



MENU WESELNE

Obiad

Kompot lub sok i woda z cytryną
Kawa i herbata bez ograniczeń

ZUPA

- Domowy rosół ze swojskim makaronem

II danie

- Domowa potrawka** (ryż+biały beszamel po królewsku - słodkokwaśny z rodzynkami + kurczak gotowany + groszek z marchewką na maśle)
- Ziemniaki, ciemny sos, dwa lub trzy rodzaje surówek + 4 mięsa do wyboru:**
 - Zrazy zawijane ze schabu i z szynki po chłopsku
 - Kotlet schabowy klasyczny
 - Tradycyjny kotlet z piersi kurczaka
 - Kotlet z piersi kurczaka w panierce słonecznikowej
 - Pieczarka faszerowana mięsem mielonym zapiekana z tartym serem
 - Pieczeń rzymska z sosem żurawinowo-chrzanowym
 - Kotlet devolay z masłem czosnkowym i serem
 - Kotlet devolay z serem i pietruszką
 - Kotlet devolay z pieczarkami i tartym serem

Przekąski (8 do wyboru)

- Borowiackie klopsiki w zalewie octowej
 - Pstrąg w zalewie octowej.
- Pstrąg w galarecie
 - Kolorowe galaretki drobiowe.
- Ryba po kaszubsku w zalewie słodko-kwaśnej
 - Ryba po grecku
 - Ryba po japońsku z warzywami w słodko-kwaśnym sosie pomidorowym.
- Sałatka warzywna tradycyjna
 - Sałatka brokułowa w sosie czosnkowym.
- Sałatka grecka z oliwkami, serem feta i sosem winegret
 - Wykwintna sałatka z mango, kurczakiem w sosie czosnkowym
- Koronkowe roladki z sałatą lodową, serkiem śmietankowym i szynką
 - Sałatka gyros z kurczakiem i kapustą pekińską
- Rolada serowa z serkiem śmietankowym, papryką, szynką i szczypiorkiem
- Schab pieczony z śliwką podany z sosem śmietanowo-brzoskwiniowym
 - Karkówka pieczona nadziewana czosnkiem i podana z sosem śmietankowo-czosnkowym.

Kolacja I

- Bigos po staropolsku z podgrzybkami i śliwkami
 - Klasyczne leczo z pieczarkami i cukinią
- Pierś z kurczaka w sosie śmietankowo-serowym z pieczarkami i koperkiem

Kolacja II

- Tradycyjne flaki wołowe z dodatkiem imbiru i gałki muszkatołowej

Kolacja III

- Aromatyczny barszczyk czerwony z pasztecikiem



MENU WESELNE

zł

Obiad

Kompot lub sok i woda z cytryną
Kawa i herbata bez ograniczeń

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

- Wiosenna sałatka z ozorkami po żydowsku
- Wiosenna sałatka z kurczakiem, granatem i niebieskim serem lazur
- Wykwintna sałatka z mango, kurczakiem w sosie czosnkowym

ZUPA (1 DO WYBORU)

- Domowy rosół ze swojskim makaronem
- Wiejska zupa kalafiorowa z lanymi kluskami
- Klasyczna pomidorowa ze śmietaną, czosnkiem i swojskim makaronem
- Tradycyjna zupa ogórkowa zabieleną śmietaną podana z koperkiem i grzanką czosnkową.

II danie

- Domowa potrawka** (ryż+biały beszamel po królewsku - słodkokwaśny z rodzynkami + kurczak gotowany + groszek z marchewką na maśle)
- Ziemniaki, ciemny sos, dwa lub trzy rodzaje surówek + mięsa do wyboru:**
 1. Zrazy zawijane ze schabu i z szynki po chłopsku
 - Kotlet schabowy po szwajcarsku zawijany z serem i szynką
 2. Tradycyjny kotlet z piersi kurczaka
 - Kotlet z piersi kurczaka w panierce słonecznikowej
 3. Kotlet schabowy pod pieczarkowo-serową kołderką
 - Kotlet schabowy szefa (olbrzymi z karkówką)
 4. Rolada z karkówki nadziewana morelami
 - Rolada z karkówki nadziewana pieczarkami
 - Pieczarka faszerowana mięsem mielonym zapiekana z tartym serem
 5. Kotlet devolay z masłem czosnkowym i serem
 - Kotlet devolay z serem i pietruszką
 - Kotlet devolay z pieczarkami i tartym serem

