

PRZYJĘCIE WESELNE - MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA:

- WOŁOWINA SOJOWA Z MAKARONEM I WARZYWAMI
- ŁÓDECZKI Z ZIEMNIAKA FASZEROWANE RICOTTĄ I ZIOŁAMI
- HUMMUS Z SUSZONYMI POMIDORAMI PODANY Z PIECZONĄ TORTILLA
- PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z PRAŻONYMI NASIONAMI
- ŚLIWKA KALIFORNIJSKA ZAPIEKANA W BEKONIE
- CANNELLONI Z ŁOSOSIA ZE ŚWIEŻYM KOPREM I MUSEM CHRZANOWYM
- MŁODY BÓB Z GRZANKAMI Z BEKONU I PARMEZANEM
- WĘDLINY WŁOSKIE DOJRZEWAJĄCE LUB MIĘSA PIECZONE Z MARYNATAMI
- DESKA SERÓW Z WINOGRONAMI I KRAKERSAMI
- PASZTET Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ
- PLACUSZKI ZE SZPINAKU Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ Z SZALOTKĄ
- TARTA Z GRILLOWANĄ POLĘDWICZKĄ I CUKINIĄ
- SAŁATA Z MŁODEGO SZPIANKU, SUSZONYCH POMIDORÓW, Z PRAŻONYM BEKONEM, PARMEZANEM I REDUKCJĄ BALSAMICO
- SAŁATA NIEMIECKA Z ZIEMNIAKÓW, PRAŻONEGO BOCZKU I OGÓRKÓW KISZONYCH
- SAŁATA Z RUKOLI, TRUSKAWEK, SERA KORYCIŃSKIEGO, PRAŻONYCH PESTEK, DRESING MALINOWY
- PALUSZKI GRISSINI
- PIECZYWO , MASŁO

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY DO STOŁU

- KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z PRAŻONYM BEKONEM

Lub

- KREM Z SOLFERINO Z OLIWĄ TRUFLOWĄ

LUB

- ROSÓŁ Z MAKARONEM I LUBCZYKIEM

- KACZKA PIECZONA W POMARAŃCZACH Z JABŁKIEM W SOSIE ŻURAWINOWYM Z POMARAŃCZOWYM PURE, SAŁATA Z PIECZONYCH BURAKÓW Z DRESSINGIEM LIMONKOWYM

Lub

- BITKI WOŁOWE W SOSIE Z LEŚNYCH GRZYBÓW PODANE Z ZIELONYM PURE I KOLOROWĄ SAŁATĄ

Lub

- ŁOSOŚ Z BLANSZOWANYM SZPIANKIEM PODANY NA PURE Z SELERA I MARCHEWKĄ BABY

DLA WEGETARIAN

- CURYY Z CZARNEJ SOCZEWICY Z WARZYWAMI

II DANIA GORĄCE (PODANE W BUFECIE)

- SANDACZ W SOSIE KAPAROWYM, RYŻ PARABOLICZNY Z TYMIANKIEM, MIX SAŁAT Z VINEGRET
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z SZYJEK RAKOWYCH PODANE Z KARDAMONOWYM RYŻEM I FASOLKĄ Z ORZECHAMI
- WŁOSKIE PIEROŻKI ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

SERWOWANE Z OLIWĄ

III DANIA GORĄCE (PODANE W BUFECIE)

- ZUPA GULASZOWA Z FRANCUSKĄ BAGIETKĄ LUB GALUSZKAMI

BUFET SŁODKI: (OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA)

- CAKE POPS
- SERNIK WIEDEŃSKI Z CYTRYNOWĄ POŚWIATĄ
- BROWNIE
- KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAMI
- BABECZKI Z OWOCAMI
- MUS WANILIOWY Z GALARETKĄ OWOCOWĄ
- MUS CZEKOLADOWY Z MALINAMI

ZIMNE NAPOJE NASZEJ PRODUKCJI PODANE W SŁOJACH:

- WODA Z MIĘTĄ W KARAFKACH NA STOŁACH
- LEMONIADA CYTRYNOWA
- LEMONIADA OGÓRKOWA Z MIĘTĄ
- MROŻONA HERBATA
- KOMPOT OWOCOWY
- WODA Z CYTRYNĄ

GORĄCE NAPOJE

- KAWA PIACEETTO Z EKSPRESU
- HERBATA RONNEFELDT
- MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, CUKIER, CYTRYNY

Dla Wegetarian i Osób na dietach przygotowujemy indywidualne menu.

Dla dzieci proponujemy ulubione ich potrawy:

- Zupę pomidorową i Panierowanego kurczaka z ziemniakami i mizerią.