



Propozycja menu na „Uroczystość Weselną”

MENU 229 ZŁ/OS

Przystawka 1 porcja na osobę

Pieczona polędwica wieprzowa z pudrem ziołowym i musem z wątróbek drobiowych z koniakiem

ZUPA 1 porcja / os.

Gulaszowa na wołowinie

II danie 3 porcje / os.

Filet z kurczaka sous-vide z sosem winno śmietanowym na bazie suszonych pomidorów i świeżego szpinaku

Boeuf Strogonow z polędwiczki wieprzowej

De Volaille z masłem i pietruszką

Polędwiczka wieprzowa faszerowana leśnymi grzybami w sosie śmietanowym

Rolada z wołowiny

Chrupiące polędwiczki drobiowe w płatkach kukurydzianych

Dodatki

Pieczone ziemniaczki z tymiankiem

ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluseczki półfrancuskie

Zestaw surówek

Warzywa na parze

Buraczki glazurowane

Deser

Kruche ciastko w towarzystwie sosu chałwowego i malinowo żurawinowego z lodem waniliowym w orzechach z dodatkiem chipsa jabłkowego

Ciasto własnego wypieku 1,5 porcji / os.

Sernik Nowojorski z solonym karmelem

Tradycyjna szarlotka

Klasyczne Brownie

Przekąski 3 porcje/ os.

Tatar wołowy z marynowaną kurką

Terrina wieprzowa z żurawiną i pistacjami

Taco z kurczakiem i salsą pomidorową

Mini Burgery

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Grzanka z patte drobiowym na koniaku i konfiturą z czerwonej cebuli

Kolacja 1 porcja / os.

Wolno pieczona szynka marynowana w żubrówce z dodatkiem jałowca i cząbrzu + sosy

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i świeżą miętą, sok jabłkowy i pomarańczowy bez limitu