Przekąski

- Borowiackie klopsiki w zalewie octowej
 - Pstrąg w zalewie octowej.
 - Pstrąg w galarecie
- Kolorowe galaretki drobiowe.
 - Galantyna drobiowa w sosie tatarskim
- Ryba po kaszubsku w zalewie słodko-kwaśnej
 - Ryba po grecku
 - Ryba po japońsku z warzywami w słodko-kwaśnym sosie pomidorowym.
- Sałatka warzywna tradycyjna
 - Sałatka brokułowa w sosie czosnkowym
- Sałatka gyros z kurczakiem i kapustą pekińską
 - Hawajska sałatka na ostro z ananasek, papryką, kukurydzą i kurczakiem
 - Ryżowa sałatka z kurczakiem, jajkiem, selerem, kukurydzą i pietruszką.
- Sałatka grecka z oliwkami, serem feta i sosem winegret
 - Wykwintna sałatka grecka z oliwkami, krewetkami i sosem winegret.
- Koronkowe roladki z sałatą lodową, serkiem śmietankowym i szynką
 - Koronkowe roladki z sałatą lodową, serkiem śmietankowym i łososiem.
- Rolada serowa z serkiem śmietankowym, papryką, szynką i szczypiorkiem
 - Rolada szpinakowo - łososiowa z serkiem śmietankowym i chrzanem.

Kolacja I

- Bigos po staropolsku z podgrzybkami i śliwkami
 - Golonka po bawarsku podana w kwaśnej kapuście
- Pierś z kurczaka w sosie śmietankowo-serowym z pieczarkami i koperkiem

Kolacja II

- Tradycyjne flaki wołowe z dodatkiem imbiru i gałki muszkatołowej
- Klasyczne leczo z pieczarkami i cukinią.

Kolacja III

- Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

DODATKOWO DO WYBORU

WIEJSKI STÓŁ Z REGIONALNYMI WYROBAMI TAKIMI JAK:

swojski smalec ze skwarkami, wiejskie ogóreczki, szynka po staropolsku, schab po wiejsku, polędwica wędzona w liściu laurowym, pasztetowa podwędzana, swojska kaszanka, aromatyczny salceson biały lub czarny.

DESER

szarlotka z pieca z gałką lodów waniliowych, tiramisu lub ciasto z karty



MENU WESELNE

zł

Obiad

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

- Wiosenna sałatka z ozorkami po żydowsku
- Wiosenna sałatka z kurczakiem, granatem i niebieskim serem lazur
- Wykwintna sałatka z mango, kurczakiem w sosie czosnkowym

ZUPA

1. Domowy rosół ze swojskim makaronem
 - Klasyczna pomidorowa ze śmietaną, czosnkiem i swojskim makaronem.
2. Czerwony krem z pomidorów we włoskich przyprawach, podany z grzankami i serem mozzarella
 - Biały krem z kalafiora, pietruszki i selera podany z serem i zieloną pietruszką

II danie

- Domowa potrawka** (ryż+biały beszamel po królewsku - słodkokwaśny z rodzynekami + kurczak gotowany + groszek z marchewką na maśle)
- Kluski śląskie z pieczenią w glazurze miodowej w sosie własnym z dodatkiem ananasa
- Ziemniaki, ciemny sos, dwa lub trzy rodzaje surówek + mięsa do wyboru:**

