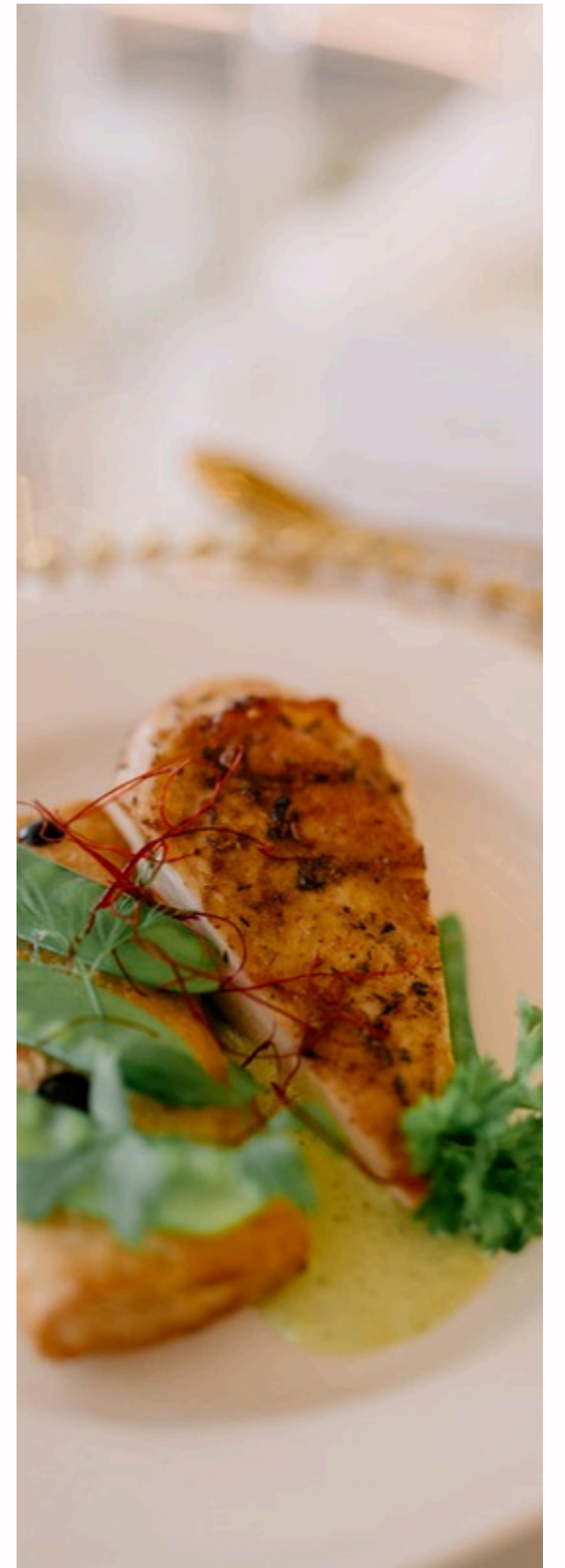




MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA
TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

Menu weselne

Chcemy, by Wasz dzień smakował tak pięknie,
jak będzie wyglądał.



Wierzimy, że jedzenie staje się częścią wspomnień.



Tworzymy kuchnię, która ma smak, charakter i autentyczność – taką, do której chce się wracać. Od lat Goście wybierają nas za jakość, dopracowane detale i desery z własnej pracowni cukierniczej, przygotowywane z pasją i szacunkiem do produktu.

Dbamy o harmonię smaków, sezonowość i naturalną elegancję serwisu, aby każdy talerz był małą opowieścią o dobrym rzemiośle. Menu można komponować według własnych potrzeb i stylu przyjęcia – tak, by w pełni oddawało Wasz charakter i wizję tego dnia.



