

Propozycja menu Przyjęcia Weselnego Całonocnego

W cenie 240,00 zł od osoby

Cena dotyczy zamówienia dla minimum 50 osób

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą – wódką i wodą

Aperitif dla gości – lampka szampana powitalnego

I Danie gorące – Zupa (jedna do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i świeżo siekaną natką pietruszki
- Krem ze świeżych pomidorów z groszkiem ptysiowym i łyżką słodkiej śmietany
- Flaki tradycyjne
- Grzybowa ze świeżych leśnych grzybów ze szpeclami
- Cebulowa na winie z grzanką

II Danie gorące – Główne danie obiadowe (jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy tradycyjny z pieczarkami
- Ziemniaki puree ze świeżym koprem
- Buraczki zasmażane

- Pierś indyka podana na żurawinie
- Włoskie kluseczki gnocchi
- Brokuły parowane na musie brzoskwiowym

- Schab środkowy po staropolsku na sosie z suszonych owoców polskich
- Ziemniaki opiekane
- Miodowa marchewka

- Pierś kurczaka po cygańsku
- Ryż smakowy
- Surówka z białej kapusty

- Faszzerowane i pieczone udko z kurczaka w sosie własnym
- Kopytka
- Szpinak zasmażany

- Roladka ze schabu środkowego z farszem z mięsa drobiowego w sosie śmietanowym
- Kluski śląskie
- Słodko – winne buraczki

- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
- Ziemniaki puree
- Buraczki zasmażane

Dla dzieci II danie gorące – główne danie obiadowe

- Antrykot z piersi kurczaka lub nuggetsy drobiowe
- Frytki
- Surówka

Na życzenie organizatorów przyjęcia zapewnimy również dania gorące w wersji dla wegetarian

Zakąski zimne (pięć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
- Pierś indyka parzona pod malagą w owocowej szacie
- Cielęcina w towarzystwie warzyw i marynowanych grzybów leśnych pod galaretą
- Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
- Galantyna drobiowa rolowana glazurowana galaretą
- Różki obfitości z szynki konserwowej ze szparagami w szklistym auszpiku
- Ryba faszerowana pod złocistą galaretą
- Ryba miruna filet parzony w galarecie w dekoracji z warzyw
- Galaretka z nóżek wieprzowych
- Tymbalik drobiowy garnirowany jajkiem i warzywami
- Deska serów ze stosownymi dodatkami
- Tatar wołowy ze stosownymi dodatkami (podawany po ok. jednej godzinie po daniu głównym obiadowym)
- Łosoś wędzony na cytrynie
- Jajka faszerowane (pieczarkami lub łososiem wędzonym lub szynką lub tuńczykiem) w gnieździe
- Jajka podane z kawiolem czarnym lub czerwonym dekorowane konikami z cytryny podane ze śmietaną
- Jajka w majonezie lub sosie tatarskim
- Śledź z cebulą na sposób tradycyjny
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy zwijane w zalewie octowej
- Filet mintaja smażony podany na sposób grecki
- Szynka dojrzewająca z plasterkami złocistego melona z dodatkiem sosu kiwi
- Rożki szynki konserwowej z ziołowym serkiem i tartym serem żółtym
- Pasztet wykwinny w towarzystwie sosu tatarskiego
- Mini tortille z wędzonym łososiem lub makrelą lub grillowaną pierśią kurczaka ze świeżymi warzywami
- Udziki kurczaka grillowane z suszonym pomidorem owijane wędzonym boczkiem
- Pierś kurczaka wędzona z dodatkiem sosu wiśniowego
- Połędwiczkę wieprzową pieczoną z mussem czwikłowym
- Pomidor faszerowany bukietem parowanych
- Pierś wędzona z mussem malinowo – żurawinowym
- Roladka z indyka z pistacjami

Proponowane rodzaje sałatek (trzy do wyboru)