1. Kotlet schabowy po szwajcarsku zawijany z serem i szynką
 - Kotlet schabowy pod pieczarkowo- serową kołderką.
2. Kotlet z piersi kurczaka w panierce słonecznikowej
 - Kotlet z piersi kurczaka z żurawiną pod serową kołderką
3. Rolada z karkówki nadziewana morelami
 - Rolada z karkówki nadziewana pieczarkami
4. Mięso po królewsku z pomidorem, porem i ziemniakami w sosie majonezowo-serowym
5. Kotleciki z piersi kurczaka w sosie słodko kwaśnym z dodatkiem rodzynek.
- Kotlet devolay z masłem czosnkowym i serem
- Kotlet devolay z serem i pietruszką
- Kotlet devolay z pieczarkami i tartym serem

Kompot lub sok i woda z cytryną
Kawa i herbata bez ograniczeń

Przekąski

1. Borowiackie klopsiki w zalewie octowej
 - Pstrąg w zalewie octowej
 - Pstrąg w galarecie
2. Ryba po kaszubsku w zalewie słodko-kwaśnej
 - Ryba po grecku
 - Ryba po japońsku z warzywami w słodko-kwaśnym sosie pomidorowym.
3. Kolorowe galaretki drobiowe
 - Galantyna drobiowa w sosie tatarskim
4. Sałatka warzywna tradycyjna
 - Sałatka brokułowa w sosie czosnkowym
 - Sałatka gyros z kurczakiem i kapustą pekińską
5. Koronkowe roladki z sałatą lodową, serkiem śmietankowym i łososiem
 - Rolada serowa z serkiem śmietankowym, papryką, szynką i szczypiorkiem
6. Wykwintna sałatka grecka z oliwkami, krewetkami i sosem winegret
7. Hawajska sałatka na ostro z anansem, papryką, kukurydzą i kurczakiem
 - Ryżowa dałatka z kurczakiem, jajkiem, selerem, kukurydzą i pietruszką
8. Rolada szpinakowo - łososiowa z serkiem śmietankowym i chrzanem
 - Tostowe różyczki z szynką, pomidorkami koktajlowymi oraz jajkiem zapiekane z serem

Kolacja I

1. Kluski śląskie podane z żeberkami w sosie własnym z dodatkiem ananasa podane z zasmażoną kapustą ze śliwką (porcje)

Kolacja II

1. Udka z kurczaka nadziewane fetą, szpinakiem i su-szonymi pomidorami
 - Rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami
2. Nuggetsy podane z bagietką czosnkowo - ziołową i sosem koktajlowym

Kolacja III

- Pikantna zupa gulaszowa z pieczoną papryką i aromatycznymi warzywami
- Barszcz biały podany z białą kiełbasą i jajkiem
- Leśna zupa grzybowa

DODATKOWO DO WYBORU

WIEJSKI STÓŁ Z REGIONALNYMI WYROBAMI TAKIMI JAK:

swojski smalec ze skwarkami, wiejskie ogóreczki, szynka po staropolsku, schab po wiejsku, polędwica wędzona w liściu laurowym, pasztetowa podwędzana, swojska kaszanka, aromatyczny salceson biały lub czarny.

SŁODKI STÓŁ

ciasta do wyboru z karty, trzy fontanny founde z owocami



MENU WESELNE

zł

Obiad

Kompot lub sok i woda z cytryną
Kawa i herbata bez ograniczeń

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

- Wiosenna sałatka z ozorkami po żydowsku
- Wiosenna sałatka z kurczakiem, granatem i niebieskim serem lazur
- Wykwintna sałatka z mango, kurczakiem w sosie czosnkowym

ZUPA

1. Tradycyjny rosół ze swojskim makaronem
 - Leśna zupa grzybowa
 - Tradycyjna zupa ogórkowa zabieleną śmietaną podana z koperkiem i grzanką czosnkową
2. Czerwony krem z pomidorów we włoskich przyprawach, podany z grzankami i serem mozzarella
 - Biały krem z kalafiora, pietruszki i selera podany z serem i zieloną pietruszką
 - Zielony krem z groszku, brokułów i szpinaku podany z grzanką czosnkową i tartym serem

