

Menu Podstawowe – 350 zł

Zupa (1 do wyboru)

- rosół wiejski z makaronem
- krem z dyni
- żurek śląski
- borowikowa z łazankami

Danie główne (4 do wyboru)

podawane na półmiskach 2 mięsa na osobę

- kotlet schabowy panierowany
- filet z kurczaka w panku
- kotlet devolay z masłem
- rolada wołowa w sosie
- karczek pieczony tradycyjny w sosie rozmarynowym, pieczeniowym
- schab faszerowany śliwką
- żeberka pieczone
- stripsy z kurczaka
- grillowana pierś z kurczaka
- szaszłyk drobiowy
- dorsz z patelni

Dodatki (3 do wyboru)

- ziemniaki z masłem i szczypiorkiem
- kluski śląskie
- frytki
- ziemniaki z pieca
- kopytka
- ryż biały lub kolorowy
- kasza gryczana / jęczmienna / pęczak / bulgur

Surówki (3 do wyboru)

Na zimno

- z białej kapusty
- z czerwonej kapusty
- z kiszonej kapusty
- z kapusty pekińskiej
- mizeria
- z marchewki
- z białej rzodkiewki
- mix sałat
- z selera
- z pora
- sałatka szwedzka z ogórka kiszzonego
- buraczki tarte

Na ciepło

- kapusta zasmażana
- kapusta modra
- marchewka z groszkiem
- mix warzyw na parze
- fasolka zielona/biała
- mini marchewka

Zimna płyta (5 do wyboru)

serwowane na stole

- śledź w śmietanie
- śledź w oleju
- ryba po gracku
- mix warzyw konserwowych
- tortille nadziewane
- galaretką wieprzowa
- galaretką drobiowa
- jajka faszerowane
- mini szaszłyki
- deska serów
- deska wędlin
- jajka w sosie tatarskim
- jajka z kremem pieczarkowym
- mięsa pieczone
- pieczywo
- sos czosnkowy
- sos ostry
- koreczki warzywne
- spring rollsy
- krążki cebulowe

Kolacje (2 do wyboru)

- polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z kaszą bulgur, surówka
- zrazy w leśnym stylu, kasza gryczana, surówka
- żeberka pieczone barbeque, frytki belgijskie
- polędwiczki wieprzowe w borowikach, frytki, surówka
- pstrąg w ziołach z pieca
- łosoś z pieca w glazurze miodowej, ryż, mix sałat
- placki z gulaszem węgierskim
- strogonow (wieprzowy, drobiowy, wołowy)
- lasagne szpinakowe lub bolognese
- duo makaronowe (carbonara plus curry z kurczakiem)
- krewetki z makaronem ryżowym na maśle
- wieprzowina orientalna z makaronem chińskim

Gorący posiłek (1 do wyboru)

- barszcz z krokiem
- bigos
- kwaśnica
- leczko węgierskie
- bulion koreański z kurczakiem
- zupa gulaszowa
- zupa węgierska

Dodatkowe informacje

- W cenie powitanie młodej pary chlebem i solą oraz toast winem musującym.
- Ciasta, ciasteczka, owoce sezonowe i egzotyczne (1 patera na stół)
- Napoje gorące, zimne bez limitu
- CENA MENU NIE OBEJMUJE TORTU WESELNEGO ORAZ ALKOHOLU

Menu Ekstra – 400 zł

Przystawka (1 do wyboru)

- carpaccio z buraka z kozim serem, rukola, miodem, orzechami włoskimi, konfitowana gruszka i malinowym winegret
- mini tatar z łososia z grzanką
- mini tatar z poledwicy wołowej z grzanką
- oscypek grillowany z boczkiem i żurawiną
- śledź po japońsku
- rydze na maśle lub śmietanie z grzanką

Zupa (1 do wyboru)

- rosół wiejski z makaronem
- krem z dyni
- żurek śląski
- borowikowa z łazankami

Danie główne (5 do wyboru)

podawane na półmiskach 3 mięsa na osobę

- kotlet schabowy panierowany
- fileć z kurczaka w panko
- kotlet devolay z masłem
- rolada wołowa w sosie
- karczek pieczony tradycyjny w sosie rozmarynowym, pieczeniowym
- schab faszerowany śliwką
- żeberka pieczone
- stripsy z kurczaka
- grillowana pierś z kurczaka
- szaszłyk drobiowy
- dorsz z patelni

Dodatki (3 do wyboru)

