

Zimny Bufet

Pozycje do Wyboru

- Deska tradycyjnych wędlin staropolskich
- Kolorowe roladki z tortilli nadziewane warzywami i salami lub szynką szwarczwaldzką z suszonymi pomidorami
- Kolorowe miseczki nadziewane humusem z kurczakiem marynowanym w ziołach
- Biszkoptowo szpinakowa rolada z oliwkami, kaparami, wędzonym łososiem lub pstrągiem i pastą serową
- Śledzie do wyboru (w pomidorach, śmietanie, cebuli, musztardzie)
- Tatar ze śledzia
- Tymbaliki drobiowe z octem
- Kąski drobiowe serwowane z sosami
- Warzywne sajgonki w cieście
- Jajka faszerowane musem grzybowym
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Podwędzane śliwki w boczku na ziołowej foccaci
- Szynka z musem chrzanowym
- Babeczki z pate z wątróbki z cebulką w occie balsamicznym
- Carpaccio wołowe z rukolą, solą morską i dojrzewającym serem

Bufet Sałatkowy

3 Pozycje do Wyboru

- Salatka cezar z kurczakiem, boczkiem, pomidorkiem, grzankami i sosem czosnkowym
- Salatka z tuńczykiem, makaronem i warzywami
- Salatka caprese z bazyliowym pesto i słonecznikiem
- Carpaccio z buraka marynowanego z pleśniowym serem i orzechem włoskim
- Salatka ogrodowa z orzechem włoskim, serem feta i dresingiem ziołowym
- Salatka z serowym tortellini, suszonymi pomidorami, cebulką, rukolą, prażonym słonecznikiem i tuńczykiem
- Salatka porowa z szynką

Deser Serwowany

- Ciepła szarlotka z lodem waniliowym
- Czekoladowe Brownie z lodem waniliowym i polewą czekoladową
- Ptyś z musem z białą czekoladą i sosem malinowym
- Beza Pavlova na sosie owocowym z musem waniliowym i owocami
- Tiramisu w pucharku
- Panna Cotta w pucharku z musem owocowym

Dodatkowo płatne

- Przystawka
- Pokrowce na krzesła
- Korkowe
- Ciastkowe
- Wiejski stół
- Słodki stół
- Napoje gazowane

Wiejski stół

Bufet Zimny

- Deska kielbas różne rodzaje
- Deska pasztetów z chrzanem i musztardą
- Deska wiejskich wędlin salceson, boczek pieczony, karkówka pieczona, szynka z pieca, kabanosy
- Deska serów różnych z żurawiną (żółte, wędzone, białe, dojrzewające)
- Ogórki kiszzone
- Kapusta kiszona
- Smalec , wędzona słonina
- Chleb wiejski cały do smalcu

Wiejski stół

Bufet Ciepły

- Żeberka w sosie BBQ
- Pieczone kielbaski z duszoną cebulką
- Pierogi ruskie podawane z kwaśną śmietaną
- Bigos z kwaśnej kapusty z pajdą chleba
- Ziemniaki opiekane w ziołach

*Dania rybne, wegetariańskie ustalane z Szefem Kuchni na tydzień przed przyjęciem weselnym

Pakiet szefa kuchni

Obiad

Zupa

- Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie Główne

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku serwowana z ziemniaczanym puree aromatyzowanym truflą z marchewką z groszkiem w sosie z palonej cebuli

Deser

- Szarlotka z lodami waniliowymi z bitą śmietaną i kruszoną bezą

I Kolacja

- Filet z kurczaka serwowany z gnocchi w sosie serowym z gorgonzolą oraz brokułem w maśle migdałowym

II Kolacja

- Barszcz z paluchem z ciasta francuskiego lub pasztecikiem

Bufet zimny

(8 pozycji do wyboru)

Patera z owocami w bufecie

Kosze pieczywa w bufecie

Napoje

- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu
- Menu nie podlega modyfikacjom

Pakiet Srebrny

Obiad

Zupa, danie główne, deser

I kolacja

II kolacja

Bufet zimny (9 pozycji do wyboru)

Napoje - Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu

Pakiet Złoty

Obiad

Zupa, danie główne, deser

I kolacja

II kolacja

III kolacja

Bufet zimny (10 pozycji do wyboru)

Napoje - Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu

Pakiet Diamentowy

Obiad

Zupa, danie główne, deser

I kolacja

II kolacja

III kolacja

IV kolacja

Bufet zimny (11 pozycji do wyboru)

Napoje - Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu



Pałacowe Menu Weselne



Przystąpienie do sakramentu małżeństwa to ogromne przeżycie nie tylko dla Państwa Młodych, ale i dla całej rodziny towarzyszącej w tym niezwykłym wydarzeniu...