II danie

- Risotto z warzywami podane z pierśią z kurczaka w sosie serowym
 - Kluski śląskie z pieczenią w glazurze miodowej w sosie własnym z dodatkiem ananasa
 - Ziemniaki, ciemny sos, dwa lub trzy rodzaje surówek + mięsa do wyboru:
1. Kotlet schabowy po szwajcarsku zawijany z serem i szynką
 - Kotlet schabowy pod pieczarkowo-serową kołderką.
 2. Kotlet z piersi kurczaka w panierce słonecznikowej
 - Kotlet z piersi kurczaka z żurawiną pod serową kołderką
 3. Rolada z karkówki nadziewana morelami
 - Rolada z karkówki nadziewana pieczarkami
 4. Mięso po królewsku z pomidorem, porem z ziemniakami w sosie majonezowo-serowym
 - Kotleciki z piersi kurczaka w sosie słodko kwaśnym z dodatkiem rodzynek.
 5. Kotlet devolay z masłem czosnkowym i serem
 - Kotlet devolay z serem i pietruszką
 - Kotlet devolay z pieczarkami i tartym serem
 6. Bitki drobiowe w sosie porowo-majonezowym zapiekane z serem
 - Bitki schabowe w maślanym sosie kurkowym

Przekąski

- Borowiackie klopsiki w zalewie octowej
 Pstrąg w zalewie octowej
 Pstrąg w galarecie
- Ryba po kaszubsku w zalewie słodko-kwaśnej
 Ryba po grecku
 Ryba po japońsku z warzywami w słodko-kwaśnym sosie pomidorowym.
- Kolorowe galaretki drobiowe
 Galantyna drobiowa w sosie tatarskim
- Sałatka warzywna tradycyjna
 Sałatka brokułowa w sosie czosnkowym
- Koronkowe roladki z sałatą lodową, serkiem śmietankowym i łososiem
 Rolada serowa z serkiem śmietankowym, papryką, szynką i szczypiorkiem
- Wykwintna sałatka grecka z oliwkami, krewetkami i sosem winegret
- Hawajska sałatka na ostro z ananase, papryką, kukurydzą i kurczakiem
 Ryżowa dałatka z kurczakiem, jajkiem, selerem, kukurydzą i pietruszką
- Rolada szpinakowo - łososiowa z serkiem śmietankowym i chrzanem
 Tostowe różyczki z szynką, pomidorkami koktajlowymi oraz jajkiem zapiekane z serem
- Wytrawne tartaletki z o dwóch smakach (z awokado i łososiem, pieczarkami i koperkiem)
 Sałatka gyros z kurczakiem i kapustą pekińską

Kolacja I

- Kopytka ze szpinakiem podane z piersią indyczą w aromatycznym sosie winno/maślanym z dodatkiem suszonych pomidorów i warzyw (porcja)

Kolacja II

- Uduka z kurczaka nadziewane fetą, szpinakiem i suszonymi pomidorami
 Włoskie lasagne z sosem beszamel
- Nuggetsy podane z bagietką czosnkowo - ziołową i sosem koktajlowym
 Ryba wędzona w przyprawach ziołowych podawana na ciepło

Kolacja III

- Pikantna zupa gulaszowa z pieczoną papryką i aromatycznymi warzywami
- Barszcz biały podany z białą kiełbasą i jajkiem
- Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

DODATKOWO

WIEJSKI STÓŁ Z REGIONALNYMI WYROBAMI

TAKIMI JAK:

swojski smalec ze skwarkami, wiejskie ogóreczki, szynka po staropolsku, schab po wiejsku, polędwica wędzona w liściu laurowym, pasztetowa podwędzana, swojska kaszanka, aromatyczny salceson biały lub czarny.

SŁODKI STÓŁ

ciasta do wyboru z karty, trzy fontanny founde z owocami