



Po tradycyjnym powitaniu młodej pary chlebem i solą proponujemy lampkę szampana, a następnie zapraszamy na uroczysty obiad

Zestaw I
200 zł/osoba

Zupa

Rosół z makaronem

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę
(ziemniaki puree z koperkiem i kulki):

Filet z kurczaka panierowany,
Duszona karkówka w ziołach lub z grzybami,
Roladki wołowe staropolskie

Surówki

3 pozycje do wyboru

Marchewka z jabłkiem,
Mizeria,
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret i ziołami lub sosem jogurtowym
Kapusta zasmażana

Deser

1 pozycja do wyboru

Tiramisu
Panna cotta
Pucharek lodów z owocami

I Dania Gorące:

Filet z kurczaka grillowany z warzywami podany z hiszpańskim ryżem i surówką

II Danie Gorące:

Wieprzowina w podgrzybkach

III Danie Gorące

Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym w cieście francuskim



Zimna płyta: bufet boczny

Półmiski wędlin, paszтет domowy
Mięsa pieczone(schab faszerowany, karczek pieczony, filet z indyka z żurawiną)
Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy, remoulada duńska
Śledź po japońsku, śledź w curry i rodzynkami, śledzie po kaszubsku
Sałatka jarzynowa
Sałatka pieczarkowa
Sałatka z selera z szynką i ananasem
Pieczywo mieszane
Jajka faszerowane
Galaretka drobiowa
Owoce dekoracyjnie

Bufet kawowo-herbaciany bez limitu do konsumpcji na miejscu

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana, woda niegazowana z miętą i cytryną
Soki: jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up 0,2 l



Po tradycyjnym powitaniu młodej pary chlebem i solą proponujemy lampkę szampana, a następnie zapraszamy na uroczysty obiad:

Zestaw II
220 zł/osoba

Przystawka:

Bakłażan z mozzarellą i pomidorami
Kawałki wędzonego kurczaka podane z liśćmi sałaty, winogronem i grzanką
Hiszpańskie tapas (3 kromeczeki, bagietki z pastami i hiszpańską wędliną)
Kurczak satay (polędwiczka z kurczaka w orientalnej nucie na małej sałatce)

Zupa 1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem
Krem z brokułów z migdałami
Krem z grzybów leśnych z grzankami

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę (ziemniaki puree z koperkiem i frytki):

Schab faszerowany(grzyby, morele, śliwki - 1 nadzienie do wyboru)
Bitki wołowe z prawdziwkami
Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej z suszonymi pomidorami

Surówki

3 pozycje do wyboru

Marchewka z jabłkiem,
Mizeria,
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret i ziołami lub sosem jogurtowym
Kapusta zasmażana

Deser

1 pozycja do wyboru

Tiramisu
Panna cotta
Pucharek lodów z owocami
Parfait wiśniowy

I Dania Gorące: 1 pozycja do wyboru

Pieczony filet z indyka z kurkami podany z kluskami śląskimi i modrą kapustą
Schab duszony z konfiturą z czerwonej cebuli i camembert z ryżem i warzywami
Udziec z kurczaka zapiekany z warzywami(papryka, pieczarka, cebula, seler, marchewka)
podany z ryżem



II Danie Gorące: 1 pozycja do wyboru

Roladka z karkówki z pancettą, oliwkami i serem podana na salsie jarzynowej z ryżem
Rolada ze schabu z borowikami w sosie podana z kaszą i sałatką z buraków

III Danie Gorące: 1 pozycja do wyboru

Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsno-kapuścianym
Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym w cieście francuskim
Barszcz czerwony podany z tartą z kiszzonej kapusty i wędzonych śliwek
Biały gulasz
Gulasz
Gulasz po burgundzku
Boeuf Strogonow (wieprzowy)
Wieprzowina duszona z podgrzybkami

Zimna płyta: bufet boczny

Półmisek wędlin, pasztet domowy
Mięsa pieczone(schab faszerowany, karczek pieczony, filet z indyka z żurawiną)
Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy, remoulada duńska
Śledź po japońsku, śledź w curry i rodzynekami, śledzie po kaszubsku
Sałatka brokułowa
Sałatka gyros
Sałatka z makaronu Risini, jarzyny grillowane i salami
Galaretki drobiowa
Roladki z łososiem w tortilli
Boczek ze śliwką
Jajka faszerowane
Owoce dekoracyjnie
Pieczywo mieszane

