

### WSKŁAD CENY 230ZŁ/OS. WCHODZI:

LAMPKA SZAMPANA NA POWITANIE DLA GOŚCI  
CHLEBEK WESEŁNY  
5 DAŃ GORĄCYCH (W TYM 2 ZUPY)  
10 PRZEKĄSEK ZIMNYCH  
WYBÓR CIAST  
OWOCE SEZONOWE  
KAWA, HERBATA – W FORMIE BUŃFETU, BEZ  
OGRAŃCZEŃ  
NAPoje GAZOWANE – BEZ OGRAŃCZEŃ  
SOKI – BEZ OGRAŃCZEŃ  
POKROWCE – POWYŻEJ 120 OSÓB GRATIS  
TORT – POWYŻEJ 150 OSÓB GRATIS  
STÓŁ WIEJSKI – POWYŻEJ 180 OSÓB GRATIS

### DANIA GORACE – ZUPY

Rosół tradycyjny  
Rosół na bazancie  
Zupa bazyliowa z kuleczkami drobiowymi  
Flaczki po warszawsku  
Zupa grzybowa z łazankami  
Zupa gulaszowa po węgiersku  
Strogonow  
Zupa cebulowa z serowymi grzankami  
Żurek ślązak  
Barszcz biały z jajem i kiełbasą  
Barszcz czerwony z uszkami lub krójkietami  
Zupa pieczarkowa  
Krem z pomidorów z musem z awokado  
Krem z dyni  
Krem z borowików  
Krem z pieczonych ziemniaków z chrupiącą szynką  
Zupa serowa z julienne warzywnym i pulpecikami drobiowymi  
Toskańska zupa pomidorowa z krewetką  
Zupa szczawiowa z jajkiem  
Chłodnik litewski  
Gazpachio

### DODATKI SKROBIOWE DO DAŃ GORĄCYCH

Ziemniaki z wody  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Puree ziemniaczane – zapiekane  
Ziemniak pieczony z masełkiem i śmietanką  
Ziemniaki po Polsku  
Zapiekanka ziemniaczana z tymiankiem i cebulką  
Ziemniaczki po staropolsku w mundurkach  
Rosti ziemniaczane z gałką muszkatołową  
Placuszki ziemniaczane  
Puree z zielonego groszku i ziemniaków  
Puree z dyni i ziemniaków  
Kopytka  
Obsmażane kopytka  
Kopytka z szpinakiem  
Kluski śląskie  
Ryż  
Ryż różnobarwny  
Risotto na białym winie  
Kluski francuskie

### DANIA GORACE MIĘSNE

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym  
Kaczka pieczona w całości w pomarańczach  
Piersz z kurczaka zawinięta w bekonie z sosem blue  
Antrykot z indyka marynowany w kokosowym chilli  
Udziec drobiowy zapieczony mozzarellą  
Zrazy francuskie z pomidorkami i mozzarellą w sosie pomidorowo – ziołowym  
Połędwiczki wieprzowe w sosie z szyjek rakowych  
Połędwiczki wieprzowe faszerowane z sosem grzybowym  
Roladka w połędwiczki wieprzowej faszerowana kaczka dziwaczka w sosie z kurek  
Udziec drobiowy faszerowany w sosie kurkowym  
Filet z kurczaka faszerowany serem i pieczarkami  
Filet z kurczaka panierowany  
Piersz z kurczaka w dwóch odsłonach w sosie z delikatnego serka z szczypiorkiem  
Devolay z piersi z kurczaka faszerowany serem i pieczarkami  
Antrykot drobiowy w sosie z szalotki  
Kurczak na chrupko w sosie słodko – kwaśny  
Delikatne medaliony z kurczaka w sosie tymiankowym  
Pieczony filet z indyka w sosie żurawinowym  
Udko z kaczki w sosie z owoców lasu  
Cordon-blue z serem i szynką  
Gołąbki w sosie pomidorowo – ziołowym  
Kark wieprzowy pieczony w ziołach w sosie pieczarkowym  
Roladki wieprzowe w sosie borowikowym  
Eskalopki wieprzowe w sosie z podgrzybków i świeżych ziół  
Piramida w wieprzowiny w aromatycznych ziołach w sosie myśliwskim  
Roladka z dwóch mięs w sosie myśliwskim  
Rolada z boczku faszerowana kruchą wołowiną w sosie z zielonego pieprzu  
Tradycyjny schabowy  
Tradycyjne udko z kurczaka  
Płonąca szynka z dodatkami

### DANIA GORACE RYBNE

Stek z łososia w sosie chatney  
Filet z łososia w sosie śmietanowo cytrynowym  
Filet z łososia w papierze ryżowym przewiązany porem w sosie cytrynowym  
Rolada z soli w sosie miętowym  
Róża z soli w sosie bazylikowym  
Filet z sandacza w sosie porowym  
Rybne roladki z szpinakiem i musem z łososia w sosie miętowym z kawiorem



### DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Tagliatelle warzywna z brokołką  
Bukiet warzyw na parze  
Ratatuj warzywne w papryce  
Czerwona kapusta z rodzynkami na ciepło  
Kapusta młoda zasmażana (sezonowo)  
Kapusta kiszona zasmażana  
Buraczki zasmażane  
Miodowe buraczki  
Warzywa grillowane  
Cykorja z bekonem  
Fasolka szparagowa w cukini  
Kisz warzywny na ciepło  
Szpinak w śmietanie z pomidorkami  
Surówką z marchewką i odrobiną chrzanu  
Surówką z selera i rodzynek  
Surówką z sałaty pekińskiej i świeżych warzyw  
Surówką z czerwonej kapusty  
Surówką z sałaty lodowej z czerwoną cebulką  
Surówką po staropolsku z buraczków z cebulką  
Surówką z kiszanej kapusty

### PRZEKASKI ZIMNE

Carpaccio z łososia  
Tatar wołowy  
Tatar z łososia  
Mięsa pieczone i wędzone  
Rostbef po angielsku  
Galantyna drobiowa  
Schab po warszawsku w galarecie  
Szparagi w szynce w galarecie  
Połędwiczki wieprzowe z brokołkami  
Sandacz w galarecie  
Pstrąg w galarecie  
Łosoś w galarecie  
Szczupak faszerowany w galarecie  
Sandacz faszerowany w galarecie  
Śledź w trzech smakach  
Roladki śledziowe  
Deska ryb wędzonych  
Deska serów  
Carpaccio z kaczki  
Gołąbki z cukinii w sosie z truflowej porzeczki  
Gniazda przepiórcze w sosie ziołowym  
Jaja faszerowane  
Rolada cielęca  
Filet z kaczki w sosie balsamicznym  
Indyk w maładze  
Zimne nóżki z borowikami  
Tymbaliki drobiowe  
Ryba po grecku  
Rożki z łososia wędzonego z musem chrzanowym  
Pieczony łosoś w sosie Pesto  
Terina warzywna z fetą w sosie z świeżych ziół  
Staropolską szynką w cykorii glazurowana  
Melon w szynce parmeńskiej z syropem klonowym  
Pomidorowe łódeczki z bazyliowym twarożkiem  
Panierowane pieczarki w sosie ziołowo-czosnkowym  
Tortilla z meksykańskim nadzieniem  
Paszтет z dziką w bekonie z sosem porzeczkowym

Mule z aromatycznej zalewy w towarzystwie raków  
Rolmopsy z świeżymi warzywami

### PRZEKASKI ZIMNE - SAŁATKI

Sałatką grecką z serem feta  
Sałatką cesar z grillowanym bekonem  
Sałatką z wołowiną po węgiersku  
Sałatką z makaronu sojowego  
Sałatką bankietowa  
Sałatką tradycyjną jarzynowa  
Sałatką śledziowa  
Sałatką ziemniaczana z kalfiorem  
Sałatką z tuńczyką  
Sałatką capreze  
Sałatką z grillowanych warzyw  
Sałatką nicejską z tuńczykiem  
Sałatką zielono mi z bukietu zielonych warzyw i  
świeżych ziół  
Sałatką śledziowa z marynowanym selerem i  
ananasem  
Sałatką owoców morza  
Sałatką chiłopską z grillowanym bekonem  
Sałatką z wędzonego kurczaka z owocami i kołendrą  
Piżantną sałatką z wołowiną i świeżych warzyw  
Sałatką Gyros  
Sałatką z grillowanej cukinii i suszonych pomidorów  
Sałatką z kaczą połędwicą i rucollą  
Bukiet świeżych sałat z arbuzem i serem feta  
Sałatką z kurczaka na sałacie lodowej z granatem

### DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

- ⌘ Grill
- ⌘ Stół wiejski
- ⌘ Bufet staropolski na ciepło
- ⌘ Pieczone prosie
- ⌘ Pieczony dzik
- ⌘ Płonąca szynka z dodatkami
- ⌘ Stół rybny
- ⌘ Ryby w całości
- ⌘ Sushi - pokazy

### DODATKOWO PROPONUJEMY PAŃSTWU:

- ⌘ Drink bar
- ⌘ Piwo beczkowe
- ⌘ Fontannę czekoladową
- ⌘ Fontannę alkoholową
- ⌘ Wybór tortów weselnych
- ⌘ Pokaz sztucznych ogni
- ⌘ Sztuczne ognie (Fontanny) na przywitanie Młodej Pary
- ⌘ Dekorację kwiatową
- ⌘ Pokrowce na krzesła
- ⌘ Wynajem bryczki do ślubu