Zupy na start:

- Krem z pieczonego kalafiora z palonym masłem, olejem z orzecha laskowego
- Krem z białych warzyw z chrupiącym chipsem
- Krem z pora i ziemniaka ze szczypiorkiem i śmietanką
- Krem z pieczonej dyni z imbirem, pestkami dyni i mascarpone
- Krem grzybowy z chipsem z topinamburu, szczypiorkiem i śmietaną
- Wegetariański krem z selera i ziemniaków z mlekiem kokosowym i oliwą z kolendry
- Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone i bazylią
- Rosół z gęsi z lanymi kluskami i ziołami
- Rosół orientalny z nutą trawy cytrynowej i makaronem ryżowym
- Tradycyjny rosół z pieczonego drobiu z domowym makaronem
- Krem szparagowy z płatkami parmezanu i pestkami słonecznika (sezonowo: maj-lipiec)
- Chłodnik pomidorowy z piklowanym arbuзем i serem feta (sezonowo: maj-sierpień)



Dania jednogarnkowe serwowane po północy:

- Nowoczesny żurek z kiełbaską confit, jajkiem 63°C i ziemniakiem
- Flaki wołowe klarowane z imbirem i gałką muszkatołową
- Ragout z serc drobiowych, warzyw i pieczarek
- Leczo z kiełbasą i pieczoną papryką
- Kwaśnica z wędzonym żeberkiem, kminkiem i liściem laurowym
- Orientalna zupa tajska z kurczakiem
- Barszcz czerwony z pieczonym burakiem i ziemniakiem
- Strogonow wołowy z zacierką, kwaśną śmietaną, natką i koperkiem -
dopłata 5zł/os
- Gulasz wołowy redukowany z paloną papryką i kminkiem – **dopłata 5zł/os**

Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide z purée z selera, młoda marchewką i sosem demi-glace z palonym masłem oraz marynowaną rzodkiewką
- Karczek wieprzowy z babką ziemniaczaną, marynowanymi mini burakami i sosem rodzynkowym
- Boczek wieprzowy faszerowany grillowaną papryką z sosem żurawinowym i pieczonymi ziemniakami francuskimi z puree dyniowym i marynowaną dynią
- Rolada z fileta drobiowego z grzybami z purée z topinamburu, z sosem pieprzowym i smażoną sałatą rzymską
- Ozór wieprzowy w sosie pieczeniowym na czerwonym winie z purée selerowo-chrzanowym
- Filet z kurczaka ze skórą w sosie z sera pleśniowego oraz quiche z gruszką i orzechami oraz pomidorkami cherry
- Tomahawk ze schabu wieprzowego w ziołach, z pieczonymi ziemniakami i karmelizowanym jabłkiem oraz zabielanym sosem majerankowym
- De volaille z frytkami z całego ziemniaka, fasolką szparagową z bułką tartą i migdałami
- Polędwiczka wieprzowa w boczku z purée ziemniaczanym, pieczoną gruszką, marynowaną śliwką w sosie śliwkowym
- Policzki wieprzowe wolno duszone z ziemniakami w soli, surówka z kalarepy i jabłka w jus pieczeniowym z estragonem
- Sznycel drobiowy panierowany z sałatką z młodych ziemniaków, ogórkiem małosolnym lub kiszonym oraz kwaśną śmietaną (ogórek w zależności od pory roku)
- Rolada z indyka z blanszowanymi warzywami podana namusie warzywnym z kaszotto i sosem tymiankowym
- Duet pierogów ruskie i z mięsem (danie bufetowe)
- Duszone żebro wieprzowe bez kości z purée ziemniaczanym, szalotką confit, brokułem bimi i jus wieprzowym

- Udko z kaczki confit z buraczanymi kopytkami, grillowaną gruszką i sosem z czarnej porzeczki - **dopłata 15zł/os**
- Rolada z kaczki z sosem pieczeniowym, kluskami śląskimi, czerwoną kapustą i sosem malinowym - **dopłata 15zł/os**
- Dorsz pieczony z musem z kalafiora i karmelizowanymi pomidorkami cherry -**dopłata 20zł/os**
- Łosoś z pieca w sosie szafranowym z cytrynowym risotto i grillowanym brokułem -**dopłata 20zł/os**
- Łosoś grillowany z czarnym ryżem, szpinakiem baby, szalotką i delikatnym sosem teriyaki- **dopłata 20zł/os**
- Policzek wołowy w sosie z nutą bourbonu, flambirowaną cukinią i boczniakiem oraz tartą z buraka - **dopłata 15zł/os**



