



PAŁAC
POLANKA

★★★★
HOTEL • RESTAURACJA • SPA



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 SZEFOW KUCHNI
SPECJALNIE Z MYŚLĄ O TEJ WYJĄTKOWEJ, PRZEŻYWANEJ RAZ
W ŻYCIU, UROCZYSTOŚCI!

PRZYSTAWKI

- *Proziak z gruszką, dojrzewającym serem i konfiturą cebulową*
- *Bukiet sałat z kurczakiem w boczku, pomidorkiem koktajlowym i sosem cesar*
- *Salatka caprese z mini mozzarellą w pesto bazyliowym, słonecznikiem z grzanką oliwkową*
- *Bukiet sałat 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 brzoskwiniowym z musztardą serwowana z cytrusowym ryżem z zielonym groszkiem oraz brokułem w palonym maśle*
- *Udło z kaczki duszone w czerwonym winie serwowane w sosie własnym na buraczonej 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 opiekаныmi ziemniakami i bukietem sałat 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*
- *Udło 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*
- *Zabielany krem z pieczonego buraka serwowany z ziemniaczano chrzanowym puree i jajkiem*

OSTATNIA KOLACJA SERWOWANA LUB BUFET

- *Barszcz czerwony z paluszkami 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, truflowe, 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 sałat z pomidorem, ogórkiem i cebulką z dressingiem ziołowym*
- *Surówka z marchewką i pomarańczą*
- *Surówka z kapustą w zalewie octowej*
- *Surówka z pora*
- *Surówka coleslaw*
- *Surówka z czerwonej kapusty*
- *Surówka z buraczków*
- *Surówka wiosenna*



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 cesar 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 kiszone*
- *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

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. Popieluszki 103
38-400 Krosno
www.palacpolanka.pl