

# Menu Weselne III

*W cenie 399 zł. od osoby zawiera :*

- *Tradycyjne powitanie chlebem i solą Pary Młodej*
  - *Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców*
- *Przystrojenie stołów : serwety bankietowe, szklane świeczniki, świece oraz pokrowce na krzesła dekoracje kwiatową z podświetleniem wazonów LED ( światło w wybranym kolorze)*
  - *Dwudaniowy obiad weselny*
    - *Deser*
    - *Zimną płytę*
  - *III kolacje serwowane na gorąco*
    - *Tort weselny*
    - *Słodki Bufet*
- *Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych*

## **Rozpoczęcie**

*Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz uroczysty toast winem musującym i tłuczenie kieliszków przez Parę Młodą*

## **Przystawka**

*( Do wyboru jedna propozycja)*

*Wędzony łosoś na kruchej sałacie z sosem ravigotte i paluszkami grissini*

*Rostbef pieczony po angielsku z sosem tuńczykowo - kaparowym i chrupiącą grzanką*

## **Zupa**

*( Do wyboru jedna propozycja)*

*Bulion z wędzonej kaczki, selera naciowego, marchwi z naleśnikowym makaronem*

*Zupa cebulowa na białym winie z ziołowo – serową grzanką*

*Krem z pieczonych buraków z kozim serem i emulsją balsamico*



## *Danie Główne*

*Kacze udko pieczone z kaparami i pieprzem ziołowym*

*Pieczeń rzymska z jajkiem skąpana w sosie  
musztardowym*

*Schab faszerowany grzybami duszony w aromacie  
rozmarynu*

*Sandacz na orkiszach ze szpinakiem*

## *Dodatki*

*Puree pietruszkowo - ziemniaczane*

*Kluski gnocchi*

*Opiekane talarki ziemniaczane*

*Frytki*

## *Surówki*

*Surówka z tartej marchwi*

*Czerwona kapusta na ciepło ze śliwką*

*Buraczki ze skórką pomarańczy*

*Lekka sałatka vinaigrette*



## Deser

*( Do wyboru jedna propozycja)*

*Lody waniliowe z kandyzowaną na białym winie  
gruszką i sosem czekoladowym*

*Crème Brûlée z owocami*

*Beza Pavlova z sosem truskawkowym*

*Suflet czekoladowy z musem wiśniowym i nutą chilli*

## Zimna Płyta

*Półmisek pieczonych zimnych mięs, wędlin i kiełbas  
regionalnych*

*Kompozycja serów ( sery żółte, pleśniowe, góralskie i  
koreczki )*

*Pasztet domowy z żurawiną*

*Śledzie pod śmietaną pierzynką*

*Śledzie w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem*

*Śledzie w sosie musztardowo - miodowym*

*Tymbaliki drobiowe i wieprzowe*

*Mini tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami*

*Łosoś wędzony na rosti z kremem cytrynowym*

*Roladki z szynki faszerowane musem chrzanowym*



*Sałatka z blanszowanych pieczarek, kukurydzy, sera i  
pora*

*Sałatka Szefa kuchni*

*Sałatka Grecka*

*Marynowane grzybki, papryka i ogórki*

*Pomidorki z mozzarellą i nutą bazylii*

*Pieczyno mieszane*

*Masło*

## **I Gorąca Kolacja**

*( Do wyboru jedna propozycja)*

*Polędwiczki wieprzowe w sosie paprykowym z  
kluseczkami i sałatką Szefa kuchni*

*Eskalopki z indyka w sosie kurkowym z puszystym  
puree w towarzystwie gotowanych warzyw*

## **II Gorąca Kolacja w formie Biesiady w Chacie Grillowej z występem Kapeli Góralskiej**

*Jak na klimat Beskidów rzystało – by przyjęcie się udało  
– nie może zabraknąć regionalnych przysmaków w  
towarzystwie Góralskiej muzyki na żywo!*

Płonęca kita wieprzowa serwowana przez Szefa kuchni

**W bufecie :**

*Golonka piwem rumiana  
Soczysty stek z karczku w ziołach  
Pierogi obsmażane  
Oscypki grillowane  
Ziemniaki opiekane  
Kapusta zasmażana  
Ogórki kiszone z gliniaka  
Musztarda, Chrzan, Sos czosnkowy  
Chleb wiejski z kminkiem*

**III Gorąca Kolacja**

*( Do wyboru jedna propozycja)*

*Barszcz czerwony z krokietem mięsnym lub kapustą i  
grzybami*

*Bogracz z pieczywem*

**Tort Weselny – Gratis od restauracji**  
**Dębowej**

*Smak oraz dekoracja omawiane indywidualnie*

## **Słodki Bufet**

*Ciasta naszego wypieku ( pięć rodzajai)*

*Drobne ciasteczka kruche*

*Mini deserki*

*Owoce sezonowe i egzotyczne*

## **Nielimitowane napoje bezalkoholowe**

*Kawa, herbata + dodatki*

*Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z miętą i  
cytryną*

*Napoje gazowane ( coca-cola, fanta, sprite )*

