



PAKIET SZAFIROWY – 199 zł

Menu

- ✓ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ✓ TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ✓ OBIAD (ZUPA I DANIE GŁÓWE PODAWANE NA PÓLMISKACH DO WYBORU)
 - ✓ DESER
 - ✓ ZIMNĄ PŁYTĘ
 - ✓ I, II CIEPLĄ KOLACJĘ
- ✓ NAPOJE NIELIMITOWANE (SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE, KAWA, HERBATA)
- ✓ ŚWIEŻE OWOCE

Rozpoczęcie przyjęcia

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM WRAZ Z TRADYCYJNYM TŁUCZENIEM KIELISZKÓW

OBIAD:

Zupa:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- ROSÓŁ Z KLUSECZKAMI Z GĘSINY I KRÓLEWSKIM MAKARONEM
- ZUPA POMIDOROWO - BAZYLIOWA Z CZOSNKOWYMI GRZANKAMI

Danie główne:

(PODAWANE NA PÓLMISKACH)

Mięsa:

- SAKIEWKA DROBIOWA Z SEREM I PIECZARKAMI
- ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA
- PIERŚ Z KURCZĘCIA W MIGDAŁACH
- SCHAB NADZIEWANY SZPINAKIEM I SEREM MOZZARELLA

Sosy:

- PIECZENIOWY Z NUTĄ ROZMARYNU
- ŚMIETANKOWO – ZIOŁOWY



Dodatki:

- ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM (W SEZONIE)
- TRADYCYJNE KLUSKI ŚLĄSKIE
- OPIEKANE W ZIOŁACH TALARKI ZIEMNIACZANE

Surówki:

- BURACZKI TARTE Z CEBULKĄ
- CZERWONA KAPUSTA NA CIEPŁO ZE ŚLIWKAMI
- BUKIET SAŁAT I WARZYW SEZONOWYCH W SOSIE VINAIGRETTE
- TARTA MARCHEW Z JABŁKIEM

Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser

Zimna płyta:

- PÓLMISEK STAROPOLSKICH WĘDLIN, MIĘS I KIEŁBAS
- DESKA SERÓW (SERY ŻÓLTE, PLEŚNIOWE, GÓRALSKIE, KORECZKI)
- PASZTET ZAJĘCZY W RUBINOWEJ GLAZURZE
- OZORKI WOŁOWE Z CEBULKĄ W AUSZPIKU
- NADZIEWANE ROLADKI Z SZYNKI
- ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWO - MIODOWYM Z GRILLOWANĄ CEBULĄ
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z DODATKIEM TŁUCZONEGO PIEPRZU
- SAŁATKA JARZYNOWA Z BEKONOWYMI CHIPSAMI
- SAŁATKA ITALIANO Z MAKARONEM
- SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM
- GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA, OLIVKI W MARYNACIE
- KURCZAK W GALARECIE NA MUSIE ŻURAWINOWYM
- GALARETKA WIEPRZOWA NA OSTRO Z CZERWONĄ CEBULKĄ
- JAJKA W SOSIE Tatarskim
- TRADYCYJNY SMALEC Z PIECZONĄ CEBULĄ I JABŁKIEM
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

Deser:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ
- PANNA COTTA – DESER MIGDAŁOWO - ŚMIETANKOWY Z SOSAMI OWOCOWYMI

SALE WESELNE
Romeo & Julia



lub deser

Master Chefa Dominiki Wójciak

-CREM BRULEE O ZAPACHU ŚWIERKU



I ciepła kolacja:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-GICZ Z INDYKA DUSZONA W AROMACIE SZYSZEK CHMIELOWYCH Z PUREE ZIEMNIACZANO CHRZANOWYM Z MODRĄ KAPUSTĄ

-PIECZONA ROLADKA Z KURCZĘCIA Z MARYNOWANĄ PAPRYKĄ I PIECZARKAMI NA WŁOSKIM RISOTTO



lub kolacja

Master Chefa Dominiki Wójciak

-DUSZONE POLICZKI WOŁOWE W SOSIE PIECZENIOWYM Z DODATKIEM OWOCU JAŁOWCA Z MUSEM Z FASOLI PIĘKNY JAŚ I BLANSZOWANĄ BOTWINKĄ



II ciepła kolacja:

- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Owoce:

-SEZONOWE I EGZOTYCZNE PODANE NA PATERACH

Napoje:

(NIELIMITOWANE)

-SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP), WODA,

-KAWA, HERBATA

PROMOCJA! *Pakiet nielimitowany alkohol (wódka Pan Tadeusz, wino, piwo) 29 zł/os*