

Skomponuj własne niepowtarzalne menu !!!

Propozycje dań

Główny posiłek:

Zupy(do wyboru 1):

Rosół z makaronem

Rosół z pierożkami

Bulion z warzywami drobnym makaronem i kulkami mięsnymi

Krem borowikowy lub pieczarkowy z groszkiem ptysiowym lub grzankami

Krem z brokułów z płatkami migdałowymi

Zupa z grzybów leśnych z łazankami

Krem czosnkowo-serowy

Zupa krem sezonowa(dyniowa, z białych warzyw, pomidorowa, z kukurydzy)

Zupa krem z zielonego groszku

Drugie danie podawane półmiskowo(do wyboru 4-6):

Schab pieczony

Kotlet schabowy

Kotlet drobiowy

Kotlet de volaille

Eskalopki drobiowe

Pałki z kurczaka panierowane

Udko pieczone drobiowe

Udko faszerowane

Zrazy wołowe/wieprzowe

Kotlet szwajcarski

Roladka wieprzowa z pieczarkami

Pieczeń z karkówki

Żeberka duszone

Roladki drobiowe z (warzywami, pieczarkami, szpinakiem, pomidorami suszonymi i mozarellą)

Szaszłyk z indyka

Udko z kaczki w sosie figowym

Filet w ziołach

Dodatki skrobiowe do obiadu(2 do wyboru) i dań gorących:

Ziemniaki z wody

Ziemniaki puree

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki w mundurkach

Zapiekanka ziemniaczana

Frytki

Dufinki

Talarki ziemniaczane

Risotto

Ryż z kurkumą

Kasza gryczana

Kasza jęczmienna

Kluski śląskie

Kopytka

Kluseczki gnocchi

Ciepły dodatek do wyboru 1:

Kapusta zasmażana

Buraczki zasmażane

Brokuły

Kalafior

Bukiet warzyw

Szpinak

Marchew mini

Kapusta czerwona zasmażana

Surówki (3 do wyboru):

Z kapusty białej

Z kapusty kiszonej

Z kapusty czerwonej

Z selera

Z marchwi

Z Buraczków

Coleślaw

Mizeria

Z kapusty pekińskiej

Surówki sezonowe

Deser do wyboru:

Puchar lodowy

Kawa mrożona

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Panacotta z musem owocowym

Jabłko w szlafroku z musem truskawkowym

Tiramisu z sosem karmelowym

Krem z białej czekolady i chałwy z musem owocowym

Deser jogurtowo owocowy

Sernik na gorąco z sosem adwokatowym

Tarta jabłkowo-brzoskwiniowa

Tort weselny :

Kapucino

Orzechowy

Tiramisu

Owocowy brzoskwiniowo-truskawkowy

Karmelowy

Czekoladowy

Truskawkowy z kremem waniliowym

Rafaello

Czekoladowo – malinowy

Gruszkowy

Pomarańczowo-czekoladowy

Porzeczkowy

Porzeczkowa chmurka z kremem mascarpone

Szwarcwaldzki

Ciepły posiłek składany (sztuka mięsa, dodatek skrobiowy, dodatek warzywny)

Przy tego rodzaju ciepłym posiłku wykorzystane mogą być propozycje obiadowe, a ponadto:

Filet drobiowy w sosie słodko-kwaśnym

Eskalopki na duszonych porach

Medalion drobiowy z farszem pieczarkowym i żółtym serem

Mix roladek (z pomidorem i mozzarellą, z warzywami, ze szpinakiem, lub z grzybami) w sosie serowo pieprzowym

Szaszłyk z indyka

Polędwiczki wieprzowe z musem drobiowym w otulinie z boczku

Rolada drobiowa z zielonym pieprzem

Pieczeń z sosem(własnym, meksykańskim, myśliwskim, grzybowym)

Łosoś/ dorsz na penne ze szpinakiem

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i łososiem

Filet z pstrąga

Karkówka grillowana z cebulką i sosem tzatzyki

Polędwiczka w sosie borowikowym

Żeberka w sosie BBQ

Udziec płonący serwowany na sali

Udko z kaczki z sosem figowym

Warkocz z 3 mięs duszony podawany z wybranym sosem

Ciepły posiłek lekki:

Boeuf strogonof

Bogracz z kluseczkami

Flaczki wołowe

Barszcz czerwony z dodatkiem:

Krokieta, pasztecika, kapuśniaczka, sakiewki, pieroga półfrancuskiego z kurczakiem, ptysia, babeczki słonej itp.

