



***Uroczystość trwająca do 7-8 godzin. Menu serwowane jest indywidualnie lub podawane metodą niemiecką, na półmiskach. Całość rozbudowana o tort, wybór przekąsek na zimno i późniejsze danie wieczorne na gorąco, bufet napojów gorących. Pierwszy wariant menu na maksymalną liczbę 70-75osób.***

*Cena uwzględnia: menu, obsługę kelnerską do 7 godzin, eleganckie nakrycie stołu (białe obrusy, serwety, świece), elegancką dekorację kwiatową - 1 wiązanka/10 osób.*

### **Wariacja nr 1 - 229 zł/osobę**

Powitanie Młodych chlebem i solą przez rodziców

#### **Powitanie gości:**

*1 szampanówka/osobę*

Wino musujące z malinami

#### **Przystawka:**

*1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie*

Mini sałatka z szyjek rakowych

Carpaccio z buraka na miksie sałat z dressingiem winegret

#### **Zupa:**

*1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:*

Krem z papryki, z oliwą z białej trufli

Krem z serów wyborowych z grzankami ziołowymi

#### **Danie główne:**

*1 porcja na osobę, serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 propozycja z poniższych:*

Eskalopki cielęce przekładane liśćmi szalwii z kopytkami podane z sosem tymiankowym

Pierś z gęsi z kluseczkami i flambiowanymi w białym winie szparagami

Łosoś grillowany podany na tagliatelle ze szpinakiem z pomidorkami koktajlowymi i bazylią

Kieszonka drobiowa z mozarellą i suszonymi pomidorami, z sosem szpinakowym z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową

#### **Zakąski zimne:**

*0,5 porcji na osobę - Do wyboru 6 propozycji z poniższych:*

Koreczki z kurczaka w sezamie

Roladki z indyka i twarogu

Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka

Sałatka na szlaku

Sałatka z kiełkami i szynką

Sałatka jarzynowa

Śledź po węgiersku

Śledź w oleju z cebulą

Deska wędlin i serów

Karczek nadziewany musem drobiowym

Bajeczne jajka – z pastami w 4 smakach

Papryczki faszerowane

Pomidor nadziewany salami

Sałatka owocowa

Dodatki gwarantowane do zakąsek: pieczywo, masło, pikle

### **Tort**

*1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:*

Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

### **I danie wieczorne na gorąco:**

*1 porcja na osobę, danie serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:*

Barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

Barszcz z pasztecikiem

Bigos po myśliwsku

Koreczki serowo – boczkowe

Koreczki śliwkowo – boczkowe

Szaszłyk wieprzowy podany z pieczywem

Szaszłyk drobiowy podany z ryżem

Zupa gulaszowa z pieczywem

**Napoje zimne:**

*0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach*

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

**Napoje gorące:**

*Dostępne w formie bufetu szwedzkiego - bez limitu*

Kawa/herbata



**Wariacja nr 2 – 279 złotych/osobę**

Powitanie Młodych chlebem i solą przez rodziców

**Powitanie gości:**

*1 szampanówka/osobę*

Wino musujące z malinami

**Zupa:**

*1 porcja na osobę, podawana w wazach. Do wyboru 1 opcja z poniższych:*

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzanką ziołową

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

**Danie główne:**

*0,5 porcja na osobę z każdego mięsa, serwowane na półmiskach. Do wyboru 3 propozycje z poniższych:*

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami

Udka z kurczaka zapieczone na złoto

Kotlet schabowy tradycyjny

Karczek pieczony w sosie tymiankowym

Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym

Pierś drobiowa w sezamie

Filet z łososia z masłem

Dorsz atlantycki panierowany

**Dodatki:**

*0,5 porcja na osobę z każdego dodatku, serwowane na półmiskach. Do wyboru 3 propozycje z poniższych:*

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaki puree

Łódyczki/talarki ziemniaczane

Frytki

Kluski śląskie

### **Surówki:**

*0,5 porcja na osobę z każdego dodatku, serwowane na półmiskach. Do wyboru 3 propozycje z poniższych:*

Surówka z kapusty białej

Surówka z kapusty czerwonej

Buraczki z cebulką

Surówka z kapusty kwaszonej

Surówka z marchwi i jabłka

Surówka z warzyw mieszanych

Surówka z fasolki szparagowej i papryki

### **Zakąski zimne:**

*0,5 porcji na osobę - do wyboru 6 propozycji z poniższych:*

Koreczki z kurczaka w sezamie

Roladki z indyka i twarogu

Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka

Sałatka na szlaku

Sałatka z kiełkami i szynką

Sałatka jarzynowa

Śledź po węgiersku

Śledź w oleju z cebulą

Deska wędlin i serów

Karczek nadziewany musem drobiowym

Bajeczne jajka – z pastami w 4 smakach

Papryczki faszerowane

Pomidor nadziewany salami

Sałatka owocowa

Dodatki gwarantowane do zakąsek: pieczywo, masło, pikle

### **Tort**

*1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:*

Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

### **I danie wieczorne na gorąco:**

*1 porcja na osobę, danie serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:*

Barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

Barszcz z pasztecikiem

Bigos po myśliwsku

Koreczki serowo – boczkowe

Koreczki śliwkowo – boczkowe

Szaszłyk wieprzowy podany z pieczywem

Szaszłyk drobiowy podany z ryżem

Zupa gulaszowa z pieczywem

### **Napoje zimne:**

*0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach*

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

### **Napoje gorące:**

*Dostępne w formie bufetu szwedzkiego - bez limitu*

Kawa/herbata