

Menu weselne



Peretka
DOM WESELNY



Menu weselne

Oferta I - 230zł/osobę

- Obiad dwudaniowy: Zupa + Danie główne (3 rodzaje mięs po 2szt./osobę, 3 rodzaje surówek, dodatek, kompot)
- 2 dania gorące
- Zimna płyta: 2 sałatki, 4 przekąski, półmisek wędlin, pieczywo
- Owoce
- Soki i napoje gazowane bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Oferta II - 250 zł/osobę

- Obiad dwudaniowy: Zupa + Danie główne (4 rodzaje mięs po 2szt./osobę, 3 rodzaje surówek, dodatek, kompot)
- 3 dania gorące
- Zimna płyta: 3 sałatki, 5 przekąsek, półmisek wędlin, pieczywo
- Owoce
- Soki i napoje gazowane bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Oferta III - 260 zł/osobę

- Obiad dwudaniowy: Zupa + Danie główne (4 rodzaje mięs po 2szt./osobę, 3 rodzaje surówek, dodatek, kompot)
- Deser
- 3 dania gorące
- Zimna płyta: 3 sałatki, 6 przekąsek, półmisek wędlin, pieczywo
- Owoce
- Soki i napoje gazowane bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Dodatkowo proponujemy:

- przystawkę - 15zł/osobę
- deser - 15zł/osobę
- domowe ciasto - 130zł/brytfankę
- słodkie upominki dla gości - 35zł/szt.
- deserki (3szt.) - 15zł/osobę
- fontannę czekoladową - 500zł
- palmę owocową - 500zł
- wiejski stół - 1000zł
- deskę serów - 12zł/osobę

Przystawki:

(do wyboru za dodatkową opłatą)

1. Torcik Caprese
2. Kurczak marynowany w balsamico
3. Delikatny pasztet z żurawiną
4. Melon z szynką parmeńską i rukolą
5. Tatar z łososia
6. Tatar ze śledzia
7. Szynka w galarecie faszerowana chrzanem
8. Torcik z bakłażana i bryndzy na sosie pomidorowym

Zupy:

(do wyboru 1 pozycja)

1. Rosół z makaronem
2. Krem z brokułów z prażonymi migdałami
3. Zupa królewska z kuleczkami mięsnymi
4. Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
5. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
6. Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi
7. Krem paprykowy z groszkiem ptysiowym
8. Zupa cebulowa z dodatkiem białego wina

Menu weselne

Dania główne:

(do wyboru 3 lub 4 pozycje - w zależności od oferty)

1. De volai z piersi kurczaka z masłem i koperkiem
2. Udko bez kości faszerowane warzywami
3. Roladki z kurczaka faszerowane łososiem i pomarańczą w sosie cytrynowo-maślanym
4. Rolada z indyka ze szpinakiem i serem mozzarella w sosie cebulowym
5. Kotlet drobiowy
6. Kotlet schabowy
7. Roladki schabowe faszerowane ogórkiem kiszonym, papryką i serem żółtym w sosie chrzanowym
8. Kotlet po szwajcarsku z szynką i serem żółtym
9. Schab nadziewany śliwką lub morelą w sosie pieczeniowym
10. Schab po góralsku z oscypkiem
11. Schab w sosie cygańskim
12. Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
13. Karkówka w sosie śliwkowym
14. Rolada z karkówki z pieczarkami w sosie miodowo-musztardowym
15. Tradycyjny zraz wołowy
16. Mintaj panierowany
17. Sola w sosie cytrynowo-koperkowym

Peretka
DOM WESELNY

Dodatki:

(do wyboru 1 pozycja)

1. Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem
2. Ziemniaki zapiekane w ziołach
3. Puree musztardowe
4. Ryż z warzywami
5. Kasza gryczana lub jęczmienna
6. Kluski śląskie
7. Kopytka
8. Frytki
9. Duffinki

Surówki:

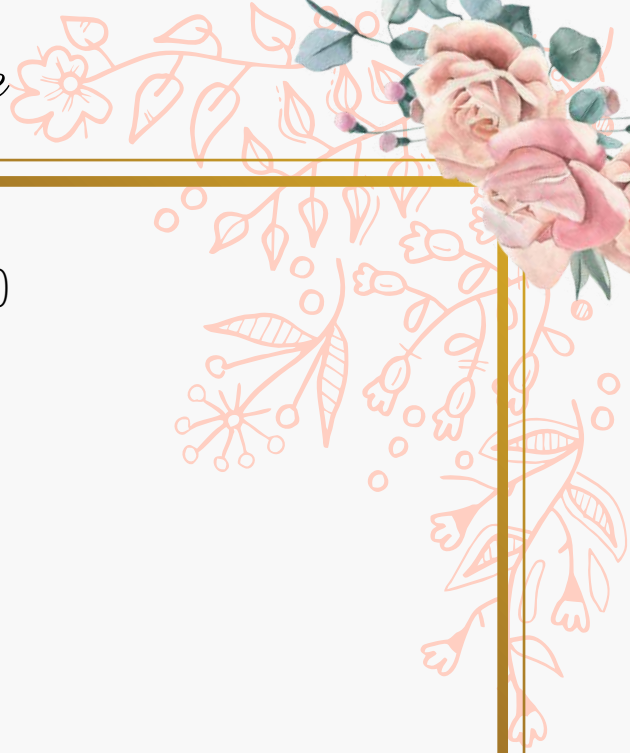
(do wyboru 3 pozycje)

