

# MENU – 350 zł WESELNE

## Podsumowanie pakietu

- Obiad z przystawką, deser ,trzy gorące kolacje oraz zimne przekąski
- 2 porcje dania mięsnego na osobę podczas obiadu
- Wczesna kolacja serwowana porcjowo
- Napoje zimne: woda mineralna niegazowana bez ograniczeń + soki owocowe 1 l / osobę
- Napoje gorące: kawa Bristot, herbata bez ograniczeń
- Napoje gazowane 1 l / osobę
- Ciasto tradycyjne (3 rodzaje , 2 kawałki na osobę )
- Tort weselny Szefa Kuchni
- Pokrowce na krzesła
- Dekoracje kwiatowe stołów
- Prezent dla nowożeńców - apartament

## ZUPA

(jedna do wyboru)

- Rosół królewski z marchewką i siekaną pietruszką podany z makaronem
- Bulion z pieczonej kaczki z zacierką i zielonym groszkiem — dopłata 5 zł/os.
- Krem borowikowy z grzankami czosnkowymi własnego wyrobu — dopłata 5 zł/os.
- Krem z wędzonych pomidorów z twarogiem szczypiorkowym

## DANIA MIĘSNE

(2 porcje mięsa na osobę)

- Śląska tradycyjna rolada wołowa, podana z sosem pieczeniowym — 100 %
- Karkówka wieprzowa z macerowaną cebulą — 33,3 %
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami — 33,3 %
- Pieczone udko kaczki w jabłkach i cebuli — 33,3 %

## DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Kluski śląskie (białe i sine)
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Ziemniaki gotowane

## DODATKI WARZYWNE

(trzy do wyboru)

- Śląska tradycyjna modro kapusta z wędzonym podgardlem
- Kapusta zasmażana z boczkiem i podgrzybkami suszonym
- Surówka z marchwi
- Buraczki słodko-kwaśne podane na zimno
- Surówka z kapusty białej

## DESER

(jeden do wyboru)

- Mus z białej czekolady z kruszonką brownie i coulisem owocowy
- Mus czekoladowy z coulisem malinowym i kruszonką
- Puchar lodowy z owocami i sosem truskawkowym podany z bitą śmietaną i ciasteczkami

## ZIMNE PRZEKĄSKI

- Półmisek wędlin oraz polskich suchych kiełbas
- Deska serów żółtych i pleśniowych podana z bakalią i gruszką
- Rostbef wołowy w sosie balsamicznym, podany z rukolą i serem dojrzewającym
- Galantyna drobiowa z pistacjami na galaretkę pomarańczowej
- Paszтет tradycyjny pieczony, podany z galaretką porzeczkową
- Terrine z ozorami cielęcymi i żołądkami drobiowymi z galaretką chrzanową
- Śledź w sosie musztardowo-estragonowym z zielonym jabłkiem
- Dorsz opiekany w warzywach po grecku
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Mix sałat z sosem vinaigrette i serem fetą
- Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem, pieczarkami i kukurydzą
- Pieczywo
- Masło

## WCZESNA KOLACJA

(serwowana porcjowo)

- Eskalopki drobiowe w sosie ajwar, podane na tarcie z kukurydzy i boczku
- Polędwiczka wieprzowa grillowana, podana na rattatoulie warzywnym z bagietką czosnkową
- Szaszłyk z mięsa wieprzowego podany z kaszą kus-kus i sałatką orientálną
- Pieczony łosoś teriyaki na risotto pomidorowo-kaparowym — dopłata 5 zł/os.
- Pieczeń z antrykotu wołowego z sosem myśliwskim, puree ziemniaczanym i gorącą sałatką z fasoli — dopłata 5 zł/os.

## KOLACJA — POKAZ SZEFA KUCHNI

(serwowana na sali, jedna do wyboru)

- Udziec wieprzowy serwowany z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami i sosem chrzanowym
- Udziec wieprzowy pieczony w miodzie i goździkach serwowany z szaszłykiem warzywnym, mixem kasz wyprażanych i sosem z czerwonej cebuli

## PÓŹNA KOLACJA

(serwowana w bufecie, dwie do wyboru po 50%)

- Żur śląski na maślanie z białą kiełbasą
- Bigos staropolski z mięsem
- Barszczyk z pasztecikiem
- Gulaszowa

Dodatkowo w bufecie znajduje się masło i pieczywo

## DODATKOWO PŁATNE

- Soki poza limitem — 15 zł/l
- Napoje gazowane poza limitem:
  - butelka 0,25 l — 5 zł/ 1 szt.
  - dzbanek 1 l — 15 zł
- Alkohole do wyboru — 50 i 65 zł / butelka 0,5 l
  - Wyborowa, Stock, Finlandia
- lub alkohole własne z opłatą korkową — 10 zł / os. dorosła

## DODATKOWE ATRAKCJE

---

- Dania z grilla serwowane na tarasie — 30 zł/os.
  - Karczek marynowany w ziołach
  - Krupniok z kapustą kiszoną
  - Biała kiełbasa marynowana w piwie i majeranku
  - Smalczyk
  - Kiszony ogórek
  - Chleb
  - Sosy: musztarda, ketchup, chrzan
- Wiejski stół — 40 zł/os.
  - Swojskie kiełbasy i wędliny
  - Kaszanka z podrobami
  - Salcesony
  - Rolada z boczku
  - Pieczone mięsa
  - Tłuste smarowidła
  - Warzywa kwaszone
  - Zimne dipy: chrzan zaprawiony, swojska musztarda, sos BBQ
- Fondue czekoladowe (do 40 osób — 400 zł, dopłata do każdej następnej osoby — 10 zł)
  - Owoce
  - Pianki
  - Biszkopty
- Słodki bufet „Candy Bar” — 25 zł/os.
  - Mini deserki
  - Muffinki
  - Mus śmietankowy
  - Praliny
  - Profiteroli