z sosem słodko-kwaśnym
- ✓ Tatar na grzance z grillowanej cukinii i suszonych pomidorów
- ✓ Marynowane plastry buraka w formie sakiewki z kozim serem i orzechami włoskimi
- ✓ Domowe ptysie z serkiem, ogórkiem zielonym i odrobiną łosiosia wędzonego
- ✓ Polędwiczka po tajsku z marynowanym imbirem

## Bufet Słodkości

Zapraszamy do odkrycia wyrafinowanego świata słodkich rozkoszy, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnymi smakami. Nasz bufet to starannie dobrane ciasta, desery oraz torty, które zachwycą nawet najbardziej wymagające podniebienia.

### Ciasta porcjowane:

- Intensywnie czekoladowe ciasto z delikatnym kremem karpatkowym i malinami,
- Klasyczna szarlotka z aromatyczną kruszonką migdałową,
- Aksamitny sernik z białą czekoladą i liofilizowaną truskawką,
- Kultowe ciasto Lion – połączenie karmelu, czekolady i chrupiących dodatków.

### Desery:

- Egzotyczne ptysie Pina Colada z kremem kokosowym i karmelizowanym ananasem,
- Delikatne tartaletki z kremem patissière, białą czekoladą i subtelnymi płatkami kwiatów,
- Wilgotne muffiny czekoladowe z puszystym kremem,
- Mini pavlova z lekkim kremem i świeżymi owocami,
- Aromatyczne magdalenki czekoladowo-pomarańczowe,





- Uroczne cakepopsy w białej i różowej odsłonie,
- Kremowy biały blok czekoladowy,
- Wyjątkowe eklery „Bounty” z kokosowym nadzieniem.

#### **Ciasta okrągłe:**

- Wyrazisty tort czekoladowy z aksamitnym kremem pistacjowym,
- Orzeźwiający sernik jogurtowy z jagodami na zimno.

#### **Deserki w słoiczkach:**

- Kokosowy deser waniliowy na herbatnikach, uzupełniony musem pomarańczowym,
- Delikatny deser serowo-malinowy.

#### **Tort weselny:**

Lekki tort biszkoptowo-śmietanowy z mascarpone, w którym zatopiona została chrupiąca niespodzianka i soczyste maliny.

**\*Szanowni Państwo w związku z dążeniem do utrzymania jak najlepszej jakości zastrzegamy sobie możliwość zmiany poszczególnych składników ze względu na dostępność lub sezonowość danego produktu.**

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, że w naszych posiłkach mogą występować następujące składniki wywołujące reakcje alergiczne: zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut), skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne (arachidowe), soja, mleko (łącznie z laktozą) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin, mięczaki, dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr

