



Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego

Zupy

Zupy starter:

- Krem grzybowy z puree ziemniaczanym i oliwą truflową
- Flaki polskie
- Krem z cukinii z kielkami rzodkiewki
- Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami i ziołami
- Bulion z makaronem domowym i chrupiącymi warzywami julienne
- Consome wołowe z pierożkami z kaczki i chrupiącymi warzywami
- Rosół z perliczki z omletem francuskim ze świeżymi ziołami
- Krem z kalafiora i pietruszki z oliwą i mikro ziołami
- Krem z palonych ziemniaków z aromatem czosnkowym, lubczykiem i popcornem z kaszy gryczanej
- Aksamitny krem brokułowy z pestkami dyni i chrustem z boczku
- Krem z pomidorów i papryki z ziołowym pesto oraz grzankami
- Krem z białych warzyw z chrustem z boczniaka i oliwą chilli
- Cappuccino szparagowe (sezon maj, czerwiec)
- Krem ziemniaczany na zakwasie z oliwą czosnkową
- Krem marchwiowy z chilli i ziołami

Zupy w kociołek/ na koniec:

- Strogonow wieprzowy z cream fresh i chilli ze świeżym szczypiorkiem
- Strogonow wołowy
- Bogracz z ogórkiem kiszonym i zacierkami
- Barszczyk czerwony na zakwasie z jabłkami, chrupiącym pasztecikiem z grzybami leśnymi
- Minestrone z grzankami
- Żurek z ziołowym bratwurstem i jajkiem
- Meksykańska zupa z czerwoną fasolą
- Zupa tajska z kurczakiem
- Węgierska zupa gulaszowa
- Kwaśnica na wędzonym żeberku

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl



Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie jus podana na puree z baby szpinakiem, karmelizowaną brukselką i musem z cebuli
- Rolada z polędwicy wieprzowej z farszem staropolskim w sosie chrzanowym, ziemniaki pieczone w ziołach i chrupiąca fasolka szparagowa z czosnkiem i masłem.
- Luzowane udko z kurczaka w sosie z palonego masła, muślinowym puree ziemniaczanym i czerwonym coleslavem
- Policzek wołowy podany na aksamitnym puree ziemniaczano – maślanym z sosem jagnięcym demi glace i pieczonym burakiem z rozmarynem- dopłata 15 zł/os.
- Piersz z kurczaka kukurydzianego w sosie tymiankowym, gratin ziemniaczano – serowe, mus z zielonego groszku i piklowana rzodkiewka
- Schab wieprzowy sous vide w sosie z dodatkiem czerwonego wina podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Chrupiąca pierś z kurczaka sielskiego z puree ziemniaczanym, pieczoną cebulką, majonezem lubczykowym i sosem jus
- Plastry polędwicy wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu, kopytkami i duszoną kapustą z koprem
- Duszona pierś z kurczaka w sosie blue cheese oprószona pudrem z pestek dyni, ziołowymi kopytkami, kompresowanym jabłkiem i kalafiolem
- Pieczona karkówka w sosie demi glace podana z paloną kaszą pęczak z ziołami i pieczonymi warzywami
- De volaille podane z ziemniakami wedges oraz mixem sałat i ziół od ogrodnika z lekkim vinegret
- Rolada z piersi indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podana z kaszotto ziołowym oraz lekko pikantną marchewką
- Rolada z polędwicy wieprzowej faszerowana gruszką i serem pleśniowym w sosie z owoców sezonowych na bazie białego wina, ziemniakami dauphine i grillowanym pomidorem
- Rolada z kurczaka faszerowana musem brokułowo – serowym w sosie cebulowym podana z kopytkami buraczanymi i pieczoną cukinią
- Bitki wołowe w sosie własnym podane z kluskami śląskimi i burakami zasmażanymi
- Piersz z kurczaka pod ziołową pierzynką z puree ziemniaczano – porowym, duszoną pieczarką i brokułem
- Kaczka pieczona z jabłkiem i majerankiem w sosie malinowym podana z leniwymi kluskami, musem jabłkowo – miętowym i karmelizowaną gruszką- dopłata 20 zł/os.
- Pieczony filet z pstrąga z oliwą ziołową podany na rogu z czerwonej soczewicy z dodatkiem mieszanki warzyw królewskich z pestkami słonecznika- dopłata 17 zł/os.

