

Propozycje potraw do menu weselnego - indywidualny wybór

o Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kieliszek szampana serwowany dla Gości

Dekoracyjne kieliszki z szampanem dla Państwa Młodych - do toastu i rozbicia

o Przystawka proszę wybrać jedną:

Polędwiczki z morelą w delikatnej galaretkie

Paszтет myśliwski z żurawinowym sosem na chrupkim pieczywie

Roladka z łososia faszerowana masełkiem chrzanowym i delikatnymi szparagami

Tatar z łososia na chrupkim pieczywie

Łosoś wędzony z kremowym twarożkiem i papryczką, podany na razowym pieczywie

Delikatna sałatka z paluszkami krabowymi a'la Ceviche

o Zupy - proszę wybrać jedną:

Rosół tradycyjny z mięs mieszanych z makaronem

Krem cebulowy z grzankami paryskimi i czapą serową

Krem z pieczarek z grzankami

Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym i świeżą bazylią

Krem serowy z groszkiem ptysiowym

Krem z brokuł z grzankami paryskimi

Krem szpinakowy z grillowanymi płatkami boczku

Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym

o Danie główne podawane wieloporcyjowo na półmiskach - proszę wybrać trzy lub cztery :

Filet z kaczki „a la Zingeros” serwowany z pieczonym jabłkiem i żurawiną

Filet z kurczaka po parysku z dodatkiem smażonych pieczarek

Filet z piersi indyczej zapiekany z mozzarellą i udekorowany ananasem

Kotlet de Volaille z masełkiem w złocistej panierce

Smażony filet z kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych

Smażony filet z kurczaka zawijany w szynkę wiejską

Zapiekane fileciki z kurczaka zawijane w bekon podane z sosem serowym

Udziec indyjski pieczony w podgrzybkach i śmietanowym sosie

Karczek nadziewany śliwką w jasnym sosie pieczeniowym

Kotlet schabowy „Szwajcar” nadziewany serem

Polędwiczki schabowe duszone z kurkami w śmietanowym sosie

Roladki schabowe faszerowane w towarzystwie pora duszone w sosie piwnym

Schab na sposób szlachecki zwijany, w sosie z leśnych grzybów

Zraziki wieprzowe zawijane z papryką, cebulką i ogórkiem w sosie własnym

Eskałopki cielęce w parmezanowej panierce

Filet cielęcy a'la Impresja

Smażony filet cielęcy na grzance z brzoskwinią

Gotowana sztuka mięsa wołowego podana z bukietem jarzyn blanszowanych

Roladki wołowe ze śliwką w aromacie jałowca

Tradycyjna „Śląska” rolada wołowa w sosie pieczeniowym

Łosoś z rusztu z masełkiem czosnkowym

Pstrąg w płatkach migdałowych

Sandacz po polsku w białym sosie

- **Dodatki** - proszę wybrać dwa lub trzy:

Kluseczki śląskie
Kluseczki szare
Ziemniaki z koperkiem
Puree ziemniaczane z masełkiem
Ziemniaczki smażone z boczkiem i cebulką
Frytki
Amerykany (pieczone cząstki ziemniaka)
Smażone ziemniaki Douphine
Ryż zapiekany z warzywami po chińsku
Ryżowe curry

- **Surówki** - proszę wybrać trzy lub cztery:

Z kapusty białej
Z kapusty czerwonej
Z kapusty pekińskiej
Z marchewki z jabłkiem
Z pora w sosie majonezowym
Z selera z rodzynkami
Mizeria z ogórków zielonych w sosie jogurtowym
Kapusta kiszona zasmażana
Kapusta czerwona na ciepło z rodzynkami

- **Tort weselny** - proszę wybrać jeden:

Kremowy w białej polewie:

- czekoladowy
- czekoladowo - orzechowy
- orzechowo - rumowy

Śmietanowy:

- advokатовy
- gruszkowo - czekoladowy
- gruszkowy
- owoce lasu
- szwarcwaldzki czekoladowy z wiśniami

- **Ciasta - wypiek własny** - proszę wybrać trzy lub cztery:

„Pijok” w czekoladzie
Ciasto advokatoe
Ciasto orzechowe z kremem cappuccino
Ciasto z kremem i kryształkami z galaretki owocowej
Miodownik
Sernik czarno-biały
Sernik z brzoskwinia
Szarlotka z kruszonką

- **Patery z owocami** - trzy lub więcej

- **Deser** - proszę wybrać jeden:

Gorąca brzoskwinia na musie bananowym polana sosem czekoladowym
Kawowy krem mokka polany koniakiem
Panna Cotta w sosie z czerwonego słodkiego wina i malin
Puchar „Tęczowa pianka” z bitą śmietaną i wiórkami gorzkiej czekolady
Puchar lodów z bitą śmietaną polanych sosem z gorących malin
Tiramisu deser włoski

o **Zimna płyta**

W standardzie podawane są:

