

MENU WESELNE

----- Zestaw I ----- 220 PLN/os.

I danie gorące - zupa:

[1 zupa do wyboru]

- *Domowy rosół ze swojskim makaronem*
- *Flaki świętokrzyskie*
- *Krem drobiowy z borowikami i pieczoną papryką*
- *Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem ptysiowym*

II danie gorące - danie główne:

[1 danie do wyboru]

- *Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym, serwowana z ziemniakami puree i bukietem warzyw z masłem czosnkowym*
- *Cordon blue - kotlet z kurczaka z szynką i serem żółtym, podany z ćwiartkami ziemniaków i fasolką szparagową*
- *Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, serwowany z ziemniakami puree i kapustą zasmażaną*
- *Roladka z indyka sous vide z suszonym pomidorem i szpinakiem w sosie demi glace z suszonych pomidorów, podana z ryżem curry i zestawem surówek*

III danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Boeuf strogonow*
- *Pieczone żeberko wieprzowe, serwowane na kapuście kiszzonej zasmażanej*
- *Bigos myśliwski ze śliwką i grzybami*
- *Flaczki z boczniaków*

IV danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Zraz wołowy w sosie własnym, podany z kluskami śląskimi i kapustą modrą*
- *Pieczeń wieprzowa w sosie chrzanowym, podana z kopytkami i surówką z ogórka kiszzonego*
- *Filet z kurczaka sous vide, serwowany z kaszotto meksykańskim z kaszy bulgur i sałatką wiosenną*
- *Dorsz w pieprzu, podany z puree czosnkowym i mieszanką sałat z warzywami*

V danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym*
- *Barszcz czerwony z kroleciem*
- *Barszcz czerwony z kołdunami*
- *Krem z buraka kiszzonego z grzankami*

Zakąski:

[7 zakąsek do wyboru]

- *Półmisek mięs i wędlin*
- *Półmisek wędlin*
- *Półmisek paszтетów i galantyn*
- *Nugetsy z kurczaka z dipem czosnkowym*
- *Pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym*
- *Schab po warszawsku*
- *Rolada łososiowo-szpinakowa*
- *Jajka w sosie tatarskim*

- *Jajka faszerowane mix*
- *Śledź w oleju z cebulą*
- *Śledź w II smakach[po węgiersku i w oleju z cebulką]*
- *Tymbaliki na golonce*
- *Tymbaliki mix*
- *Roladki z tortilli mix*
- *Dorsz w sosie greckim*
- *Słone babeczki z musem z łososia wędzonego*
- *Słone babeczki z musem limonkowym*
- *Mix serów na sałacie z vinegret malinowo-grejfrutowym*
- *Pikle i świeże warzywa*

Sałatki:

[3 do wyboru]

- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka grecka*
- *Mieszane sałaty z warzywami i pieczonym karczkiem*
- *Sałatka gyros*
- *Sałatka makaronowa z suszonym pomidorem i prażonymi ziarnami*
- *Sałatka z grillowanego kurczaka*
- *Sałatka amerykańska z salami*
- *Sałatka z tuńczyka*
- *Sałatka z grillowanego kurczaka*

----- Zestaw II ----- 230 PLN/os.

I danie gorące - zupa:

[1 zupa do wyboru]

- *Domowy rosół ze swojskim makaronem*
- *Krem z borowików z groszkiem ptysiowym*
- *Bulion z tortellini*
- *Krem kukurydziany z popcornem*

II danie gorące - danie główne:

[1 danie do wyboru]

- *Roladka schabowa sous vide z bekonem, porem i serem żółtym w sosie demi glace kaparowym, serwowana z ziemniakami puree i fasolką szparagową z marchewką baby*
- *Filet z kurczaka w sosie myśliwskim, podany na gratin ziemniaczanym z zestawem surówek*
- *Polędwiczka wieprzowa sous vide w bekonie w sosie śliwkowym, podana z ćwiartkami ziemniaków i bukietem warzyw z masłem ziołowym*
- *Filet z łososia w sosie porowym, serwowany z ryżem jaśminowym i zieloną fasolką szparagową*

III danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Boeuf strogonow*
- *Zupa gulaszowa z zacierką*
- *Kurczak w sosie curry z warzywami i mlekiem kokosowym*
- *Gulasz z indyka z borowikami*

IV danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Zraz wołowy w sosie pieczarkowym, podany z kluskami śląskimi i burakami zasmażanymi*

- *Wolno pieczona karkówka, podana z sosem z zielonego pieprzu, kopytkami i surówką z kiszzonego ogórka*
- *Satay z kurczaka, podany z ryżem basmatti i mixem sałat z winegret musztardowym*
- *Filet z dorsza w sezamie, podany z ziemniakami opiekаныmi i surówką z białej kapusty*

V danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym*
- *Barszcz czerwony z krokietem*
- *Barszcz czerwony z kołdunami*
- *Krem z buraka kiszzonego z grzankami*

----- Zestaw III ----- 250 PLN/os.

