



OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO

DANIA GORĄCE – Wybieramy 5 dań gorących

1. Rosół gęsi z kołdunami/ rosół tradycyjny z makaronem/ zupa borowikowa z łazankami i plastrami polędwicy/ flaki tradycyjne/ zupa gulaszowa po zbójnicku/ zupa kurkowa po polsku - 2 zupy do wyboru
2. Roladka z polędwiczki wieprzowej zawijana z mozzarellą w sosie z czerwonej cebuli/ Medaliony wieprzowe z kurkami w śmietanie/ Polędwiczki zapiekane z pieczarkami/ Karkówka z smażoną pieczarką w sosie szlachecko-pieczeniowym/ ziemniaki z wody/ kluski francuskie/ kopytka/ bukiet warzyw z wody/ fasolka szparagowa z zasmażaną bułką/ mini marchewki glazurowane/ bukiet surówek/ sałata ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorem/ mizeria - danie podane po zupie.
3. Deska szlachecka: Udziec pieczony w całości oraz żeberka pieczone, mini golonka bez kości, zrazy wołowe, pyzy z mięsem, ziemniaki opiekane, kasz gryczana, kapusta zasmażana, surówek wiejska – dopłata 800zł/100osób przy rezygnacji z I dania gorącego (płonące danie serwowane na sali w obecności gości).
4. Dania gorące w ramach menu: Roladki drobiowe z farszem szpinakowo-czosnkowym panierowane w sezamie, Pieczeń wołowa po staropolsku w sosie leśnym, Bitki cielęce w sosie pieprzowo-rozmarynowym, Filet z kurczaka grillowany, zapiekany z szynką i pomidorami marynowanymi, kluski półfrancuskie, kluski śląskie, kopytka, ziemniaki opiekane po polsku, kasza gryczana z boczkiem i cebulą, buraczki zasmażane z gruszką, surówka wiosenna, warzywa grillowane
5. Przekąska gorąca dopłata 10zł/osoba lub rezygnacja z jednej zimnej przekąski – kulki mięsne z sosem tatzzyki / szaszłycki drobiowo-ananasowe z sosem pikantnym / boeuf strogonow/ mix pierogów (z mięsem, kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną, ruskie)
6. Torty: śmietanowy z wiśniami/ truskawkami/ orzechami/ czekoladowy –kształty: podkowa/ piętrowy/ płaski/ amerykański olbrzym
7. Kaczka luzowana pieczona w pomarańczach z konfiturą żurawinową/ Indyk marynowany w jogurcie zapiekany z ananase i prażoną brzoskwinia / Filet z sandacz w chrupiącym cieście z sosem koniakowo-koperkowym/ Filet z łososia pieczony w sosie cytrynowo-maślanym / filet z pstrąga w sosie śmietanowo-winnym /bukiet sałat z winegret/ ryż smażony z warzywami/ziemniaki w mundurkach zapiekane z serkiem szczypiorkowym / złociste ćwiartki ziemniaczane. Możliwość wyboru 2 dań, serwowane w półmiskach
8. Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym/ żurek z jajem i kielbasą/ barszcz biały na gąskach z szynką wiejską

PRZEKĄSKI ZIMNE – Wybieramy 11 przekąsek zimnych

1. **Półmisek wędlin wiejskich** (kaszanek, salceson biały, salceson czarny ozorkowy, kielbasa pieprzowa, kielbasa czosnkowa, kielbasa obsuszana, pasztecik wieprzowy).
2. **Półmisek wędlin tradycyjnych** (szynka wędzona, szynka wędzona, parzona, schab wędzony obsuszony, boczek wędzony, parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kabanos, kielbasa domowa).
3. **Śledź w trzech smakach** (cebula, sos śmietanowy, sos pomidorowy)/ śledź w oleju z cebulą.
4. **Różyczki z łososia i ryby maślanej** podawane na warzywnych placuszkach skropione kwaśną śmietaną/ bukiet ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)/ łosoś na musie chrzanowym/ rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo-cytrynowym.
5. **Galarety mięsne:** Galantyna z kurczaka faszerowana pieczoną gęsią z pistacjami w winnej galarecie/ ozorki domowe dekorowane groszkiem zielonym / indyk pieczony w miodzie i malinach/ roladka drobiowa z pikantnymi warzywami/ schab po warszawsku/ schab ze śliwką/ nóżki wieprzowe / szparagi zawijane w szynkę z komina na sałatce jarzynowej / Rolada z jelenia w ziołach leśnych.
6. **Galarety rybne:** sandacz z sosem tatarskim/ galaretko łososiowo-krewetkowa / pstrąg w galarecie układany w całość / łosoś w galarecie / szczupak faszerowany w galarecie.
7. **Salatki:** sałatka cesarska (zestaw sałat, kurczak grillowany, sos czosnkowy, płatki parmezanu), Sałatka nicyjska z jajem i tuńczykiem, sałatka z mini mozzarelli i pomidorków z bukietem warzyw opruszona pestkami słonecznika, sałatka z



kabanosów i makaronu pene z salsą paprykową, sałatka koszerna z wątróbką w sosie balsamiczno-porczejkowym, sałatka z tropików w asyście wędzonego indyka z owocami/ z kurczaka z rusztu, sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo - musztardowym/ jarzynowa tradycyjna/grecka/ sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek, węgierska na ostro.

