**Menu weselne na 2021 rok**

**Propozycja I – do modyfikacji   
  
Przywitanie winem musującym oraz chlebem i solą**

**Przystawka**

Carpaccio z kaczki / rukola / pomarańcze / malinowy winegret

**Zupa**

Krem z białych warzyw / oliwa truflowa

**Danie Główne**

Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowy / ziemnaki gratin / sakwa warzywna

**Deser**

Mus chałwowo – śmietanowy / świeże owoce

**Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu**

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:   
cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

**Pierwszy set kolacyjny**

Deska serów / winogrona / krakersy

Deska wędlin polskich / sos żurawinowy

Carpaccio z polędwiczki wieprzowej / pesto bazyliowe / kapary

Schab ze śliwką w maladze

Mix Sałata z grillowanym kurczakiem / pomidory cherry / ogórek / cebula / sos czosnkowy

Mini caprese / zielone pesto

**Pierwsze danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Żeberka / miód / whisky **– serwowane przez kucharza**

**Drugi set kolacyjny**

Roladka / grillowany kurczak / ciasto francuskie / sos mayo-chilli

Tortilla / warzywna lub mięsna

Tatar wołowy kapary / pomidor suszony / grzyb marynowany / grzanka

Sałata z kozim serem / marynowane buraki / pomarańcza / prażone nasiona / malinowy winegret

**Drugie danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Barszcz czerwony / kołduny

**Wartość menu: 265 zł   
  
\* cena przybliżona - powyższe menu**

**Propozycja II – do modyfikacji   
  
Przywitanie winem musującym oraz chlebem i solą**

**Zupa**

Rosół z kury / makaron

**Danie Główne serwowane na półmiskach – 2 porcję na osobę**

Devolay / ser / masło

Zrazy wieprzowe / ogórek / boczek / sos pieczeniowy

Filet Pstrąg / tagliatelle warzywne / oliwa / pergamin

**Dodatki**

Ziemniaki opiekane w ziołach / Ziemniaki gotowane

Buraczki na ciepło / surówka Colesław / Sałata Mista

**Deser   
Tort oraz ciasta – indywidualne ustalenia**

**Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu**

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:   
cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

**Pierwszy set kolacyjny**

Schab ze śliwką w maladze

Tatar wołowy / cebula / pieczarka / ogórek kiszony / grzanka

Carpaccio z polędwiczki wieprzowej / pesto bazyliowe / kapary

Rolada biszkoptowo - szpinakowa / serek Philadelphia / łosoś wędzony

Mix Sałata z grillowanym kurczakiem / pomidory cherry / ogórek / cebula /

grzanki bazyliowe / sos czosnkowy

Deska mięs pieczystych:Rolada z boczku / Schab faszerowany boczkiem i świeżym estragonem/ Karczek pieczony w świeżych ziołach

**Pierwsze danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Szynka Podkomorzego z kością / sos pieczeniowy

**Drugi set kolacyjny**

Carpaccio z buraka / mozzarella / pesto bazyliowe

Filet Pstrąg w galarecie

Deska serów / winogrona / krakersy

Roladka / grillowany kurczak / ciasto francuskie / sos mayo-chilli

**Drugie danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Barszcz czerwony / kołduny

**Wartość menu: 290 zł   
  
\* cena przybliżona - powyższe menu**

**Propozycja III – do modyfikacji   
  
Przywitanie winem musującym oraz chlebem i solą**

**Zupa**

Rosół z kaczki / kołduny

**Danie Główne serwowane na półmiskach – 2 porcję na osobę**

Roladka z kurczaka / szpinak-feta / sos serowy

Zrazy wieprzowe / ogórek / boczek / sos pieczeniowy

Filet Pstrąg / tagliatelle warzywne / oliwa / pergamin

**Dodatki**

Ziemniaki opiekane w ziołach / Ziemniaki gotowane

Buraczki na ciepło / surówka Colesław / Sałata Mista

**Deser   
Tort oraz ciasta – indywidualne ustalenia**

**Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu**

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:   
cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

**Pierwszy set kolacyjny**

Schab ze śliwką w maladze

Mix daktyle / śliwki wędzone / boczek

Domowe sajgonki warzywne / sos słodko – kwaśny

Carpaccio z polędwiczki wieprzowej / pesto bazyliowe / kapary

Rolada biszkoptowo - szpinakowa / serek Philadelphia / łosoś wędzony

Mix Sałata z grillowanym kurczakiem / pomidory cherry / ogórek / cebula /

grzanki bazyliowe / sos czosnkowy

Deska mięs pieczystych:Rolada z boczku / Schab faszerowany boczkiem i świeżym estragonem/ Karczek pieczony w świeżych ziołach

**Pierwsze danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Szynka Podkomorzego z kością / sos pieczeniowy

**Drugi set kolacyjny**

Tortilla / warzywna lub mięsna

Filet Pstrąg w galarecie

Deska serów / winogrona / krakersy

Roladka / grillowany kurczak / ciasto francuskie / sos mayo-chilli

**Drugie danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Mix domowych pierogów / ruskie / mięso / szpinak-feta

**Trzecie danie na ciepło w trakcie wieczoru**

Bogracz wieprzowo – wołowy / kolorowe papryki / pieczarki / sambala

**Wartość menu: 315 zł   
  
\* cena przybliżona - powyższe menu**

**Cennik wybranych alkoholi**

Wódka czysta Pan Tadeusz / Ogiński 0,5 l – 60 zł / butelka

Ballantine ‘s 0,7 l – 115 zł / butelka

Jack Daniel’s / Jim Beam 0,7 l –170 zł / butelka

Chivas Regal 0,7 l – 250 zł / butelka

Wino białe / czerwone 0,75 l – od 60 zł / butelka

Piwo Żywiec beczka – 400 zł

**W ofercie wliczono:**

- wino musujące na przywitanie gości

- chleb weselny

- pakiet napoi soft

- apartament dla Nowożeńców

- dostęp do ogrodu

- białe pokrowce

- konsultacje z Szefem Kuchni

- dostęp do sprzętu audio-wizualnego

- doradztwo w wyborze podwykonawców

- bezpłatny parking

**- Kolacja rocznicowa\* – gratis**

**- możliwość organizacji ślubu w plenerze – bezpłatnie**