



Propozycje menu - Przyjęcie weselne

Powitanie

Powitanie gości chlebem i solą
Lampka wina musującego na osobę

Koktajl przed oficjalną kolacją

Mini szaszłyczki z mozzarellą i pomidorkami cherry

Tartinki z prowansalską tapenadą

Terina mięsna na razowym pieczywie z korniszonem

Crostini z guacamole i kurczakiem cajun

UROCZYSTA KOLACJA

PROPOZYCJA 1

Terina z łososia i okonia morskiego podana w sosie z sera pleśniowego,
sałatka z rukoli z dresingiem orzechowym

Krem z zielonych szparagów z paluszkami grissini

Medaliony cielęce w winnym sosie Madeira podane
z glazurowaną marchewką i ziemniakami gratin

Kremowy parfait kolendrowy z sosem angielskim i malinowym

Kawa lub herbata, woda mineralna



PROPOZYCJA 2

Rolada z wędzonego łososia faszerowana aromatyzowanym serem kremowym w towarzystwie rzeżuchy i jajek przepiórczych, udekorowana czerwonym kawiozem

Aksamitny krem z leśnych grzybów aromatyzowany olejem truflowym z ciastem ptyśowym

Polędwiczki wieprzowe w delikatnym sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami gratin, zielonymi szparagami i pomidorkami cherry

Markiza z musem czekoladowym i sosem malinowym

Kawa lub herbata, woda mineralna

PROPOZYCJA 3

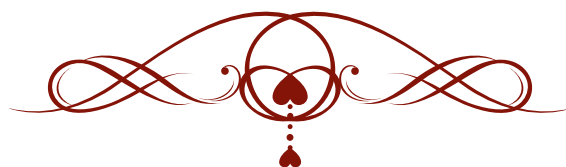
Carpaccio ze świeżego łososia z cytrynowym Pesto, sałata z rukoli z winegretem oliwnym

Tradycyjny żurek serwowany z jajkiem i kielbasą

Pieczone medaliony z dziczyzny w sosie z wina Porto, serwowane ze strudlem ziemniaczanym i musem warzywnym

Panna Cotta z pomarańczą i sosem truskawkowym

Kawa lub herbata, woda mineralna



BUFET

Bufet przekąsek (do wyboru)

Maki sushi z łososiem i ogórkiem
Łosoś wędzony prezentowany w całości z sosem majonezowym
Wybór zimnych mięs pieczonych i domowych pasztetów
Pomidory faszerowane sałatką jarzynową
Galantyna z kurczaka w maładze
Sałatka amerykańska z kurczaka, ananasa i ryżu
Sałatka ziemniaczana z jajkiem
Sałatka z brokuł z sosem aioli i płatkami migdałowymi
Wybór warzyw marynowanych
Filety śledziowe w trzech smakach
Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

Bufet deserów (do wyboru)

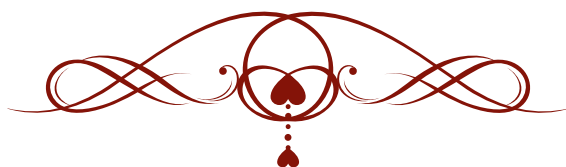
Pudding ryżowy aromatyzowany kokosem i wanilią
Tiramisu
Karmelizowane mini tarty morelowe
Roladki bankietowe z bitą śmietaną, makiem, musem truskawkowym i czekoladowym
Kompozycja owoców sezonowych

Napoje

Nielimitowane spożycie
Kawa i herbata, woda mineralna, Soki owocowe
Napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite)

DANIA SERWOWANE W TRAKCIE WIECZORU [do wyboru]

Boeuf Strogonoff z polędwicy wołowej
Cordon Bleu – kotlet z drobiu faszerowany szynką i serem
Szaszłyk z karczku z frytkami i surówką z pora
Bigos staropolski
Barszczyk czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami



MENU DOSTĘPNYCH ALKOHOLI

Wódka butelka 0,5l:

Wyborowa, Sobieski, Bols, Żółdkowa czysta DeLuxe, Żubrówka Biała

Wino butelka 0,75l:

*Hiszpania - Sendas Del Rey Bianco, Tinto
Chile - Ventisquero Chardonnay, Cabernet Sauvignon*

Wino musujące butelka 0,75l:

Francja - F. Chopin, dry, semi dry

Szampan butelka 0,75l:

Francja – Nicolas Feuillatte Grand Reserve Brut

Piwo porcja 0,5l:

Tyskie

Whiskey butelka 0,5l :

Grands, Ballantines, J.Walker Red