1. Kapusta pekińska z winegret
2. Kapusta pekińska z majonezem
3. Surówka z czerwonej kapusty
4. Colesław
5. Marchew z jabłkiem
6. Marchew z jabłkiem i cebulą
7. Seler z ananasem i orzechami
8. Buraczki z chrzanem
9. Buraczki z papryką
10. Kapusta zasmażana
11. Mizeria

Desery:

(dotyczy Oferty III lub do wyboru za dodatkową opłatą)

1. Lody z bitą śmietaną i owocami
2. Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
3. Strudel gruszkowy z żurawiną
4. Galaretka z owocami i bitą śmietaną
5. Panna cotta kokosowa z sosem malinowym
6. Tiramisu
7. Brownie
8. Torcik Pavlova



Sałatki:

(do wyboru 2 lub 3 pozycje - w zależności od oferty)

1. Jarzynowa
2. Gyros warstwowa
3. Grecka
4. Fantazja z selerem konserwowym i ananase
5. Królewska z kurczakiem, brokułem i dipem czosnkowym
6. Śledziowa
7. Znakomita z szynką i makaronem ryżowym
8. Klasyczna z pieczarkami marynowanymi (z szynką lub bez)
9. Smakowita z buraczkami konserwowymi

Przekąski:

(do wyboru ilość pozycji - w zależności od oferty)

1. Galaretka drobiowa
2. Galaretka wieprzowa
3. Śliwki zawijane w boczku
4. Śledzie po staropolsku (śledzie, cebula, ogórek konserwowy, jabłko)
5. Śledzie po cygańsku
6. Jajka faszerowane pieczarkami
7. Jajka faszerowane łososiem
8. Jajka faszerowane szynką
9. Ryba po grecku
10. Tatar z łosia
11. Tatar ze śledzia
12. Sos tatarski
13. Terrina drobiowa
14. Terrina ogórkowo-chrzanowa
15. Terrina z łososiem
16. Pasztet z żurawiną
17. Szynka konserwowa z nadzieniem chrzanowym
18. Roladki z tortilli z szynką i serem + sos czosnkowy
19. Roladki z tortilli z kurczakiem i rukolą + sos czosnkowy
20. Koreczki śledziowe z oliwką
21. Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem fetą
22. Rolada serowa z szynką lub z pieczarkami i papryką
23. Muszle makaronowe faszerowane warzywami
24. Torcik warzywny
25. Tartinki

Dania gorące:

(Oferta I - do wyboru 1 pozycja; Oferta II i III - do wyboru 2 pozycje)

1. Zapiekanka mięsna z pieczarkami i serem żółtym podawana z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej
2. Rolada z karkówki z pieczarkami w sosie miodowo-musztardowym podawana z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
3. Rolada z piersi indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym oraz sosem cebulowym podawana z zapiekanymi ziemniakami i surówką colesław
4. Roladka drobiowa z pieczarkami i serem żółtym podawana z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej
5. Udko bez kości faszerowane warzywami podawane z zapiekanymi ziemniakami i sałatą lodową
6. Kurczak w sosie paprykowym podawany z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej z winegret
7. Rolada schabowa z boczkiem i cebulą w sosie chrzanowym podawana z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą
8. Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym podawane z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
9. Polędwiczka wieprzowa z borowikami podawana z puree majonezowym i surówką colesław
10. Eskalopki drobiowe w cieście sezamowym podawane z duffinkami i surówką z marchwi, jabłka i cebuli

Dania gorące:

(do wyboru 1 pozycja)

1. Bigos staropolski
2. Strogonow
3. Gulasz
4. Barszcz czerwony z pasztecikami lub krokietami
5. Żurek z jajkiem i kiełbasą
6. Fasolka po bretońsku
7. Kwaśnica

**Dla przyjęć weselnych przewidziany czas trwania imprezy to 12 godzin.
Za każdą kolejną godzinę dodatkowy koszt 300zł/godz.**