



Oferta weselna 2020

Menu - 259,00

4-daniowy obiad serwowany + bufet zimny + wybór ciast/owoce + 3 kolacje serwowane + napoje zimne/gorące (woda, soki, softy, kawa, herbata)

Menu serwowane

Przystawka (do wyboru jedna z propozycji):

- Kremowe Pate z wątróbek drobiowych, podawane z orzechami, kawiolem owocowym, oraz musem z owoców sezonowych
(podawane z delikatną bułeczką wypiekaną na miejscu)
- Szparagi zapiekane w cieście francuskim, podawana na delikatnej wiosennej sałatce skropionej dresingiem z świeżymi ziołami
(w ofercie w sezonie kwiecień-maj, poza sezonem za dopłatą)
- Carpaccio z pieczonych buraków, z świeżą rzodkwią, wędzonym twarogiem, podawane z delikatną sałatką skropioną vinaigrette balsamicznym
 - Orzeźwiający gazpacho z świeżymi truskawkami i szparagami, skropione oliwką bazyliową
 - Łosoś marynowany w wiosennych ziołach i soku z buraków, serwowane z kremowym serkiem, zielonym ogórkiem i kaparami, z sosem z musztardą francuską
 - Carpaccio z polędwicy wołowej, podawane z rukolą, płatkami parmezanu, pieczarkami i oliwką truflową (za dopłatą)

Zupa (do wyboru dwie z propozycji):

- Tradycyjny polski rosół z koguta, podawany z domowym makaronem i świeżym lubczykiem
 - Tradycyjne flaki wołowe
 - Krem kalafiorowy, z pieczonym porem i płatkami migdałów
- Zupa grzybowa na wędzonych żeberkach i młodym majerankiem
 - Zupa gulaszowa po węgiersku



- Odświeżający krem z zielonego groszku z miętą, podawany z chrupiącą grzanką ziołową (w sezonie wiosennym)

- Krem z białych warzyw podawany z chrupiącą grzanką serową i bazyliową oliwką

Danie główne (do wyboru jedna z propozycji):

- Pierś kurczaka z wolnego wybiegu, faszerowana kurkami i cebulką, podawany z młodą marchewką, ziołowym sosem na białym winie, oraz ziemniakiem faszerowanym;

- Grillowana pierś kurczaka supreme z kostką serwowana na puree ziemniaczanym z zielonym groszkiem, kremowym sosem cytrynowym, oraz wiosenną sałatką;

- Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem, z sosem śmietanowym z serem Gorgonzola, delikatne ziemniaczane gnocchi, oraz sałatka z zielonym ogórkiem, rzodkiewką, kielkami i dressingiem jogurtowym;

- Pierś kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami z ziemniakami au gratin, glazurowaną marchewką i sosem tymiankowym;

- Kacze udo konfit podawane ze smażonymi kopytkami, modrą kapustą oraz sosem z owoców leśnych;

- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z warzywami, podawane na kremowym puree ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem (za dopłatą)

- Schab wieprzowy z kostka smażony Sote, podawany z gotowanymi młodymi ziemniaczkami w mundurkach, bogatym sosem wieprzowym i fasolką szparagową z tymiankiem i boczkiem;

- Delikatna polędwiczka wieprzowa z karmelizowana w czerwonym winie cebulką, oraz pieczonymi młodymi ziemniaczkami z rozmarynem i czarnym pieprzem;

- Żeberka wieprzowe glazurowane w miodzie gryczanym i młodym majeranku, podawane z frytkami z warzyw korzennych i słodkich ziemniaków, oraz lekka sałatka;

- Placki z kaszy gryczanej z pieczarkami w sosie śmietanowo-ziołowym;

- Gnocchi z pomidorkami, pesto bazyliowym i parmezanem;

- Kaszotto z pęczaku gotowane na bulionie warzywnym z buraczkami.



Deser:

Sernik NY z sosem malinowym;

Waniliowa panna cotta z musem truskawkowym;

I kolacja serwowana (do wyboru jedna z propozycji)

- Gulasz wołowy po myśliwsku podawany z szarymi kluskami;

- Wołowina po burgundzku;

- Strogonow z indyka serwowany z makaronem;

- Potrawka z dzika z pieczywem razowym wypiekanym na miejscu.

II kolacja serwowana (do wyboru jedna z propozycji)

-Duszona Karkówka w sosie własnym, podawany z buraczkami na ciepło i kluskami śląskimi

-Golonka wieprzowa z młodą kapustką, serwowana na kaszy gryczanej z wędzoną słoniną i cebulką

-Udko kurczaka bez kostki z sałatką kołesław, pieczonymi ziemniaczkami i sosem BBQ

-Pierś kurczaka marynowana w jogurcie, podawana z polentą i kremowym szpinakiem

EWENTUALNIE:

Stacja z pieczonym mięsem na żywo- wolno pieczona wieprzowina, możliwość dobrania drugiego rodzaju mięsa, sos do mięsa, 2 dodatki skrobiowe, sałatka

III kolacja serwowana (do wyboru jedna z dwóch podanych propozycji)

Barszcz czerwony gotowany na zakwasie z kiszonych buraków, serwowany z pierożkami (pierogi z mięsem, lub kapustą i grzybami do wyboru);

Żurek z białą kiełbasą i chrzanem.



Menu bufetowe:

Bufet zimny

7- pozycji do wyboru z podanych 20

3-rodzaje sałat z podanych 12

Ciasto/owoce

4- rodzaje ciast z pałacowej cukierni

Owoce

Oferta zawiera – 4 daniowy obiad serwowany , bufet zimny, ciasto ,owoce, 3 kolacje serwowane, napoje zimne, napoje gorące (oddzielne menu dla dzieci)

Oferta nie zawiera takich pozycji jak : alkohol, tort, ciasto na wynos dla gości oraz opcji dodatkowych (wiejski stół, live cooking itd.)

Istnieje możliwość doboru i zamiany potraw z wszystkich naszych propozycji według własnego uznania a na specjalne życzenie nasz szef kuchni przygotuje dla Państwa dania z tradycyjnej kuchni Polskiej lub innych narodowości (cena może ulec zmianie)

Zachęcamy Państwa do zapoznania się z naszą ofertą dodatkowych atrakcji kulinarnych takich jak : wiejski stół, bufet owoców morza, bufet deserów koktajlowych czy stacji live cooking.

W razie jakichkolwiek pytań i wątpliwości nasz szef kuchni służy pomocą, odpowie na każde pytanie i doradzi w wyborze odpowiedniego menu.