8. **Jaja faszerowane mix:** jaja w majonezie, jaja z kawiozem, jaja z farszami (pieczarkowy, koperkowy, szynkowy)/ gniazdzka przepiórcze w sosie rozmarynowym/omlet jajeczny z owocami morza z majonezem cytrynowym/ Jaja faszerowane dorszem na sosie majonezowo-cytrynowym.
9. **Rolada cielęca** z marynowanym pieprzem podawana na warzywnym jullien z aromatycznym sosem/talerz przekąsek z dziczyzny / filet z gęsi z galaretką z czarnej porzeczki skropiony sosem balsamiczno-pomarańczowym / roladki paprykowo-serowe z dipem ogórkowo-jogurtowym / ryby marynowane po mazursku / gruszka grillowana z szynką parmeńską skropiona sosem balsamicznym/ przekładaniec lordowski w sosie czosnkowym/ roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorkami/ deska serów (brie, rokpól, camembert, ser żółty z dziurami 2 sery smakowe) udekoro wane winogronami.
10. **Tatar tradycyjny/ carpaccio z połędwicy wołowej/ tatar z lososia/ losoś marynowany.**

W standardzie:

1. Przystawki: warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masła smakowe.
2. Owoce w stoły.
3. Napoje: Coca-cola, woda gazowana, niegazowana z miętą i cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, kawa, herbata na straganie oraz roznoszone do stołów - możliwość podania napojów w butelkach szklanych 0,2L – 10 zł/osoba.
4. Zestaw ciast: szarlotka, sernik, makowiec, gruszkowiec, jogurtowe, cappucino, kiwi, babeczki – stoły gości/ oddzielny stół.

Dodatkowo:

1. Alkohol klienta podany w kulerach
2. Roznoszenie alkoholu klienta
3. Barman + dodatki
4. Alkohol dla barmana

Desery

1. Stół deserowy: fontanna czekoladowa, owoce żelowane, desery w pucharkach, słodczyce
2. Torcik lodowy
3. Lody po pierwszych tańcach
4. Lody z gorącymi malinami
5. Mus owocowy z likierem
6. Oryginalny podlaski sękacz
7. Owoce żelowane wyeksponowane na lustrze
8. Fontanna czekoladowa z owocami mała
9. Fontanna czekoladowa z owocami duża

Dodatkowe atrakcje:

1. Stół wiejski: kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszane, siwucha x 2 but. po 0,5L
2. Stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy, prosie w całości
3. Stół myśliwski: udziec z dzika, kielbasy z sarny i dzika, paszтет z zająca, bażant w pierzu, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby, żurawina, galaretka z bażanta
4. Stół śródziemnomorski: ośmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, losoś marynowany
5. Stół sushi
6. Sushi Live — Kucharz przez 4 godziny przygotowuje na żywo dania, w trakcie pokazu przedstawiana jest historia Japońskiej tradycji sushi oraz informacje o używanych produktach i serwowanych daniach.
7. Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłażanów, sałatka z owoców morza, liście winogron z mięsem i ziołami, panierowany kozi ser, koktajl z krewetek, mięsne kuleczki z czosnkiem, ośmiornica w oliwie i occie winnym, marynowana papryka z serem feta, wybór oliwek, pita
8. Deska dzikiego ptactwa
9. Ryba w całości (jesiotr, łosoś, sum)



9. Kosz ryb prosto z wędzarni
10. Indyk w całości
11. Przygotowywanie dań przez kucharzy na sali (połędwica wołowa, krewetki, połędwiczki wieprzowe, połędwiczki drobiowe, makarony, sosy, dodatki)
12. Bażant w pierzu
13. Prosię pieczone w całości z kaszą gryczaną i surówką wiejską
14. Dzik z kaszą gryczaną pieczony
15. Jagnię pieczone z białą kaszą gryczaną
16. Udziec wieprzowy pieczony w całości z ziemniakami po polsku i bukietem warzyw
17. Piwo beczkowe
18. Pokój dla Młodej Pary (bezpłatny)
19. Pokoje
20. Dekoracja kwiatami,
21. Podświetlenie ścianki
22. Sztaluga z ramą na plan stołów.
23. Pokrowce na krzesła
24. Okrągłe stoły
25. Wystrzał Szlachcica z dwóch armat na przywitanie pary młodej

GR-AND