

## OBIAD WESELNY – OFERTA NA ROK 2024

<p><b>OBIAD WESELNY: 170 PLN / os.</b></p> <p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p><b>ZUPA DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tradycyjny rosół z makaronem</li><li>- Aksamitny krem cebulowy z grzankami</li></ul> <p><b>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty</li><li>- Schab pieczony z sosem myśliwskim z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną</li></ul> <p><b>DESER DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Domowa szarlotka z cynamonem i rodzynkami podana z sosem angielskim</li><li>- Delikatny mus śmietankowo – truskawkowy</li></ul> <p><b>ZIMNA PŁYTA:</b></p> <p>Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas Parfait z wątróbki drobiowej Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem Tymbaliki drobiowe z sosem z czerwonej cebulki Jaja z musem majonezowo – szczypiorkowym Sałatki: - tradycyjna jarzynowa - porowa z ementalerem i kukurydzą Pieczywo</p> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b></p> <p>Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)</p>	<p><b>OBIAD WESELNY: 200 PLN / os.</b></p> <p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p><b>ZUPA DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym</li><li>- Krem z warzyw mieszanych</li></ul> <p><b>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Karczek pieczony w sosie z czosnku palonego z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi</li><li>- Fileciki z indyka w sosie zielonego pieprzu z puree z marchewki z morelą i bukietem sałat</li></ul> <p><b>DESER DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym i bitą śmietaną</li><li>- Panna Cotta z sosem truskawkowym</li></ul> <p><b>ZIMNA PŁYTA:</b></p> <p>Tradycyjny pasztet staropolski Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas Mini tarty z grzybami Mini tarty warzywne Pieczarki faszerowane Grillowane warzywa z sosem czosnkowym Terrina warzywna z koktajlowym sosem Śledź po kaszubsku w pomidorach Jaja z musem majonezowo – szczypiorkowym Sałatki: - ziemniaczana z chrzanem i czerwoną cebulką - z kalafiora i rozmaitych warzyw Pieczywo</p> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b></p> <p>Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)</p>	<p><b>OBIAD WESELNY: 245 PLN / os.</b></p> <p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p><b>PRZYSTAWKA DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Parfait z wątróbki drobiowej podany na sałacie z dresingiem balsamicznym</li><li>- Rolada z kurczaka w sosie ze słodkiej papryki</li></ul> <p><b>ZUPA DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zupa szczawiowa z buncem</li><li>- Krem brokułowy z prażonymi migdałami</li></ul> <p><b>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Filet z kurczaka w sosie porowo – jabłkowym z krokietkami ziemniaczanymi i sałatką z marynowanych buraczków, cebuli i rukoli</li><li>- Fileciki z indyka zawinięte w wędzony boczek z kremową zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową</li><li>- Policzki wieprzowe duszone podane z pierogami z kaszą gryczaną i sałatką z kiszzonej kapusty</li></ul> <p><b>DESER DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chrupiące płatki przekładane puszystym kremem podane z sosem bakaliowym</li><li>- Sałatka owocowa z likierem miętowym</li><li>- Tarta cytrynowa z bitą śmietaną</li><li>- Sorbet malinowy z sosem wiśniowym i bitą śmietaną</li></ul> <p><b>ZIMNA PŁYTA:</b></p> <p>Karczek szpikowany śliwkami z kminkiem Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas Mini tarty warzywne Mini tarty z pisaladier Pieczarki faszerowane Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem Tymbaliki drobiowe z sosem z czerwonej cebulki Terrina warzywna z koktajlowym sosem Jaja z musem chrzanowym</p>	<p><b>OBIAD WESELNY: 270 PLN / os.</b></p> <p>Lampka wina musującego na powitanie</p> <p><b>PRZYSTAWKA DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Roladki z cukinii grillowanej z serem mozzarella z sosem bazyliowym i kompozycją sałat</li><li>- Carpaccio wołowe z tartym serem Grana Padano i rukolą</li><li>- Łosoś marynowany w białym winie i pomarańczach podany z bukietem sałat</li></ul> <p><b>ZUPA DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Krem z pietruszki z dodatkiem gruszki i oliwą szczypiorkową</li><li>- Zupa z groszku łuskanego z grzankami</li></ul> <p><b>DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rolada schabowa nadziewana pikantnym mięsem indyckim w sosie grzybowym podana z kluseczkami śląskimi i modrą kapustą</li><li>- Roladka z kurczaka ze szpinakiem podana z risotto bazyliowym i gotowanymi warzywami</li><li>- Polędwiczka wieprzowa zapiekana z oscypkiem podana z puree ziemniaczano – chrzanowym i sosem na zakwasie żytnim</li></ul> <p><b>DESER DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sernik miętowy z gorzką czekoladą z sosem z kiwi</li><li>- Mus z domowego twarożku z migdałami i rodzynkami w likierze Amaretto</li><li>- Lody Malaga z sosem rodzynkowo - rumowym</li><li>- Sorbet mango z marakują podany z sosem truskawkowym</li></ul> <p><b>ZIMNA PŁYTA:</b></p> <p>Tradycyjny pasztet staropolski Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas Parfait z wątróbki drobiowej Róże z łososia serwowane na rukoli z jogurtowym sosem</p>
--	---	--	--

		<p>Sałatki:  - tradycyjna jarzynowa  - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami  Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy  Pieczywo</p> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b>  Woda mineralna niegazowana  (nielimitowana)</p>	<p>Śliwki pieczone w boczku i cieście francuskim  podane na rukoli  Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta  Mini tarty z grzybami  Mozzarella podana z pomidorami i sosem  bazyliowym  Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem  Terrina warzywna z koktajlowym sosem  Jaja z musem majonezowo-szcypiorkowym  Sałatki:  - porowa z ementalerem i kukurydzą  - z ryżem i wędzonym kurczakiem  Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy  Pieczywo</p> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b>  Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)</p>
--	--	---	---

**NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE:**

**Świeże owoce sezonowe filetowane podane na półmiskach – 24 PLN / osobę**

**Słodka płyta – 56 PLN / os.**

Domowa szarlotka z cynamonem i rodzynekami

Ciasto jogurtowe z brzoskwinia

Krucze babeczki z puszystym kremem i bakaliami

Krucze babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią

Carpaccio z ananasa z musem truskawkowym

**Do stołu szwedzkiego podane na zimno:**

Kurczę pieczone w całości z wątróbką i grzankami – 150 PLN / szt. – dla 15 osób

Kaczka pieczona z bakaliowym musem – 250 PLN / szt. – dla 15 osób

Łosoś gotowany ze szpinakowym farszem – 1200 PLN / szt. – dla 40 osób

**Do stołu szwedzkiego podane na ciepło:**

Udziec wieprzowy pieczony z kością – 1400 PLN / szt. – dla 40 osób

Szynka wędzona z kością – 1600 PLN / szt. – dla 40 osób



W przypadku uczulenia na niektóre produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.

Podane ceny są cenami brutto – z uwzględnieniem 8% VAT. Ceny proponowanych dań przez restaurację mogą ulec zmianie tylko w przypadku zmiany czynników cenotwórczych nie zależnych od restauracji takich jak np. zmiana stawki podatku VAT.