Półmiski wybornych mięs pieczonych (boczek pieczony rolowany, schab pieczony marynowany, karczek wieprzowy pieczony)

Półmiski gatunkowych wędlin (szynka wiejska, polędwica sopocka, baleron pieczony, kiełbasa krakowska sucha, salami, kabanosy)

Pieczyno, masło

Chrzan, musztarda

- **Ryby i śledzie** - proszę wybrać dwa lub trzy:

Śledź w sosie śmietanowym z dodatkiem jabłka

Śledź tradycyjny w oleju

Śledź pikantny – rolmops

Śledź „po królewsku” w sosie musztardowym z dodatkiem sałatki z pikli

Śledź „po cygańsku” w sosie pomidorowym

Śledź w złocistej zapiekanej cebulce, z rodzynkami i szczyptą cynamonu

Śledź opiekany w korzennej zalewie octowej

Śledź wiosenny z porem i ogórkiem zielonym w sosie musztardowym

Śledź orientalny w sosie słodko – kwaśnym

Kuleczki rybne w korzennej zalewie octowej

Pieczona ryba podana w sosie kaszubskim

Tradycyjna ryba „Po grecku” z zapiekаныmi jarzynami

Terrine z łososia wędzonego z sosem śmietanowo – chrzanowym

- **Galarety** - proszę wybrać dwie lub trzy:

Filet z pstrąga podany na sosie chrzanowym w galarecie

Roladki szynkowe z masłem chrzanowym

Roladki szynkowe z masłem chrzanowym z dodatkiem szparagów

Indyk z owocami w galarecie z dodatkiem hiszpańskiego wina Malaga

Roladki z łososia z masłem chrzanowym z dodatkiem szparagów

Tymbaliki drobiowe

Galaretka wieprzowa

Ozorki wieprzowe peklowane podane w krystalicznej galarecie

- **Mięsa faszerowane oraz pieczone** - proszę wybrać jedno lub dwa:

Galantyna z kurczaka w owocach

Kurczak faszerowany nadzieniem mięsny z rodzynkami podany w owocach

Pikantne piersi z kurczaka w marynacie z białego wina i papryczek piri – piri

Pasztet myśliwski pieczony serwowany z sosem chrzanowym

- **Nabiał** - proszę wybrać dwa lub trzy:

Deska serów pleśniowych: Brie, Camembert, Roquefort i żółty, dekorowana owocami

Zapiekane jaja faszerowane pieczarkami

Jaja tradycyjne w sosie „Tatarskim”

Jaja faszerowane łososiem wędzonym

Jaja w sosie wiosennym z rzodkiewką, szczypiorkiem i ogórkiem zielonym

- **Sałatki** - proszę wybrać dwie lub trzy:

Sałatka z kurczakiem wędzonym serwowana w babeczkach z kruchego ciasta

Sałatka z białej i czerwonej fasoli warstwowa w sosie majonezowym

Sałatka kartoflana w sosie majonezowo – czosnkowym na sposób niemiecki podana

Sałatka „Gyros” z grillowaną pierśią z kurczaka w pomidorowo-majonezowym sosie

Sałatka „Królewska” z ananase i szynką w sosie majonezowo – śmietanowym

Sałatka „Włoska” z tuńczykiem i makaronikami polana oliwą z oliwek

Sałatka tradycyjna jarzynowa z sosem majonezowym

Sałatka śledziowa - warstwowa w jogurtowo-majonezowym sosie

Sałatki - c.d.

Jaja mollet owinięte w szynkę, na sałatce jarzynowej ułożone
Delikatna sałatka z paluszkami krabowymi a'la Ceviche
Caprese - mozzarella z pomidorem i bazyliowym sosem
Sałatka „Grecka” z serem feta i oliwkami w sosie vinaigrette
Sałatka „Wspomnienie Chin” z makaronem w orientalnym sosie
Włoskie antipasti - pikantne papryczki faszerowane serem
Szaszłycki z jarzyn konserwowych
Mieszanka marynowanych grzybów leśnych

o **I gorąca kolacja** - proszę wybrać jedną:

Boeuf bourguignon - wołowina po burgundzku
Boeuf Strogonow
Bogracz z ziemniakami i kluseczkami
Chilli con carne - potrawa meksykańska
Flaczki w rosole
Łosoś na makaronie szpinakowym
Seged Gulyasleves - gulasz segedyński

o **II gorąca kolacja** - proszę wybrać jedną:

Płonący udziec wieprzowy serwowany z kapustą zasmażaną - „po kasztelańsku” lub z kaszą - „po chłopsku”
Pieczony prosiak ze smażonymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną
Cordon Bleu z piersi kurczaka, ziemniaki obsmażane z boczkiem i cebulką, surówką z białej kapusty
Faszerowane udko z kurczaka z frytkami i bukietem warzyw grillowanych
Karczek pieczony w parmezanowej skórce z dodatkiem puree ziemniaczanego i zestawu surówek
Medaliony schabowe w musztardowym sosie, z kluseczkami kopytkowymi i surówką Coleslaw
Obsmażane pierogi z kapustą i grzybami podane z czerwonym barszczem
Orientalny filet z kurczaka „Po syczuńsku” z ryżem zapiekany z jarzynami w sosie sojowym z surówką z kapusty pekińskiej
Sakiewka z kurczaka ze smażonymi ziemniaczkami i surówką z pora
Stek wieprzowy z grilla z ziemniakami w mundurkach z sosem czosnkowym i surówką
Szaszłyk „Gruziński” na śliwowicy, serwowany z czerwonym ryżem i sałatką Szwedzką
Tournedos a'la Impresja z polędwiczek na grzance francuskiej, w aromacie czerwonego wina z pieczonymi ziemniaczkami i kolorową surówką Coleslaw
Wieprzowina po Tajsku w orientalnym sosie słodko – kwaśnym, podana z ryżem i surówką z selera z rodzynkami

o **III gorąca kolacja** - proszę wybrać

Barszczyk czerwony z babeczkami mięsnymi i grzybowymi
Barszczyk czerwony z kroleciem mięsnym
Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym
Frankfurterki płonące serwowane z żurkiem na wędzonce
Krem chrzanowy z szynką i jajeczkiem
Żurek tradycyjny z jajem i szynką

Istnieje możliwość zamówienia dodatkowej – czwartej kolacji.

Ich kolejność i ilość ustalają Państwo w/g własnego uznania.

o **Wszystkie napoje zimne i gorące - ilości do ustalenia, lub bez ograniczeń ilościowych**

Soki owocowe (czarna porzeczka, grejpfrut, jabłko, pomarańcza)
Napoje Coca-Cola, Fanta, Sprite (1,0l)
Woda mineralna z cytrynką
Kawa ze śmietanką
Herbata z cytrynką

Cena za menu dla jednej osoby
- w zależności od wybranych potraw i napojów

Alkohole - (wina, wódki, alkohole gatunkowe) - w/g zamówienia
(ceny detaliczne !)

Zapewniamy - dekorację stołów w wybranych tonacjach kolorystycznych,
kwiaty , świece, serwetki bankietowe i pokrowce na krzesła

Apartament dla Młodej Pary - GRATIS! (przyjęcia dla powyżej 50 gości)

Do dyspozycji naszych Gości jest w sumie pięć pokoi gościnnych z łazienkami

Istnieje również możliwość zamówienia w atrakcyjnych cenach:

○ **Alkohole czyste**

- | | |
|-----------------|-------------------|
| - Smirnoff | - Pan Tadeusz |
| - Palace Vodka | - Bols |
| - Premium Vodka | - Maximus |
| - Stock Premium | - Krupnik Premium |

○ **Wina białe i czerwone półwytrawne**

○ **Piwo Żywiec z beczki (1 beczka – 20l = 40x 0,5l)**

○ **Stół z alkoholami gatunkowymi**

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| - Brandy Stock | - Rum Bacardi |
| - Brandy Metaxa | - Tequila Olmeca |
| - Cognac Hennessy | - Whisky Johnnie Walker |
| - Gin Seagram | - Whisky Passport |
| - Gin Gordon's | - Wódka Wiśniówka |
| - Likier Sheridans | - Wódka Żubrówka |
| - Likier Advocat | - Vermouth Martini |
| - Rum Malibu | - Vermouth Ciociosan |

● **Drinki - Cordials**

(m.in. Sex on the Beach; Pina Colada; Mojito; Tequila Sunrise i inne)

● **Stół z „Chłopskim jadłem”**

- Szyńka pieczona tradycyjna – udziec (podany na zimno)
- Swojskie delikatesy – kiełbasa, salceson, kaszanka
- Wędzonki staropolskie (kabanosy, kiełbasa myśliwska, kiełbasa swojska, baleron pieczony)
- Chleb wiejski
- Smalec tradycyjny z cebulką i majerankiem
- Ogórki kwaszone – małosolne
- Śliwki zawijane w boczek wędzony
- Pierogi z kapustą i grzybami na ciepło
- Sosy do mięs – chrzanowy, musztardowy, śliwkowy

● **Czekoladowa fontanna z owocami**

- Do wyboru czekolada: mleczna, biała, pomarańczowa, truskawkowa, karmelowa, cappucino
- Świeże owoce (pomarańcze, kiwi, banany, truskawki)
- Owoce suszone (morele, śliwki)
- Owocowe pianki

● **Słodkie gościńce – pożegnalne paczki z ciastem dla Gości (6 porcji)**