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl



-
- Dorsz pieczony podany z musem kalafiorowym, gratin ziemniaczano – brokułowym i karmelizowanymi pomidorkami cherry- dopłata 15 zł/os.
 - Mix pierogów (danie bufetowe, wybór maksymalnie 2 rodzajów pierogów) :

- ze szpinakiem

- z mięsem

- z kapustą i grzybami

- ruskie

- Konfitowane udko z kaczki w sosie żurawinowym na bazie wina musującego podane z buraczanymi kopytkami i karmelizowanym jabłkiem- dopłata 15 zł/os.
- Wolno gotowany schab w sosie winnym podany z puree ziemniaczanym, ogórkiem kompresowany oraz crème fraiche ze świeżym szczypiorkiem.

Dania główne wegetariańskie

Dania wegetariańskie

- Kotlet z soczewicy z puree ziemniaczanym, lekko pikantna pieczona marchewka
- Tagliatelle z sosem pomidorowym i prażonymi orzechami nerkowca
- Penne w sosie śmietanowo – szpinakowym
- Makaron aglio oilo z parmezanem
- Grillowany ser halloumi podany z karmelizowanymi gruszkami i pomidorkami cherry na sałatach z dodatkami i sosem vinegert

Dania wegańskie

- Warzywa ala Caponata z oliwkami i ziołami podana z kaszą bulgur
- Makaron udon z warzywami po azjatycku
- Tofu w tajskim curry z warzywami i ryżem
- Pieczony lekko pikantny batat podany na sałatach z dodatkami i sosem vinegert
- Paella warzywna z tofu

Dania główne dla dzieci

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl



-
- 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

**Sałatki - prosimy wybrać 3
pozycje**

- Sałatka z serem kozim, winogronem i prażonym słonecznikiem
- Sałatka z burakiem, granatem, pestkami słonecznika z grzankami i sosem vinegret
- Sałatka grecka z pomidorkami cherry, oliwkami i chrupiącym grissini
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i granatem z miętowym vinegret
- Sałatka z gruszką, pomarańczą, serem pleśniowym i orzechami włoskimi
- Sałatka orientalna z kurczakiem, kim chi z sezamem i kapustą pak choi
- Sałatka z dynią, suszonymi pomidorami, fetą i rukolą
- Krewetki na chrupiących sałatach z dresingiem chili-limonka oraz sezamem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorkiem i kielkami rzodkiewki
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i oliwą ziołową
- Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
- Tabule z miętą, orzechami nerkowca i płatkami grana padano

**Przekąski - proszę wybrać 8
pozycji**

- Tatar wołowy z majonezem lubczykowym, piklami i kielkami
- Połędwiczka po tajsku z młodym imbirem, kompresowanym melonem, wasabi i czarnym sezamem
- Patera serów z owocami, suszoną morelą, frużeliną żurawinową i miętą
- Mus z kurczaka po azjatycku z czerwonym pieprzem i cebulką złocistą z cytrynowym teriyaki z nutą chilli
- Łosoś w cieście ze szpinakiem i serem feta
- Gravlax z łososia marynowany w burakach i skórce cytrynowej ze świeżym koperkiem i musztardowcem





-
- Warzywa grillowane z serem podpuszczkowym i pesto
 - Carpaccio z buraka z granatem, roszponką, pestkami słonecznika i miętowym balsamico
 - Pasztet z dzika z orzechami i konfiturą z owoców sezonowych
 - Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulką i koperkiem
 - Młody różowy śledź z cebulką, pieprzem cytrynowym i ziołami
 - Pasztet ziemniaczany z cebulką i sosem ranczerskim
 - Vol au venty z musem łososiowym i koperkiem
 - Pasztet z drobiowo-wieprzowy pieczony w boczku z sosem wiśniowym
 - Galaretka z kurczakiem z groszkiem podana z octem jabłkowym i cytryną
 - Tortilla z kurczakiem, mango, kolendrą z salsą meksykańską
 - Szpinakowa quiche z łososiem i fetą podana z pomidorkami cherry i rukolą

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 odświeżonej,
- Kremowy biały blok czekoladowy,
- Wyjątkowe eklery „Bounty” z kokosowym nadzieniem.

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl



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 bezowy z mascarpone i owocami w formie mono porcji

- Owoce filetowane

Napoje gorące:

- Kawa – z ekspresu
- Herbaty

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.