Bufet kawowo-herbaciany bez limitu do konsumpcji na miejscu

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana, woda niegazowana z miętą i cytryną
Soki: jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up 0,2 l



Po tradycyjnym powitaniu młodej pary chlebem i solą proponujemy lampkę szampana, a następnie zapraszamy na uroczysty obiad:

**Zestaw III
240 zł/osoba**

Przystawka: 1 pozycja do wyboru

Tatar z łososia
VE LE VENT z prawdziwkami (prawdziwki w cieście francuskim)
Cienkie plastry pieczonego indyka w ziołach podane z sosem kaparowo-tuńczykowym
Marynowany dorsz z warzywami po staropolsku

Zupa 1 pozycja do wyboru

Rosół z kołdunami
Krem z czerwonej papryki i pomidorów z mascarpone
Krem z grzybów leśnych z grzankami

**Podane w wersji półmiskowej do wyboru 3 rodzaje mięsa do wyboru
, po 2 porcje na osobę
(ziemniaki puree z koperkiem i łódeczki):**

Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu
Schab po zbójnicku z boczkiem i oscypkiem
Rolada z kurczaka z pieczarkami
Polędwiczki wieprzowe nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami
Filet drobiowy nadziewany szpinakiem i ricottą w sosie grzybowym

Surówki 3 pozycje do wyboru

Marchewka z jabłkiem,
Mizeria,
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret i ziołami lub sosem jogurtowym
Kapusta zasmażana

Deser 1 pozycja do wyboru

Tiramisu
Zapiekane banany w cieście filo
Gruszka w cieście francuskim

I Dania Gorące:

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z kopytkami i kapustą modrą



II Danie Gorące: 1 pozycja do wyboru

Pieczony filet z indyka w sosie podany z ryżem ziołowym
i surówką z białej kapusty na ostro
Udka faszerowane pieczarkami i serem podane z dufinkami
i surówką z białej kapusty na ostro

III Danie Gorące: 1 pozycja do wyboru

Boeuf Strogonow
Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem i grzybami mun
Wołowina po flamandzku z grzankami

Zimna płyta: bufet boczny

Półmiski wędlin, mięsa pieczone(schab faszerowany, karczek pieczony, filet z indyka z
żurawiną,
rolada z indyka z boczkiem), pasztet domowy
Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy, remoulada duńska
Śledź po japońsku, śledź w curry i rodzynekami, śledzie po kaszubsku
Sałatka z gruszką i gorgonzolą
Sałatka gyros
Sałatka kalafiorowa
Pieczywo mieszane
Galaretki drobiowa
Roladki z łososia w musie chrzanowym
Zapiekanego boczka ze śliwką i oscypkiem
Łosoś w łusce marchwiowej w towarzystwie krewetek królewskich
Owoce dekoracyjnie

Stół wiejski

- Udziec
- Kiełbasa wiejska
 - Boczek
 - Kabanosy
 - Salceson
 - Pikle
 - Ogórki kiszane
 - Smalec
 - Grzyby marynowane

Bufet kawowo-herbaciany bez limitu do konsumpcji na miejscu

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana, woda niegazowana z miętą i cytryną
Soki: jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up 0,2 l



Zamówienia dodatkowe

Łosoś w łusce marchwiowej 300 zł

Stół wiejski 10 zł/osobę

- Udziec
- Kielbasa wiejska
 - Boczek
 - Kabanosy
 - Salceson
 - Pikle
- Ogórki kiszane
 - Smalec
- Grzyby marynowane

Dania w podgrzewaczach

- Bigos 30 porcji/300 zł
- Żurek z jajkiem i kiełbasą 30 porcji/150 zł
 - Flaczki 30 porcji/ 250 zł
 - Zupa gulaszowa 30 porcji/ 300 zł
- Wołowina w podgrzybkach 30 porcji/ 400 zł
 - Pierogi różne 1 szt/ 1,50 zł
 - Koszyk z arbuza 95 zł
- Rolbar z piwem cena hurtowa 20 l /160 zł
- Sushi 30 sztuk 100 zł

Stół z owocami morza 100 osób/ 1500 zł

Łosoś w łusce marchwiowej w towarzystwie krewetek królewskich
Krewetki panierowane z dipami
Krażki kalmarów
Mix sushi
Paella z owocami morza w podgrzewczu
Langustynki
Kalmary faszerowane
Kamaboko krabowe