I danie gorące - zupa:

[1 zupa do wyboru]

- *Domowy rosół ze swojskim makaronem*
- *Consomme z kaczki z tortellini*
- *Krem z borowików z groszkiem ptysiowym*
- *Krem kukurydziany z popcornem*

II danie gorące - danie główne:

[1 danie do wyboru]

- *Udo kacze w sosie pomarańczowym, podane z ziemniakami puree i burakami z miodem i imbirem*
- *Kotlet schabowy z kostką, podany z ziemniakami parisiennes i kapustą zasmażaną*
- *Filet z sandacza w panierce panco, podany z puree czosnkowym i zestawem surówek*
- *Poładwiczka wieprzowa w kruszonce zielonej, serwowana z ćwiartkami ziemniaczanymi i fasolką szparagową*

III danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Boeuf strogonow*
- *Chili con carne*
- *Gulasz z kurczaka z chorizo i warzywami*
- *Gulasz z indyka z borowikami*

IV danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Półmisek szefa; [golonka w piwie, żeberka w miodzie, skrzydełko z kurczaka w sosie barbecue i cebula panierowana, serwowane z bukietem warzyw na parze*
- *Gołąbki z cielęciną i kaszą jęczmienną, podane z puree z batatów*
- *Wolno pieczona karkówka w sosie z zielonego pieprzu, podana z kopytkami i surówką z kiszzonego ogórka*
- *Poładwica z dorsza w sosie z mleczkiem kokosowym i limonką, podana z ryżem basmatti i marchewką karmelizowaną*

V danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- *Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym*
- *Barszcz czerwony z krokietem*
- *Barszcz czerwony z kołdunami*
- *Krem z kiszzonego buraka z groszkiem ptysiowym*

MENU POPRAWINY

----- Zestaw I / SALA ----- 90 PLN/os.

I danie gorące - zupa:

[1 zupa do wyboru]

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica na żeberku
- Zalewajka świętokrzyska

II danie gorące - danie główne:

[1 danie do wyboru]

- Roladka schabowa z bekonem i porem, serwowana z krokietami ziemniaczanymi i mixem sałat z vinegret musztardowym
- Kotlet de volayle, serwowany z ziemniakami puree i burakami zasmażanymi
- Zraziki wołowe w sosie demi glace z pieczarkami, serwowane z kopytkami i surówką z czerwonej kapusty

Zakąski zimne:

[5 zakąsek do wyboru z menu weselnego]

Sałatki:

[2 sałatki do wyboru z menu weselnego]

- Pieczywo
- Ciasto, owoce
- Kawa, herbata, napoje

----- Zestaw II / SALA ----- 110 PLN/os.

I danie gorące - zupa:

[1 zupa do wyboru]

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica na żeberku
- Zalewajka świętokrzyska

II danie gorące - danie główne:

[1 danie do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, podana z krokietami ziemniaczanymi i kapustą modrą
- Antrykot z kurczaka, podany z puree czosnkowym i mizerią z ogórków
- Zraziki wołowe w sosie demi glace chrzanowym, serwowane z kopytkami i sałatką wiosenną

III danie gorące:

[1 danie do wyboru]

- Strogonoff podany z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- Szaszłyk drobiowy, podany z ryżem curry i sałatką mix z warzywami
- Zupa tajska z kurczakiem

Zakąski zimne:

[5 zakąsek do wyboru z menu weselnego]

Sałatki:

[2 sałatki do wyboru z menu weselnego]

- *Pieczyno*
- *Ciasto, owoce*
- *Kawa, herbata, napoje*

----- **Zestaw I / GRILL** ----- **80 PLN/os.**

- *Żurek świętokrzyski*
- *Kiełbasa*
- *Kaszanka z cebulą*
- *Karkówka w musztardzie dijon*
- *Filet z kurczaka w marynacie ziołowej*
- *Szaszłyki drobiowo-wieprzowy*
- *Warzywa grillowane*
- *Filet z dorsza z masłem czosnkowym*
- *Pieczyno*
- *Ciasto*
- *Owoce*
- *Kawa, herbata*
- *Bufet sałatkowy do własnej kompozycji*

----- **Zestaw II / GRILL** ----- **110 PLN/os.**

- *Zupa gulaszowa*
- *Kiełbaski*
- *Kaszanka z cebulą*
- *Karkówka w musztardzie dijon*
- *Filet z kurczaka w marynacie ziołowej*
- *Szaszłyk drobiowo-wieprzowy*
- *Burger wołowy*
- *Żeberka w barbecue*
- *Łosoś z ziołami*
- *Warzywa grillowane*
- *Pieczyno*
- *Ciasto*
- *Owoce*
- *Kawa, herbata*
- *Bufet sałatkowy do własnej kompozycji*