



RESTAURACJA DWOREK

menu weselne 2011/2012

WERSJA II PREMIUM

PRZYSTAWKA (do wyboru)

1. *Tatar z łososia i awokado podany z grzanką maślaną*
2. *Medaliony z pstrąga z musem łososiowym podane z sosem kaparowo - pieprzowym i grzankami ziołowo-czosnkowymi prosto z pieca*
3. *Pasztet z królika z żurawiną podany z domowym pieczonym chlebem z mąki razowej oraz masłem smakowym cytrynowym i chrzanowym*
4. *Mix kolorowych sałat z pieczonymi plastrami piersi kurczaka w ziołach podawany ze słodko-kwaśnym vinegretem*

ZUPA (do wyboru)

1. *Krem z borowików z cząstkami grzybów*
2. *Krem z porów z wędzonym łososiem*
3. *Krem z zielonego groszku z prażoną dynią*
4. *Krem ze świeżych ziół z grzanką warzywną (sezonowo od 15 maja do 15 sierpnia)*
5. *Krem z dyni z różowym pieprzem i prażonymi migdałami (sezonowo od października do grudnia)*

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

1. *Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach z delikatnym sosem pieprzowym, podawana z pieczonymi ziemniakami kraszonymi masłem ziołowo-czosnkowym i fasolką szparagową w boczku*
2. *Grillowane medaliony z polędwiczki wieprzowej podawane na sosie z borowików w śmietanie, ziemniakami z masłem i koperkiem oraz zestawem surówek ze świeżych warzyw z sosem vinegrette*
3. *Roladki z wołowiny z warzywnym farszem podawane z sosem pieczeniowym, domowymi kluseczkami śląskimi i miodowo-imbirowymi buraczkami*
4. *Plastry schabu faszerowane leśnymi grzybami podawane z sosem jałowcowym, domowymi rozetkami z ziemniaków i sałatą po polsku ze śmietaną i tartym jajkiem*

Istnieje możliwość serwowania 3 powyższych dań półmiskowo (3 rodzaje mięsa, 3 rodzaje dodatków, 3 rodzaje surówek i 3 rodzaje sosów).

Przy takiej wersji ilość porcji zostaje zwiększona o 20 % bez dopłaty

DESER

1. *Tort weselny krojony i podawany przy Gościach . Wybór tortów weselnych z naszego katalogu tortów.*

Torty są pieczone na miejscu tylko z naturalnych produktów przez Szefową Kuchni

DANIE GORĄCE II (do wyboru)

1. *Grillowana pierś indyka podawana na szpinaku z czosnkiem i śmietaną, zapiekana pod pierzynką serową, podawana z ziemniakami z pieca z kminkiem i oliwą*

2. *Plastry łososia w zielonych świeżych ziołach z czosnkiem i oliwą , pieczone w piecu , podane na bukietcie sałat z miodowo-musztardowym vinegrettem i szaszłyczkiem z plastrów ziemniaków i boczku*

3. *Pieczeń wieprzowa marynowana w czosnku i ziołach podawana z sosem pieczeniowym, tłuczonymi ziemniakami z masłem i surówką z białej kapusty*

4. *Paski polędwiczki wieprzowej smażonej z kolorową papryką i cebulką podawane z ryżem po kantońsku*

DANIE GORĄCE III (do wyboru)

1. *Bigos staropolski z mięsem w aromacie suszonych leśnych grzybów*

2. *Myśliwska zupa mięsna z wieprzowiny z kluseczkami ze szpinakiem*

3. *Barszczyk czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem z farszem mięsnym prosto z pieca*

4. *Żurek z wiejską kielbasą, jajkiem i świeżo tartym chrzanem*

PRZYSTAWKI ZIMNE

NASZA SPECJALNOŚĆ : MIĘSA PIECZYSTE , PASZTETY I TERRINY

PIECZYSTE:

1. *Plastry polędwiczki wieprzowej w kolorowym pieprzu*

2. *Schab marynowany w ziołach*

3. *Rolada drobiowa z warzywami w otulinie boczku*

PASZTETY :

1. *Paszтет cielęcy – wieprzowy z prażonymi orzechami i żurawiną*

2. *Paszтет z kaczki w plastrach słoniny , podawany z domową konfiturą z pomarańczy*

TERRINY :

1. *Terrina z łososia atlantyckiego i soli podawana z winną galaretką*

RYBY :

1. *Rolada szpinakowo-łososiowa w limonkowym aromacie*
2. *Śledzie po kaszubsku*

SALATKI:

1. *Salatka z gotowaną pierśią kurczaka , z selerem naciowym z sosem jogurtowym*
2. *Salatka dworska ze świeżych warzyw z serem pleśniowym dor-blu, kiełkami i słodko-kwaśnym sosem cytrynowym*
3. *Salatka z wędzonym łososiem , paluszkami krabowymi podawana na bukietcie sałat z sosem musztardowo- miodowym i czarnym sezamem*

CIASTA WESELNE – WYRÓB WŁASNY

1. *Piernik z konfiturą różaną w polewie czekoladowej*
2. *Sernik z polewą lukrową*
3. *Babeczki z delikatnym kremem waniliowym i owocami*
4. *Ciasto czekoladowo-migdałowe*
5. *Ciasto karmelowe*

TORTY WESELNE – WYRÓB WŁASNY (do wyboru)

1. *Tort czekoladowo- waniliowy*
2. *Tort śmietanowo-kawowy*
3. *Tort czekoladowo-orzechowy*
4. *Tort kokosowo- capuccino*

Cena 220 zł / osoba

Dzieci do lat 10 lat 50 % ceny

Cena zawiera na osobę :

1. *Obiad 4-daniowy (przystawka, zupa, danie główne , deser)*
2. *Dania gorące*
3. *Przekąski zimne*
4. *Owoce i ciasta weselne (5 rodzajów)*
5. *Napoje zimne (woda, wybór soków) , oraz gorące (kawa, herbata) podawane w czasie przyjęcia weselnego bez ograniczeń*
6. *Wino musujące na powitanie*
7. *Porcję tortu weselnego*
8. *Wystrój sali w świeże kwiaty i świece*
9. *Obsługę kelnerską i barmańską*
10. *Pokój dla nowożeńców*

Kalkulacja dla 65 osób minimum i nie ulega obniżeniu w przypadku mniejszej ilości Gości .