

MENU WESELNE ZESTAW 5



POWITANIE KIELISZKIEM PROSECCO

ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina
- konfitowane kacze udo, sos z czarnej porzeczki i białej czekolady
- polędwica z dorsza w sosie limonkowo-kardamonowym
- kluski śląskie z pieczonym jabłkiem
- ziemniaki z wody
- ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
- kapusta modra z cynamonem i musztardą francuską
- buraki
- świeże warzywa

ZAKĄSKI bufet szwedzki

- Stół regionalny MANUFAKTORIA

Mięsa polskie:

- słonina wędzona
- polędwiczka wieprzowa wędzona
- kielbasa wieprzowa pieczona
- kielbasa jałowcowa
- rostbef wołowy wędzony na zimno
- pasztetowa wykwinna
- polędwica wędzona
- przysmak wędzony wieprzowy(kielbasa) z kaszą gryczaną (nie jest to kaszanka)
- pasztet z gęsiny
- boczek wędzony na zimno

Sery polskie

- sery krowie dojrzewające: z kozieradką, z czarnuszką, z czosnkiem niedźwiedzim, z ziołami prowansalskimi, z czarnym pieprzem grubo mielonym
- sery krowie dojrzale: czyste/klasyczne, bez dodatków/ 2 rodzaje dojrzewania
- sery kozie: ser biały młody, ser pół dojrzały

Konfitury i przetwory MIX:

pozostałe:

- 4 rodzaje nalewek
- ogórki kiszane
- smalczyk
- mix pieczywa

Carpaccio z polędwicy wołowej z kruszoną szatnią i grzybami

Roladka z łososia ze szpinakiem i pistacjami

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym halloumi

Tortilla z grillowanym kurczakiem

Bliny z łososiem, musem chrzanowo-cytrynowym i kawiozem

DANIA NOCNE półmiski na stoły/ serwis na wózku

- Wołowina po burgundzku z kluskami śląskimi , dziki brokuł
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi

SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- ciasto jogurtowe z jabłkami i migdałami
- brownie
- orzechowiec

- TORT

Stół z lemoniadą- bufet szwedzki

- smak do wyboru

NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

CENA: 409 PLN/ OSOBA