

Dodatek do Oferty 2016/2017 - Menu weselne do wyboru

Zupa serwowana /porcja 220 ml/

1. Krem brokułowy z serem
2. Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
3. Krem porowy
4. Krem szparagowy
5. Zupa cebulowa z grzanką serową
6. Zupa z borowików

Drugie Danie podane na platerach

1. Cielęcina gotowana
2. Kaczka pieczona z jabłkami
3. Karkówka pieczona
4. Kotlet schabowy z pieczarkami
5. Kurczak w kokosowej panierce
6. Łosoś pieczony
7. Polędwica wołowa w cieście francuskim
8. Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim
9. Potrawka z kurczaka
10. Pstrąg pieczony w ziołach
11. Rumsztyk z cebulą
12. Sandacz z ziołami
13. Schab po polsku (schab, mięso mielone, jajko na twardo – roladka)
14. Schab soute z pieczarkami i ziołami prowansalskimi
15. Stek Sangrita (mięso wołowe – rostbef)
16. Sznycel cielęcy z jajkiem

Sosy ciepłe

1. Maślany (biały)
2. Pieczarkowy

Dodatki skrobiowe

1. Krokiety
2. Ziemniaki pieczone
3. Ryż
4. Ziemniaki smażone z chili i kolendrą

Dodatki warzywne ciepłe i zimne

1. Buraczki z chrzanem
2. Kapusta kiszona z grzybami
3. Kapusta młoda zasmażana
4. Kapusta modra zasmażana
5. Marchewka z ananase
6. Seler z rodzynkami
7. Szparagi z masłem

Desery

1. Lody koktajlowe z rodzynkami
2. Lody waniliowe z gorącymi malinami
3. Mus czekoladowy z kiwi
4. Mus kawowo – orzechowy
5. Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi

Zakąski zimne

1. Deska serów
2. Gotowany filet z pstrąga w galarecie
3. Indyk przekładany boczkiem
4. Indyk w maładze
5. Łosoś marynowany z musztardą i boczkiem (zakąska ciepła)
6. Łosoś wędzony z cytryną
7. Paszтет mięsny w migdałach na krakersie
8. Pieczony indyk w galarecie
9. Ryba po grecku
10. Sandacz w białej galarecie z kawio
11. Schab pieczony z brzoskwinia
12. Schab pieczony ze śliwką
13. Śliwki z migdałami w wędzonym boczku
14. Tatar wołowy
15. Terrine z indyka
16. Węgorz wędzony
Pieczywo i masło

Salatki /porcja 150 g/

1. Chrupiąca
2. Grecka
3. Krewetkowa z orzechami
4. Wielkopolska
5. Z czerwonej fasoli
6. Ze schabem

Sosy zimne

1. Borówkowy
2. Chrzanowy
3. Meksykański
4. Tatarski

Dania kolacyjne ciepłe

1. Barszcz z pasztecikiem
2. Boeuf Stroganow z polędwicy
3. Golonka z piwem i krążkami selera
4. Indyk duszony w śmietanie
5. Polędwiczki wieprzowe na kurkach
6. Zraziki wieprzowe w grzybach

Koszt menu zostanie skalkulowany po wyborze dań