Z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa przyjęcie, na którym ugoszczą Państwo swoich bliskich, obecnych w tym ważnym dla Was dniu.

Zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez naszych Szefów Kuchni specjalnie z myślą o tej wyjątkowej, przeżywanej raz w życiu, uroczystości!



Przystawki

- Proziak z gruszką, dojrzewającym serem i konfiturą cebulową
- Bukiet salát z kurczakiem w boczku, pomidorkiem koktajlowym i sosem cesar
- Salátka caprese z mini mozzarellą w pesto bazyliowym, słonecznikiem z grzanką oliwkową
- Bukiet salát z szynką parmeńską, winogronem, sosem ziołowym i paluchem grissini

Zupy / Kremy

- Domowy rosół z makaronem i marchewką pachnący lubczykiem
- Rosół królewski z makaronem, kurczakiem, marchewką, kukurydzą oraz czerwoną papryką
- Krem grzybowy z makaronem grandine i czosnkową śmietanką
- Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami, pesto bazyliowym i parmezanem i mozzarellą
- Krem z sezonowych warzyw z grzankami ziołowymi i oliwą pietruszkową
- Pomidorowo pietruszkowe duo z bazyliowym pesto
- Krem z pieczonego ziemniaka z chrustem z salami picante

Dania Główne

- Pieczony schab nadziewany boczkiem, cebulą i grzybami w sosie cebulowym z puree ziemniaczanym (w sezonie młode ziemniaki) i zasmażanymi buraczkami
- Pieczeń z indyka w sosie brzoskwińowym z musztardą serwowana z cytrusowym ryżem z zielonym groszkiem oraz brokułem w palonym maśle
- Udko z kaczki duszone w czerwonym winie serwowane w sosie własnym na buraczanej kaszy pęczak z surówką z modrej kapusty
- Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z wędzoną papryką serwowana na grzybowej kaszy pęczak i surówką z buraczków
- Wolno pieczona karkówka w musztardowo miodowej glazurze z opiekanymi ziemniakami i bukietem salát z pomidorkiem, ogórkiem w sosie ogrodowym

Ciepła Kolacja

- Roladka drobiowa nadziewana serem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
- Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem w sosie serowym
- Bitki wołowe w sosie własnym
- Udko z kurczaka duszone w białym winie
- Karkówka wolno pieczona w glazurze musztardowo-miodowej
- Schab nadziewany grzybami
- Żurek z kielbasą i boczkiem serwowany z ziemniaczano chrzanowym puree i jajkiem
- Zabieleny krem z pieczonego buraka serwowany z ziemniaczano chrzanowym puree i jajkiem

Ostatnia Kolacja serwowana lub bufet

- Barszcz czerwony z paluszkiem z ciasta francuskiego z solą morską lub pasztecikiem z grzybami lub kapustą
- Boeuf Stroganow
- Węgierska zupa gulaszowa z warzywami i wędzoną papryką
- Zupa meksykańska z kurczakiem w chilli, fasolą i kukurydzą

Dodatki do dań

- Puree ziemniaczane różne smaki (koperkowe, cebulowe, chrzanowe, trufłowe, musztardowe, czyste) w sezonie młode ziemniaki
- Ziemniaki gratin
- Ryż z warzywami w sosie orientalnym / czysty
- Kopytka ziemniaczane w maśle ziołowym
- Krokiety ziemniaczane
- Opiekane ziemniaki z ziołami
- Nie palona kasza gryczana w sosie grzybowym
- Ziemniaczane rosti
- Kapusta zasmażana
- Fasolka szparagowa w maśle i bulce
- Bukiet warzyw w maśle ziołowym
- Mini marchewka z groszkiem w śmietance

SURÓWKI DO DAŃ SERWOWANE WIELOPORCJOWO

- Mix salát z pomidorem, ogórkiem i cebulką z dressingiem ziołowym
- Surówka z marchewką i pomarańczą
- Surówka z kapustą w zalewie octowej
- Surówka z pora
- Surówka colesław
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z buraczków
- Surówka wiosenna



Serdecznie zapraszamy
do skorzystania z naszej oferty!



Apartament dla Państwa Młodych gratis (1 doba).
Tradycyjne powitanie chlebem i solą.
Powitanie gości kieliszkiem wina musującego.

W celu umówienia terminu spotkania prosimy o wcześniejszy kontakt z managerem

Tel: 664 966 441

E-mail: biuro@palacpolanka.pl

Pałac Polanka Hotel, Restauracja & Spa
ul. Popietuszk 103
38-400 Krosno
www.palacpolanka.pl