



## *Menu weselne – Propozycja II*

*Tradycyjne przywitanie nowożeńców chlebem i solą*

### *Aperitif i przekąski na przywitanie gości:*

- ❖ Ruloniki z grillowanej cukinii
- ❖ Mini kanapki z pastą jogurtową
- ❖ Mini kanapki z wędzonym łososiem
- ❖ Warzywa z twarożkiem
- ❖ Grzanki oraz krakersy na słono z pastami serowymi
- ❖ Chłodnik z mango ( 50%)
- ❖ Chłodnik ogórkowy ( 50%)
- ❖ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ❖ Wino musujące z nalewką porzeczkową
- ❖ Campari z sokiem pomarańczowym

### *Przystawka ( do wyboru)- wyporcjowane*

- ❖ Roladki z soli nadziewane suszonymi pomidorkami na liściach świeżego szpinaku, w towarzystwie sosu jogurtowo-bazyliowego podane z grzanką z chleba pumpernikle
- ❖ Rozetka z piersi kaczki z wiśnią garniowana na plasterku melona miodowego
- ❖ Smażone krewetki na maśle czosnkowym z koperkiem podane z kawałkami bagietki

### *I danie (do wyboru) - wyporcjowane*

- ❖ Krem z kalafiora z kurkami i zielonym szczypiorkiem podany z grzanką z ciemnego pieczywa

- ❖ Krem z borowików z szynką i białym winem
- ❖ Krem z białej fasolki z jabłkiem

## ***II danie (do wyboru)- wyczerpane***

- ❖ Soczysta polędwica wołowa z sosem balsamico podana z pieczonymi warzywami korzennymi ( ziemniaki, seler, buraki, marchewka, cebulka szalotka) w towarzystwie sałaty rukoli
- ❖ Trio mięsne podane na bukiecie warzyw z sosem winogronowym i ziemniaczanym puree
- ❖ Żeberka jagnięce z sałatką z bakłażana i jarmużu z sosem koperkowym i ziemniakami puree na maśle

## ***Deser ( do wyboru)***

- ❖ Tarta karmelowa z bananami
- ❖ Jabłecznik na ciepło z lodami waniliowymi, wyborną czekoladą i delikatną bitą śmietaną
- ❖ Panna Cotta podana z pieczoną gruszką w towarzystwie sosu waniliowego

## ***Słodki bufet ( dostosowany do kolorystyki wesela)***

### *Rozkosz słodyczy i owoców*

- ❖ Torcik
- ❖ Cupcake
- ❖ Tartinki z kremem
- ❖ Mini serniczki
- ❖ Cake pops
- ❖ Kruche maślane ciasteczka w lukrze
- ❖ Migdały, draże, michałki
- ❖ Praliny
- ❖ Bezy
- ❖ Truskawki w czekoladzie
- ❖ Deserki ( panna cotta, krem brule, deser kokosowy z grillowaną cytryną i musem owocowym, deser czekoladowy z brzoskwinią itp.)

- ❖ Marshmallow
- ❖ Tarty

Dodatkowo:

- ❖ Kawa, herbaty smakowe
- ❖ Patery soczystych owoców

### ***Bufet z zimnymi przekąskami***

- ❖ Zimna płyta wędlin,
- ❖ Deska serów z winogronami, oliwkami i pepperoni
- ❖ Kompozycje serów pleśniowych
- ❖ Carpaccio z polędwiczek wieprzowych
- ❖ Melon w szynce parmeńskiej
- ❖ Pomidory z ricotta i oliwkami
- ❖ Koreczki z suszonymi śliwkami i boczkiem
- ❖ Pasztet z dziczyzny u nas pieczony z chrzanem i jabłkiem podany
- ❖ Róża z wędzonego łososia z dipem cytrynowym
- ❖ Tatar ze śledzia na pieczywie razowym
- ❖ Jajka faszerowane wybornym serem kozim i delikatnymi paluszkami z kraba
- ❖ Roladki z soli z pomidorkami suszonymi w sosie jogurtowo- bazyliowym
- ❖ Drapieżny szczupak w całości podany w duecie z królewskimi sandaczami
- ❖ Kruche sałaty oprószone kęsami wędzonego dorsza
- ❖ Kompozycja sałat z kalmarami i pomidorami
- ❖ Sałatka na bazie Lolo Rossa z grillowanym bakłazanem, pomidorkami koktajlowymi i serem feta
- ❖ Sałatka z makaronu penne i wędzonej szynki

## ***I ciepła kolacja:***

### ***( dania wyporcjowane)***

- ❖ Polędwiczki wieprzowe nadziewane aromatycznym serem lazurkowym na sosie borowikowym podane z kopytkami i fasolką szparagową oblaną złocistym masłem w bułce tartej
- ❖ Kieszonki drobiowe z suszonymi pomidorkami w parmeńskim płaszczku zatopione w gorgonzoli podane z kluseczkami gnocchi i zielonymi brokułami
- ❖ Stek z łososia zapiekany masłem z aromatyczną cebulką na liściach szpinaku, ryż na sypko

## ***II ciepła kolacja :***

- ❖ Faszerowany indyk podany w całości z batatami, sosem tzatziki, puree z selera, fasolką szparagową polaną masłem oraz bagietą z masłem czosnkowym.

## ***III ciepła kolacja:***

### ***( dania wyporcjowane do wyboru)***

- ❖ Żurek w chlebie
- ❖ Przysmażane pierożki, barszcz czerwony
- ❖ Szpece z gulaszem z dziczyzny

## ***Barman podczas przyjęcia weselnego w cenie menu***

*Dodatki do drinków, kolorowy alkohol od barmana*

*Wódka od Państwa Młodych*

## *Napoje*

### **Soki 100% - W CENIE**

- ❖ grejpfrutowy,
- ❖ jabłkowy,
- ❖ pomarańczowy,
- ❖ czarna porzeczka.
- ❖ Woda niegazowana

### **Napoje gazowane - W CENIE**

- ❖ fanta, sprite, coca-cola, woda gazowana

### **Oferta zawiera:**

- ❖ menu zgodnie z powyższym zestawieniem
- ❖ profesjonalną obsługę kelnerską
- ❖ pokrowce na krzesła w kolorze białym
- ❖ wynajem Sali z zapleczem sanitarnym
- ❖ możliwość zorganizowania w innym terminie sesji zdjęciowej dla Młodej Pary na terenie pałacu i parku przypałacowego
- ❖ apartament dla Nowożeńców na noc poślubną gratis
- ❖ menu dla dzieci do lat 3 - gratis
- ❖ menu dla dzieci do 6 roku życia - 50% zniżki
- ❖ opłatę ZAIKS
- ❖ rabat w wysokości 10% na kolejne uroczystości (urodziny, Komunię)
- ❖ atrakcyjne ceny na zakup piwa: 290 zł za beczkę piwa Żywiec 20 l