



## **Propozycje menu weselnego**

### **PRZEKĄSKI ZIMNE „finger food”**

#### **Propozycja pierwsza: ( 35 zł od osoby / 5 sztuk na osobę )**

- *Tartinki( szynka, pasty na bazie twarogu, ser żółty, marynaty)*
- *Kawior wątróbki drobiowej na łódkach cykorii*
- *Krakersy z serem pleśniowym i migdałami*
- *Koreczki z mini mozzarellą i pomidorkami*

#### **Propozycja druga: ( 60 zł od osoby / 5 sztuk na osobę )**

- *Tarty słone( z łososiem, szpinakiem, grzybami)*
- *Tatar ze śledzia na miodowym pumperniku z nuta imbiru*
- *Tatar z łososią*
- *Śliwka zapiekana z boczkiem*
- *Strudelki z ciasta francuskiego*
- *Bliny z kwaśną Smetaną i kawiozem z pstrą*

## **PAKIET WESELNY „SREBRNY” - 220 zł od osoby**

### ***Uroczysty obiad***

- *Rosół z makaronem*
- *Polędwiczka wieprzowa na szpinaku w sosie truflowym*
- *Strudel jabłkowy w aromacie calvadosu*

### ***Bufet z zimnymi przekąskami***

- *Śledzie z jabłkami i kwaśną śmietaną/ śledzie w sosie własnym*
- *Deska wędlin Polskich z domowymi konfiturami( sos tatarski, czosnkowy, chrzanowy)*
- *sałatka nicejska( tuńczyk/sałata/jajko/cebula/oliwki)*
- *tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *tortilla z kurczakiem/ tortilla z warzywami – ( feta, sałata, warzywa)*
- *Pomidory z mozzarellą, cukinią i bazyliowym pesto*
- *Galaretki drobiowe*

### ***Danie gorące serwowane podczas wieczoru***

- *Barszczyk czerwony z pasztecikiem*
- *Napoje zimne : woda, kawa, herbata , sok- bez ograniczeń*
- *Bufet słodki za dopłatą : 75 zł za kilogram ciasta*

## **PAKIET WESELNY „RUBINOWY” - 260 zł od osoby**

### **Uroczysty obiad**

- *Terrina z chrzanem i musem z zielonego ogórka*
- *Krem szparagowy*
- *Cielęcina w sosie z grzybów leśnych ze strudlem ziemniaczanym*
- *Krem cytrynowy w migdałowym koszyczku*

### **Bufet słony**

- *Tarty( z grzybami, łososiem, ze szpinakiem)*
- *Słone babeczki z wytrawnym nadzieniem na bazie twarożku*
- *Tatr ze śledzia na miodowym pumperniku z nutą imbiru*
- *Deska Polskich serów i wędlin z domowymi konfiturami ( sos cumberland, ręcznie robiona żurawina, sos czosnkowy, konfitura z czerwonej cebuli)*
- *Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem/ grzanki/boczek*
- *Koreczki z mini mozzarelli i pomidorka koktajlowego, bazylią*
- *Marynaty*
- *Bufet słodki( sernik, szarlotka, ciastko czekoladowe, muffiny) owoce sezonowe*

### **Dwa dania gorące serwowane podczas wieczoru**

- *Żurek z kiełbasą i jajkiem*
- *Karczek/czerwona kapusta/kluski śląskie*

*Napoje zimne: woda, kawa, herbata, soki- bez ograniczeń*

*Usługa barmańska- w cenie menu*

## ***PAKIET WESELNY „ HELENA RUBINSTEIN” - 300 zł od osoby***

### ***Uroczysty obiad***

- *Zapiekany kozi ser na mini sałatce w migdałach*
- *Krem z grzybów leśnych*
- *Kaczka na szpinaku w sosie z czarnej porzeczki*
- *Delicja z gorzkiej czekolady*