- ziemniaki z masłem i szczypiorkiem
- kluski śląskie
- frytki
- ziemniaki z pieca
- kopytka
- ryż biały lub kolorowy
- kasza gryczana / jęczmienna / pęczak / bulgur

Surówki (3 do wyboru)

Na zimno

- z białej kapusty
- z czerwonej kapusty
- z kiszonej kapusty
- z kapusty pekińskiej
- mizeria
- z marchewki
- z białej rzodkiewki
- mix sałat
- z selera
- z pora
- sałatka szwedzka z ogórka kiszzonego
- buraczki tarte

Na ciepło

- kapusta zasmażana
- kapusta modra
- marchewka z groszkiem
- mix warzyw na parze

- fasolka zielona/biała
- mini marchewka

Deser (1 do wyboru)

- chia z owocami
- panacotta z musem owocowym
- puchar lodowy z owocami
- suflet czekoladowy z sorbetem lodowym

Zimna płyta (7 do wyboru)

serwowane na stole

- śledź w śmietanie
- śledź w oleju
- ryba po gracku
- mix warzyw konserwowych
- tortille nadziewane
- galaretka wieprzowa
- galaretka drobiowa
- jajka faszerowane
- mini szaszłyki
- deska serów
- deska wędlin
- jajka w sosie tatarskim
- jajka z kremem pieczarkowym
- mięsa pieczone
- pieczywo
- sos czosnkowy
- sos ostry
- koreczki warzywne
- spring rollsy
- krążki cebulowe

Salatki (3 do wyboru)

serwowane na stole

- sałatka warzywna tradycyjna
- grecka
- cesar z grillowanym kurczakiem
- z łososiem
- z bryndzą
- sałatka pieczarkowo-kalafiorowa
- sałatka meksykańska
- sałatka holenderska z boczkiem

Kolacje (3 do wyboru)

- polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z kaszą bulgur, surówka
- zrazy w leśnym stylu, kasza gryczana, surówka
- żeberka pieczone barbeque, frytki belgijskie
- polędwiczki wieprzowe w borowikach, frytki, surówka
- pstrąg w ziołach z pieca
- łosoś z pieca w glazurze miodowej, ryż, mix sałat
- placki z gulaszem węgierskim
- strogonow (wieprzowy, drobiowy, wołowy)
- lasagne szpinakowe lub bolognese
- duo makaronowe (carbonara plus curry z kurczakiem)
- krewetki z makaronem ryżowym na maśle
- wieprzowina orientalna z makaronem chińskim

Dodatkowe informacje

- W cenie powitanie młodej pary chlebem i solą oraz toast winem musującym.
- Stół wiejski
- Ciasta, ciasteczka, owoce sezonowe i egzotyczne (1 patera na stół)
- Napoje gorące, zimne bez limitu oraz tort weselny w cenie
- CENA MENU NIE OBEJMUJE ALKOHOLU

Menu Ekstra Plus – 450 zł

Przystawka (1 do wyboru)

- carpaccio z buraka z kozim serem, rukola, miodem, orzechami włoskimi, konfitowana gruszka i malinowym winegret
- mini tatar z łososia z grzanką
- mini tatar z poledwicy wołowej z grzanką
- oscypek grillowany z boczkiem i żurawiną
- śledź po japońsku
- rydze na maśle lub śmietanie z grzanką

Zupa (1 do wyboru)

- rosół wiejski z makaronem
- krem z dyni
- żurek śląski
- borowikowa z łazankami

Danie główne (5 do wyboru)

podawane na półmiskach 3 mięsa na osobę

- kotlet schabowy panierowany
- filet z kurczaka w panku
- kotlet devolay z masłem
- rolada wołowa w sosie
- karczek pieczony tradycyjny w sosie rozmarynowym, pieczeniowym
- schab faszerowany śliwką
- żeberka pieczone
- stripsy z kurczaka
- grillowana pierś z kurczaka
- szaszłyk drobiowy
- dorsz z patelni

Dodatki (3 do wyboru)

- ziemniaki z masłem i szczypiorkiem
- kluski śląskie
- frytki
- ziemniaki z pieca
- kopytka
- ryż biały lub kolorowy
- kasza gryczana / jęczmienna / pęczak / bulgur

Surówki (3 do wyboru)

Na zimno

- z białej kapusty
- z czerwonej kapusty
- z kiszanej kapusty
- z kapusty pekińskiej
- mizeria
- z marchewki
- z białej rzodkiewki
- mix sałat
- z selera
- z pora
- sałatka szwedzka z ogórka kiszanego
- buraczki tarte