Dania wege

- Krokiet z kalafiora z purée z pieczonej cebuli i borowikami z crunchem
- Gołąbek z czarną soczewicą i pieczarkami, majonezem bazyliowym oraz dymnym sos pomidorowym
- Wegańska kofta z dipem ziołowo-cytrusowym i blanszowanymi warzywami
- Pieczeń z kaszy kuskus i warzyw z sosem grzybowym
- Ziemniak fondant z twarożkiem ziołowym i mikro-sałatką
- Warzywne curry kokosowe z ryżem jaśminowym



Dania dla dzieci

- Stripsy z kurczaka zagrodowego 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
- Delikatne pulpety w sosie pomidorowym z ryżem
- Farfalle z sosem pomidorowym



Przekąski:

- Polędwiczka tajska z salsą owocową z chili, marynowanym imbirem i wasabi
- Patera serów z krakersami, orzechami i konfiturą z żurawiny
- Tymbaliki drobiowe z warzywami, podane z octem jabłkowym
- Tradycyjny tatar wołowy z domowymi marynatami
- Tortilla z kurczakiem, chrupiącymi warzywami i salsą meksykańską
- Gravlax z łososia na sałatce goma wakame
- Vol au vent w trzech smakach
- Warzywa grillowane z kozim serem i grzanką
- Pasztet wieprzowy z dziczyzną, orzechami nerkowca i frużeliną wiśniową
- Pikantny śledź w pomidorach
- Łosoś w cieście francuskim z blanszowanym szpinakiem i serem feta
- Włoska tarta z pomidorami i parmezanem
- Ptysie nadziewane musem łososiowym ze świeżym ogórkiem i koperkiem
- Dorsz z warzywami w galarecie
- Carpaccio z buraka z rukolą i granatem
- Patera mięs pieczonych z sosem tatarskim
- Pasztet wieprzowo-drobiowy w boczku z chutneyem owocowym
- Tatar ze śledzia z musztardą francuską i korniszonem
- Śledź w oleju z cebulką
- Rolada drobiowa z suszonym pomidorem, mozzarellą i sosem bazyliowym
- Wege tatar z pieczonej cukinii i pomidorów, podany na chrupiącej grzance



Sałatki:

- Hawajska sałatka z wędzonym kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą
- Sałatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem i kiełkami rzodkiewki
- Krewetki na chrupiących sałatach z dressingiem sweet chili
- Sałatka grecka z grissini
- Sałaty z grillowanym kurczakiem, cytrusami i miętowym winegretem
- Tabbouleh z pieczonymi warzywami i serem rubin
- Sałatka orientalna z pikantnym kurczakiem i kimchi
- Caprese z pesto i prażonymi orzechami\Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
- Mix sałat z serem feta, marynowanym burakiem i granatem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i oliwą czosnkową
- Sałaty z marynowaną gruszką, serem kozim i kremem balsamico



Bufet słodki

Wszystkie ciasta i desery powstają w naszej autorskiej cukierni – od pierwszego biszkoptu po finalną dekorację. Pracujemy na prawdziwym maśle, belgijskiej czekoladzie i naturalnych owocach, tworząc słodką oprawę godną wyjątkowych chwil.



Ciasta porcjowane:

- Sernik z polewą krówkową i orzeszkami ziemnymi
- Klasyczna szarlotka
- Ciasto sezonowe

Ciasta okrągłe:

- Tort kawowy z puszystym kremem śmietankowym i nutą konfitury brzoskwiniowej
- Tarta z pieczonym jogurtem i owocami leśnymi oprószone cukrem pudrem

Desery bankietowe:

- Czekoladowy blok z chrupiącymi orzechami
- Mini pavlova
- Tartaletki z kremem pâtissière i truskawkami
- Pianki jogurtowo-truskawkowe z owocami
- Muffinki z kruszonką, śmietanką i krokantem orzechowym
- Pysie z kruszonką, kremem pistacjowym i czekoladą
- Magdalenki czekoladowo-pomarańczowe
- Cake pops w białej czekoladzie z posypką

Deserki w słoiczkach:

- Świeży, smaczny deser sezonowy
- Deserek tiramisu



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.



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.