### ***Bufet zimnych przekąsek***

- *Deska wędlin i mięs pieczonych ( boczek, indyk, schab, szynka)*
- *Deska Polskich serów*
- *Konfitury: sos tatarski, czosnkowy, chrzan, żurawina*
- *Marynaty: ogórek, grzybki, papryka*

### ***Finger food: ( 3 sztuki na osobę )***

*Roladki z bakłażana oraz fety/ Grissini z szynką parmeńską oraz z rukolą/ Tybaliki drobiowe, sakiewki z ciasta francuskiego( szpinak z pomidorami suszonymi/ kawior z wątróbki drobiowej/ tartoletki ze słonego ciasta z wytrwnym nadzieniem,*

- *Łosoś gravalax w burakach*
- *Tatar ze śledzia*
- *Sałatka grecka/sałat/oliwki/feta*
- *sałatka z pieczonych ziemniaków/ boczek/cebula/dymka/sos*

### ***Bufet słodki***

- *Mini deserki Rubinstein ( krem brulee z musem z whisky, krem cytrynowy, mus jogurtowy z owocami)*
- *Muffiny owocowe z musem / czekoladowe , owoce sezonowe*

***Dwa dania serwowane lub trzy dania na bufecie wraz z dodatkami***

- *Strogonow*
- *Policzki cielęce na kremowym risotto*

*Usługa barmańska w cenie menu*

## **PAKIET WESELNY „GOLD” - 450 zł od osoby**

### **Uroczysty obiad**

- *Sakiewki z carpaccio z musem ziołowym*
- *Krem z kopru włoskiego w aromacie Martini*
- *Chateaubriand w sosie z czerwonego wina*
- *Krem brulee z musem z whisky*

### **Bufet z zimnymi przekąskami**

- *Salatka z pieczonym burakiem/ feta/prążone ziarna/orzechy*
- *Salatka ze szpinakiem/gruszka/boczek/ser pleśniowy*
- *Deska wędlin i mięs pieczonych ( indyk, karkówka, szynka, schab)*
- *sos cumberland, tatarski, konfitura z czerwonej cebuli, marynaty, żurawina, sos chrzanowy*

### **Finger food: ( 5 sztuk na osobę )**

- *Mini caprezze/ krewetki w cieście francuskim/ sushi z wędzonych ryb / trufle z koziego sera*
- *Tartoletki z kruchego ciasta z wytrawnym nadzieniem*
- *Mus serowy/orzechy/winogrono*
- *Tatar z łososia*
- *Kawior z wątróbki drobiowej*

### **Bufet deserowy**

- *z fontanną czekoladową i owocami*
- *Ciastko czekoladowe z konfiturą z malin, strudel jabłkowy, sernik, mus z czekolady z wiśnią*
- *Pascha( biały ser rozcierany z bakaliami)*

## ***Dwa dania gorące serwowane lub bufet z trzema daniami gorącymi***

- *Karczek z dzika z czerwoną kapustą*
- *Łosoś serwowany w całości w sosie z białego wina*

\*\*\*\*

- *Napoje zimne – bez ograniczeń( woda, kawa, herbata, soki)*
- *Open bar 5 h : wino bankietowe ( białe/czerwone),wódka wyborowa, piwo lane*
- *Usługa barmańska w cenie menu*

## ***Dania gorące – dodatkowo płatne***

- *Strogonow*
- *Bogracz cielęcy*
- *Barszcz czerwony z pasztecikiem / z krokietem*
- *Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem*
- *Bigos*
- *Wołowina po burgundzku*
- *Stek z kurczaka z grillowanymi warzywami*
- *Łosoś pieczony w całości w sosie z białego wina – serwowany przez kucharza na Sali*
- *Chateaubriand w sosie z czerwonego wina z kluseczkami i czerwona kapustą- danie serwowane przez kucharza na Sali*
- *Roladka z łosia ( ciasto francuskie, łosoś , kapusta)*
- *Pstrąg w maślanym sosie z cukinią, kaszą kuskus i pomidorkami*
- *Miruna na musie z papryki*