Na ciepło

- kapusta zasmażana
- kapusta modra
- marchewka z groszkiem
- mix warzyw na parze
- fasolka zielona/biała
- mini marchewka

Deser (1 do wyboru)

- chia z owocami
- panacotta z musem owocowym
- puchar lodowy z owocami
- suflet czekoladowy z sorbetem lodowym

Zimna płyta (9 do wyboru)

serwowane na stole

- śledź w śmietanie
- śledź w oleju
- ryba po gracku
- mix warzyw konserwowych
- tortille nadziewane
- galaretka wieprzowa
- galaretka drobiowa
- jajka faszerowane
- mini szaszłyki
- deska serów
- deska wędlin
- jajka w sosie tatarskim
- jajka z kremem pieczarkowym
- mięsa pieczone
- pieczywo
- sos czosnkowy
- sos ostry
- koreczki warzywne
- spring rollsy
- krążki cebulowe

Salatki (3 do wyboru)

serwowane na stole

- sałatka warzywna tradycyjna
- grecka
- cesar z grillowanym kurczakiem
- z łososiem
- z bryndzą

- sałatka pieczarkowo-kalafiorowa
- sałatka meksykańska
- sałatka holenderska z boczkiem

Kolacje (4 do wyboru)

- polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z kasza bulgur, surówka
- zrazy w leśnym stylu, kasza gryczana, surówka
- żeberka pieczone barbeque, frytki belgijskie
- polędwiczki wieprzowe w borowikach, frytki, surówka
- pstrąg w ziołach z pieca
- łosoś z pieca w glazurze miodowej, ryż, mix sałat
- placki z gulaszem węgierskim
- strogonow (wieprzowy, drobiowy, wołowy)
- lasagne szpinakowe lub bolognese
- duo makaronowe (carbonara plus curry z kurczakiem)
- krewetki z makaronem ryżowym na maśle
- wieprzowina orientalna z makaronem chińskim

Dodatkowe informacje

- W cenie powitanie młodej pary chlebem i solą oraz toast winem musującym
- Stół wiejski
- Ciasta, ciasteczka, owoce sezonowe i egzotyczne (1 patera na stół)
- Napoje gorące, zimne, alkohol bez limitu oraz tort weselny w cenie

Dania dietetyczne – według wskazań stosujemy zamiennie do wybranego zestawu menu

Przystawki i przekąski:

- Carpaccio z pieczonego buraka – cienkie plastry buraka, rukola, sos słonecznikowo-cytrynowy.
- Roladki z grillowanej cukinii – nadziewane musem z pieczonej marchewki i ziół.
- Pieczone łódeczki ziemniaczane – podawane z domowym ketchupem z pieczonych pomidorów.
- Kremowy dip z zielonego groszku – serwowany z domowymi krakersami ryżowymi.
- Tymbaliki warzywne – warzywa korzeniowe w galarecie z agaru.

Zupy:

- Krem z pieczonej dyni – miksowany na gładko z dodatkiem mleczka kokosowego i imbiru.
- Lekki bulion warzywny – czysty wywar z lanymi kluseczkami z mąki kukurydzianej.
- Aksamitny krem z białych warzyw – pietruszka, seler, ziemniak, oliwa truflowa.
- Zupa pomidorowa z bazylią – przecierane pomidory z dodatkiem rozgotowanego ryżu.

Dania główne:

- Pieczone bataty faszerowane – nadzienie z komosy ryżowej, cukinii i koperku.
- Gołąbki bezmięsne – liście kapusty pekińskiej, farsz z ryżu i warzyw, sos pomidorowy.
- Risotto z dynią i szpinakiem – przygotowane na bulionie, bez masła i sera.
- Gulasz warzywny z kociołka – duszona młoda marchew, cukinia i ziemniaki w ziołach.
- Steki z kalafiora – pieczone w piecu, podane z purée z ziemniaków i oleju rzepakowego.

Desery:

- Mus z pieczonych jabłek – lekki deser z dodatkiem cynamonu i galaretki agarowej.
- Panna cotta kokosowa – na bazie mleczka kokosowego z musem z malin.
- Domowy sorbet truskawkowy – mrożone owoce zblendowane z odrobiną syropu z agawy.
- Budyń jaglany z wanilią – ugotowana kasza jaglana zmiksowana z mlekiem ryżowym.