

210 ZŁ /OSOBA

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Powitanie Pary Młodej tradycyjnie chlebem i solą

ZUPY

Krem szparagowy

Krem ze świeżych pomidorów z kroplą śmietany oraz bazylią

Krem z cukinii z krewetką

Tradycyjny wiejski rosół z kury z domowym makaronem

Krem z pieczarek z grzankami ziołowymi

Zupa cebulowa z grzanką serową

Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

Zupa borowikowa z łązankami

Zupa minestrone (tradycyjna włoska zupa jarzynowa)

Krem z raków

(jedna zupa do wyboru)

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Pieczeń cielęca

Pierś z kaczki z pyza i jabłkiem

Pieczeń wołowa z udźca

Grillowany łosoś

Sandacz pieczony w sosie chrzanowym

Sola z suszonymi pomidorami i mozzarellą

Kurczak po kalifornijsku

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym z ragout warzywnym

Tradycyjny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą

Kotlet de volaille z masłem i koperkiem

Zrazy wieprzowe z kapustą modrą

Kotlet cordonblue (filet z indyka, szynka, ser, masło)

Pieczeń z karkówki w delikatnym sosie pieczeniowym z chrzanem bądź gruszką

Pieczeń z karkówki w piwie z kminkiem
(trzy dania do wyboru)

DODATKI

Ziemniaki z wody

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kluski szpinakowe zapiekane

Gruszka ziemniaczana

Kluski śląskie

Ryż smażony z dodatkami

Kasza gryczana

Rosti ziemniaczane

(dwa dodatki do wyboru)

210 ZŁ /OSOBA

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Powitanie Pary Młodej tradycyjnie chlebem i solą

SAŁATKI I SURÓWKI

Z kapusty białej lub pekińskiej

Z kapusty czerwonej

Z buraczków, papryki konserwowej i cebuli

Z selera z rodzynkami

Z marchewki i ananasa

Z zasmażanej kapusty

Warzywa gotowane na parze

(dwa dodatki do wyboru)

DESER

Szarlotka lub sernik na ciepło z gałką lodów

Puchar lodowy z owocami sezonowymi

Mus malinowo-czekoladowy

Gorące wiśnie z gałką lodów waniliowych

Panna cotta z frużeliną owoców leśnych

Tiramisu

(jeden do wyboru)

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tymbaliki drobiowe

Galantyna z wątróbką i czosnkiem

Schab po warszawsku w galarecie
przekładany musem chrzanowym

Szynka szwarcwaldzka z melonem

Roladka ze szpinakiem, łososiem wędzonym i
musem ziołowym

Łosoś po kapitańsku

Łosoś wędzony z musem ziołowym na sałatach z
sosem czosnkowym, kulkami mozzarelli,
oliwkami i pomidorkami koktajlowymi

Pstrąg w galarecie

Ruloniki z szynki konserwowej
z musem chrzanowym

Róża z łososia na placuszkach

Roladki z polędwiczki wieprzowej z kurkami i
szpinakiem

Gravlax (marynowany łosoś)

(pięć przekąsek do wyboru)

210 ZŁ /OSOBA

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Powitanie Pary Młodej tradycyjnie chlebem i solą

SAŁATKI

Toskańska

(mix sałat, szynka włoska, ogórek, pomidor, oliwki, parmezan, mozzarella, sos vinaigrette)

Grecka

(mix sałat, ogórek, papryka, pomidory, oliwki, cebula, feta, sos vinaigrette)

Z wędzonym kurczakiem (ananas, kukurydza, majonez, natka pietruszki)

Z makaronem penne, salami, papryką, pesto bazyliowym, parmezanem

Z grillowanym kurczakiem (mix sałat, ogórek, papryka, pomidor, oliwki, cebula, sos 1000 wysp)

- Caprese

(dwie sałatki do wyboru)

PATERA RYB WĘDZONYCH

Łosoś, pstrąg, węgorz, halibut dorsz
(30g na osobę)

Tatar z łososia

Carpaccio z wołowiny skropione oliwą truflową
podane z kaparami

PATERY OWOCÓW

pomarańcze, winogrona, mandarynki, banany

KOLACJA GORĄCA

Boeff strogonoff z polędwicy wieprzowej

Żur na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

Zupa gulaszowa

Zupa tajska (grzyby moon, warzywa krojone w paski, chili, kmin rzymski, makaron sojowy, kapusta pekińska)

Golonka z ziemniakami pieczonymi

Szaszłyk drobiowy ze smażonym ryżem

Karkówka z cebulą, serem i majonezem

Eskalopki drobiowe na pieczarkach
w śmietanie z ryżem

(trzy do wyboru)

dzieci do lat 6 –70% rabatu

dzieci do lat 12 – 50% rabatu