



RESTAURACJA DWOREK

menu weselne 2011/2012

WERSJA I STANDARD

I danie gorące

Zupa (do wyboru)

1. *Krem z brokułów z domowymi grzankami ziołowo-czosnkowymi*
2. *Krem z pomidorów z domowymi grzankami serowymi*
3. *Krem z cukini z prażonymi płatkami migdałów*
4. *Rosół z makaronem*

Danie główne (do wyboru)

1. *Polędwiczki wieprzowe z pieca na francuskim sosie śmietanowym z kolorowym pieprzem, gorczycą i kaparami podawane z ziemniakami kraszonymi rumianą cebulką i zestawem surówek*
2. *Roladki drobiowe z farszem warzywno-grzybowym podawane z sosem jałowcowym, ziemniakami purre i surówką z białej kapusty*
3. *Roladka z indyka z boczkiem i szpinakiem podawane z ćwiartkami ziemniaków i surówką z buraczków*
4. *Schab marynowany w ziołach podawany z sosem pieczeniowym, ziemniakami z pieca z oliwą i kminkiem oraz surówką z czerwonej kapusty*

II danie gorące (do wyboru)

1. *Wieprzowina z sosem myśliwskim podawana z domowymi kluseczkami (a la gnoch) ze świeżym szpinakiem*
2. *Szaszłyki drobiowe z warzywami i boczkiem podawane na ryżu z zielonym groszkiem*
3. *Grillowana pierś indyka z warzywami pod pierzynką serową podawane z talarkami ziemniaczanymi*
4. *Cząstki łososia w cieście tempura podane na bukiecie sałat z sosem z pikantną nutką pieprzu cayenne*

III danie gorące (do wyboru)

1. *Bogracz pikantny z wołowiny z pieczarkami i papryką*
2. *Żurek staropolski na domowym zakwasie z boczkiem i kiełbasą*
3. *Barszczyk czerwony na domowym zakwasie z paluszkami z ciasta francuskiego z kminkiem*

ZAKĄSKI ZIMNE

MIĘSA PIECZONE – WYRÓB WŁASNY

1. *Schab marynowany w ziołach*
2. *Pieczeń drobiowa w kolorowej skórce z ziół i naturalnych przypraw*
3. *Boczek pieczony z kminkiem*

SAŁATKI

1. *Salatka z porów z jabłkiem , serem i kukurydzą w sosie majonezowym*
2. *Salatka a la grecka z fetą , oliwkami i sosem vinegrette*
3. *Salatka tradycyjna jarzynowa*

INNE

1. *Mini galaretki drobiowe*
2. *Roladki z matiasów z warzywami w domowej delikatnej zalewie octowej*

DODATKI

1. *Chrzan z jajkiem i śmietaną*
2. *Sos tatarski*
3. *Pieczyno*
4. *Masła smakowe (chrzanowe, cytrynowe)*

Cena 170 zł/ od osoby , dzieci do lat 10 - 1/2 ceny

Cena zawiera :

1. *Obiad 3-daniowy (zupa , danie główne)*
2. *Dania gorące*
3. *Przystawki zimne*
4. *Owoce*
5. *Napoje zimne(woda mineralna , soki – wybór soków) i gorące(kawa , herbata) podawane bez limitu*
6. *Wino musujące na powitanie*
7. *Wystrój sali w świeże kwiaty , świece*
8. *Obsługę kelnerską i barmańską*
9. *Pokój dla nowożeńców*

Kalkulacja cenowa dotyczy minimum 65 osób (sala kremowa) i nie ulega obniżeniu w przypadku mniejszej ilości gości