



MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA
TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

Propozycja Menu **Przyjęcia Weselnego** **2026**

Zupy

Zupy starter:

- Krem z pieczonego kalafiora z palonym masłem, olejem z orzecha laskowego
- Krem z białych warzyw (pasternak, pietruszka) oraz chipsem z pasternaku
- 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 mascarponei bazylią
- Rosół z gęsi z lanymi kluskami i ziołami
- Rosół orientalny z nutą trawy cytrynowej z cienkim 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)

Kokilkowe po północy:

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



MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA
TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide z purée z selera, młoda marchewką i sosem demi-glace z palonym masłem oraz marynowaną rzodkiewką
 - Rolada z fileta drobiowego z grzybami z purée z topinamburu, z sosem pieprzowym i smażoną sałatą rzymską
 - Ozór wieprzowy w sosie bordelaise z purée selerowo-chrzanowym i piklowaną czerwoną cebulą
 - Filet z kurczaka ze skórą w sosie z sera pleśniowego oraz quiche z gruszką i orzechami oraz pomidorkami cherry
 - Schab „Herb Garden” w ziołach, z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem i karmelizowanym jabłkiem oraz zabiałanym 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
 - Sznyceł drobiowy panierowany z sałatką z młodych ziemniaków, ogórkiem małosolnym lub kiszonym oraz kwaśną śmietaną (sezonowo)
 - Rolada z indyka z blanszowanymi warzywami podana na musie warzywnym z kremowym kaszotto i sosem serowym
 - Duszone żebro wieprzowe bez kości z jedwabistym purée ziemniaczanym i szalotką confit oraz brokułem bimi w jus wieprzowym
 - Duet pierogów- (danie bufetowe, wybór maksymalnie 2 rodzajów pierogów) :
 - ze szpinakiem
 - z mięsem
 - z kapustą i grzybami
 - ruskie
 - Udko z kaczki confit z buraczanymi kopytkami, grillowaną gruszką i sosem z czarnej porzeczki-**dopłata 15zł/os**
 - Rolada z całej 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 risotto cytrynowym i grillowanym brokułem - **dopłata 20zł/os**
-



MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA

TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

- Łosoś grillowany z czarnym ryżem, szpinakiem baby z szalotką i delikatnym sos teriyaki- **dopłata 20zł/os**
- Policzek wołowy w sosie z nutą bourbonu, flambirowaną cukinią i bocznikiem mikołajkowym 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 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

Salatki

- 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



MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA

TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

- Sałaty z marynowaną gruszką, serem kozim i kremem balsamico

Przekąski

- Polędwiczka tajska z kompresowanym ananasem, chili, kolendrą i sosem sweet chili
- Patera serów z krakersami, orzechami i konfiturą z żurawiny
- Tymbali drobiowe z warzywami, podane z octem jabłkowym
- 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

Bufet słodki

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:

Sernik z polewą krówkową i orzeszkami ziemnymi

Klasyczna szarlotka



MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA

TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

Ciasto karpátka

Ciasto Babie Lato z migdałami i waniliowym kremem

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

Taraletki z kremem pátissière i truskawkami

Pianki jogurtowo-truskawkowe z owocami

Muffinki z kruszonką, śmietanką i krokantem orzechowym

Ptysie 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.

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