



OFERTA WESELNA II

W cenie 160 zł za osobę proponujemy:

Staropolskie przywitanie chlebem i solą. Lampka wina musującego na powitanie Państwa Młodych.

ZUPY DO WYBORU

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika

Krem z dyni ze słonecznikiem

Krem z brokułów z płatkami migdałów

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem z pomidorów z oregano i serkiem mascarpone

DRUGIE DANIE – 1,5 SZTUKI MIĘSA NA OSOBĘ

/podawane na półmiskach/

Rolada z porem lub szpinakiem, w sosie gorgonzola

Polędwica wieprzowa na sosie kurkowym

Kotlet Fregata

Zraz wołowy

Łosoś norweski w sosie z zielonego pieprzu lub koperkowym

Kaczka pieczona z żurawiną

DODATKI DO DRUGIEGO DANIA

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Frytki

Kasza gryczana lub jęczmienna

Ryż

Surówka z marchewki i ananasa

Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, ogórka i kukurydzy

Jarzyнки blanszowane na parze /marchewka baby, kalafior, brokuł

Buraczki zasmażane

PRZEKAŚKI

/prosimy o wybór 5 na osobę lub dla różnorodności 10 po 50%/

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana serem, szynką i szpinakiem

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana śliwką węgierką i boczkiem

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana lekko pikantnymi warzywami

Roladka z piersi kurczaka nadziewana brzoskwinia i brokułem

Roladka z piersi kurczaka nadziewana leśnymi grzybkami i boczkiem

Roladka z piersi kurczaka nadziewana serem feta z czarnymi oliwkami, papryczka piri-piri

Pasztet wieprzowy z borówkową nutą /wyrób własny/

Rolada z boczku z majerankiem
Karkówka nadziewana czosnkiem w ziołach
Indyk w maladze
Indyk z gruszką i żurawiną
Schab nadziewany śliwką lub ogórkiem w galarecie
Befszyk tatarski z klasycznymi dodatkami
Tatar z łososia
Śledź w oleju
Śledź w śmietanie
Śledź po kaszubska
Rolmopsy
Tatar śledziowy na obłoku z jabłka lub na pumperniklu
Pstrąg w galarecie
Sola pod pierzynką z jarzyn
Dorsz po grecku
Terrina z soli ze szpinakiem i kurkami
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Różyczki z łososia i cukinii w miodowym sosie
Ruloniki z szynki garniowane zielonym groszkiem i szparagiem
Szynka szwarcwaldzka z melonem
Jajko w sosie tatarskim
Jajko z kawiolem czarnym i czerwonymi

DODATKI

Pieczyno jasne i ciemne
Sosy
Marynaty /ogórki, papryczki, pieczarki/

SAŁATKI

/dwie do wyboru/

Sałatka grecka z fetą
Sałatka jarzynowa polska
Sałatka z kurczakiem
Sałatka z tuńczykiem i kukurydza
Sałatka Caprese z mozzarellą, zielonym Pesto i bazylią

DANIA NA GORĄCO PO PÓŁNOCY

/dwa dania do wyboru/

Pikantna zupa gulaszowa Bogracz z lanymi kluseczkami
Pałka z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym
Staropolski żur na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
Barszcz czerwony z krokietem /wyrób własny/
Bigos góralski