Żurek staropolski z kiebasą i jajkiem

Bigos

Kwaśnica z żeberkiem

Leczo

Płyta zimna:

Zakąski półmiskowe do wyboru 1 :

Zestaw mięs w galarecie(schab pieczony, rolada z karczku, file z indyka faszerowany, galantyna drobiowa, szynka z chrzanem lub szparagami

Wędliny i mięsa pieczone/ półmiski chłopskie z wędliną wiejską i serami regionalnym

Mix tortilli (tuńczyk, łosoś, kurczak, wegetariańska)

Ryby i śledzie do wyboru 2:

Ryba w sosie greckim

Ryba w zalewie octowej

Śledzie po węgiersku

Śledzie w oleju

Śledzie staropolskie

Śledzie z żubrówką i morelami

Śledzie rolmopsy

Śledzie po kaszubsku

Sałatki do wyboru 3:

Jarzynowa

Sos tatarski

Hawajska z ananasem i szynką

Grecka z fetą i oliwkami

Brokułowa z sosem czosnkowym

Z selera naciowego z żurawiną

Kebabowa(gyros)

Sałatka z pieczarek i kurczaka

Sałatka z pory

Sałatka z tortellini

Sałatka z pieczoną kaczką

Sałatka z łososiem

Drobne przekąski do wyboru 2-3:

Galaretki drobiowe lub wieprzowe

Indyk lub filet drobiowy w chrupiącej panierce z dipem żurawinowym lub sosem czosnkowym

Kęski łososa w galarecie

Deska serów

Pomidory z mozarellą

Pikle (pieczarki, papryka, ogórki)

Przekąski ze słonym nadzieniem (ptysie, babeczki itp.)

Koreczki

**W cenie przyjęcia uwzględnione są również paczki dla gości w ilości 1 na 2 parę osób dorosłych ,
nielimitowane napoje gorące i zimne, ciasta, owoce w ilości około 0,4 kg/os oraz pieczywo.**

Jesteśmy otwarci również na Państwa indywidualne propozycje, preferencje żywieniowe oraz sugestie.

Ponadto oferujemy Państwu dodatkowe propozycję takie jak:

Stół wiejski w wersji zimnej:

Udziec z kością

Wędliny wiejskie(kiełbasa, salceson, pasztet pieczony, schab wędzony, boczek wiejski

Smalec ze skwarkami

Sery regionalne

Ogórki kiszone

Chleb wiejski

Wersja na gorąco do wyboru 4-5 pozycji

Jagnięcina duszona w czerwonym winie

Golonki

Żeberka

Mix pierogów ze słonym nadzieniem

Kaszanka z cebulką

Gołąbki w sosie

Kapusta zasmażana

Flaczki wołowe

Bigos

Kiełbasa grillowana z cebulką

Karczek z grilla

Stół rybny z owocami morza

Bufet sushi

Stół alkoholowy z obsługą barmańską

Słodki bufet

Piwo beczkowe

Ceny dodatkowych usług i atrakcji są zależne od wielu czynników i są ustalane indywidualnie.

Poza szeroką ofertą gastronomiczną oferujemy również:

- Pokrowce na krzesła,
- Wysokiej jakości **ciężki dym**, który nie pozostawia wilgoci oraz jest bezzapachowy,
- Rozszerzoną dekorację kwiatową.
- Napis LOVE,
- Pokoje dla gości weselnych ze śniadaniem,