

SALA BANKIETOWO - KONFERNCYJNA GALIA
MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Powitanie chlebem i solą.

I DANIE GORĄCE - ZUPA

- ✧ rosół z makaronem
oraz do wyboru: (jeden rodzaj)
- ✧ flaki
- ✧ krem z pomidorów z grzankami i mozzarellą
- ✧ krem brokułów z groszkiem ptysiowym
- ✧ krem z dyni (sezonowo)
- ✧ zupa grzybowa pachnąca lasem z łazankami

II DANIE GORĄCE

- ✧ eskalopki schabowe z sosem na białym winie z dodatkiem rozmarynu
- ✧ pieczeń wieprzowa z karkówki w sosie pieczarkowym
- ✧ tradycyjny kotlet schabowy
- ✧ kotlet de volaille z masłem czosnkowo-koperkowym
- ✧ kieszonka z piersi kurczaka z pieczarkami
- ✧ pierś z kurczaka w sosie Dijon

III DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- ✧ polędwiczki wieprzowe pieczone w sosie własnym z dodatkiem ziół prowansalskich lub z dodatkiem konfitury z czerwonej cebuli
- ✧ poliki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
- ✧ schab pieczony po królewsku nadziewany śliwką w sosie pieczeniowym
- ✧ pierś z kurczaka grillowana, z dodatkiem sosu z suszonymi pomidorami i pesto
- ✧ udka z kurczaka pieczone faszerowane pieczarkami
- ✧ półmisek bankietowy z grillowaną karkówką, piersią z kurczaka, kaszanką z cebulką i opiekаныmi ziemniakami podany z miksem sałat w miodowym dresingu
- ✧ noga z kaczki z pieczonym jabłkiem i karmelizowanymi buraczkami (dopłata 10 zł)
- ✧ stek z łososia z pieczonymi warzywami i sosem cytrynowym (dopłata 10 zł)

IV DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- ✧ barszcz czerwony z krokietami, uszkami lub pierogami
- ✧ żur staropolski z jajkiem i kielbasą

V DANIE GORĄCE (płatne dodatkowo-20 zł)

- ✧ boeuf strogonow
- ✧ płonąca szynka z sosem chrzanowym, ogórkiem i bagietką serwowana na sali

SALA BANKIETOWO - KONFERNCYJNA *GALA*
MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH

- 🌀 kluski śląskie
- 🌀 kopytka koktajlowe
- 🌀 ziemniaki z wody
- 🌀 ziemniaki opiekane z dodatkiem tymianku
- 🌀 prażona kasza gryczana
- 🌀 risotto z groszkiem
- 🌀 surówka z białej kapusty
- 🌀 surówka z modrej kapusty
- 🌀 surówka z kapusty pekińskiej
- 🌀 surówka z marchewki i jabłka
- 🌀 buraczki zasmażane
- 🌀 warzywa z wody z masłem i bułką
- 🌀 młoda kapusta zasmażana (sezonowo)

PRZYSTAWKI ZIMNE (10-13 do wyboru)

- 🌀 sałatka tradycyjna jarzynowa
 - 🌀 sałatka aioli (pęczak, papryka, świeża kolendra, dressing)
 - 🌀 sałatka grecka (mix warzyw, ser feta, oliwki, lekki dressing)
 - 🌀 sałatka hawajska (seler marynowany, ananas, indyk pieczony, kukurydza, papryka, majonez)
 - 🌀 sałatka dyplomatka (ser żółty, papryka, kukurydza, sos czosnkowy)
 - 🌀 sałatka gyros (kapusta pekińska, grillowana pierś z kurczaka, papryka, ogórek konserwowy, czerwona cebula, kukurydza, mix sosów)
 - 🌀 sałatka brokułowa (różyczki brokułów, jajko, pomidor, ogórek, kukurydza, sos czosnkowy)
 - 🌀 sałatka z młodego szpinaku ze słodko-kwaśnym sosem, suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami słonecznika
 - 🌀 sałatka cesar (sałata lodowa, pomidor, ogórek świeży, grillowany kurczak, mozzarella, sos)
 - 🌀 sałatka z gruszką (rukola, gruszka, ser pleśniowy, dressing z nutą czosnku i miodu)
 - 🌀 pomidory z mozzarellą i pesto
 - 🌀 carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem i sosem balsamicznym
-
- 🌀 schab po warszawsku z farszem chrzanowym w galarecie
 - 🌀 schab ze śliwką w galarecie
 - 🌀 tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
 - 🌀 pstrąg, karp lub łosoś w galarecie
 - 🌀 ryba faszerowana w galarecie
 - 🌀 ryba po grecku
 - 🌀 ruloniki z szynki glazurowane ze szparagami

SALA BANKIETOWO - KONFERNCYJNA *GALA*
MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

- ☞ roladki ze szpinakiem i łososiem lub słone babeczki nadziewane serkiem śmietankowym z dodatkiem pieprzu cytrynowego, łososiem wędzonym i kaparami
- ☞ mix-tulipsy pieczone oraz śliwka pieczona w boczku
- ☞ tortilla z warzywami i mięsem
- ☞ śledź w oleju z cebulką
- ☞ półmisek wędlin i mięs pieczonych przez nas (szynka, polędwica, karkówka w pieprzu, boczek pieczony w czosnku, schab nadziewany morelą, pasztet)
- ☞ tatar wołowy z dodatkami (podawany w I przerwie)
- ☞ jajko w majonezie (faszerowane)
- ☞ nuggetsy z dorsza
- ☞ polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
- ☞ pieczywo

DESERY

- ☞ tort weselny z bitej śmietany i musu owocowego lub lodowo bezowy (piętrowy)
- ☞ wybór domowych ciast na paterach
- ☞ owoce na kłozach lub krojone na tacach
- ☞ słodki bufet – wybór owoców krojonych i domowych ciast: szarlotka z pianką, wiśniowiec, pyszne ciasto marchewkowe z lekko wytrawnym kremem oprószone cynamonem, śmietanowiec na kruchym cieście przekładany prawdziwą kremówką, sernik z czekoladową kruszonką, sernik na zimno z owocami sezonowymi, kruche ciasto z konfiturą porzeczkową, delikatnym kremem i beżą, bakaliowy makowiec, ciasto szpinakowe, babeczki z kremem budyniowym i owocami oraz kajmakiem i bakaliami.

STÓŁ WIEJSKI

- ☞ szynka wiejska z kopytem
- ☞ kielbasa wędzona
- ☞ pasztetowa
- ☞ kaszanka
- ☞ salceson włoski
- ☞ pasztet
- ☞ boczek wędzony
- ☞ smalec
- ☞ pieczywo
- ☞ marynaty

SALA BANKIETOWO - KONFERNCYJNA *GALA*
MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

- ☞ gazowane: coca-cola, fanta, sprite
- ☞ soki w dzbankach
- ☞ woda gazowana
- ☞ woda niegazowana z miętą i cytryną
- ☞ kawa (również świeżo palona-ziarnista z ekspresu)
- ☞ herbaty (czarna, owocowa, zielona, mięta)