- Grecka ze świeżych warzyw, ser feta, czarnych oliwek, sałaty lodowej z sosem winegret
- Caprese z pomidora i sera mozzarella w dekoracji świeżej bazylii
- Indyjska ze świeżym kurczakiem, ananase, brzoskwinia, ryżem, rodzynkami, oliwą z oliwek
- Morska z fasolą białą i czerwoną, groszkiem, ogórkiem i tuńczykiem, oliwą z oliwek
- Polska jarzynowa tradycyjna w majonezie
- Meksykańska z grillowanej wieprzowiny, fasoli kolorowej, świeżych warzyw, oliwy z oliwek
- Finezja z szynki, selera naciowego, sera żółtego, ananasa, kukurydzy z dodatkiem szczypty kminku i sosu majonezowego
- Chińska z grillowanego kurczaka, makaronu sojowego, chrupiących warzyw, grzybów mun, sosu słodko – kwaśnego
- Chłopska z bekonu, ziemniaków, groszku, czerwonej cebuli z sosem czosnkowym

Dodatki

- Półmiseczki pikli domowych
- Świeże warzywa
- Wybór pieczywa
- Masło

III Danie gorące – przystawka gorąca (jedna do wyboru) podawana ok. godziny 22:00

- Zupa gulaszowa
- Boeuf Stroganow
- Kurczak w sosie curry z ananase
- Wieprzowina w złotych kurkach
- Bogacz węgierski
- Ragout z indyka
- Czachobili

IV Danie gorące – Zupa (jedna do wyboru) podawana po godzinie 1:30

- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym lub kołdunami
- Tradycyjny żur na zakwasie z jajem i białą kiełbasą

V Bufet słodki (dostępny przez cały czas trwania przyjęcia)

- Sernik domowy w czekoladowej dekoracji
- Ciasto bakaliowe „Wiewiórka”
- Szarlotka tradycyjna przepisu Babci
- Ciasto marchwiowe
- Makowiec z płaskiej blachy z pachnącą skórką pomarańczową
- Patery owoców sezonowych

VI Napoje gorące i zimne (dostępne przez cały czas trwania przyjęcia)

- Soki owocowe(jabłko, pomarańcz)
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Woda
- Kawa
- Wybór herbat

VII Gorąco zachęcamy też do zamówienia Stołu Wiejskiego z następującymi specjalami jadła Wsi Polskiej, który z pewnością uatrakcyjni i wzbogaci menu weselne

- Szyńka pieczona z kością
- Kielbasa wiejska wędzona w dębowym dymie
- Baleron spod wiejskiej strzechy
- Schab środkowy wędzony leszczyną
- Kabanosy wieprzowe
- Boczek wędzony
- Salceson wujka Zenka
- Kaszanka gryczana
- Kiszka ziemniaczana
- Słonina dojrzewająca pikantna
- Gliniak smalcu ze skwarkami
- Ogórki kwaszone
- Chleb jasny z wiejskiego pieca
- Chleb razowy pieczony na chrzanowych liściach
- Beczka Szyńkarza (wódka Siwucha)
- Beczka z piwniczki Proboszcza (wino czerwone wytrawne)

Koszt przedstawionego menu Stołu Wiejskiego wynosi 40,00 zł od osoby.

Na życzenie organizatorów przyjęcia podajemy o ustalonej godzinie
Puchar Lodów „Ambrozja”
Jest to opcja dodatkowo płatna nie wchodząca w cenę podstawowego menu

Proponujemy również możliwość wykonania i podania potraw na postumentach płatnych dodatkowo według cennika. Wartość proponowanych potraw jest uzależniona od ich wagi i ilości :

- Łosoś norweski pieczony w całości
- Kompozycja pstrągów faszerowanych w szuwarach
- Sandacz nadziewany musem warzywnym w otoczce z krewetek królewskich
- Szczupak parowany podany w królewskiej szacie
- Prosiak pieczony w całości z kaszą gryczaną i pieczarkami serwowany przez Szefa Kuchni
- Indyk pieczony w całości z forszakiem z galerią owoców południowych

W przedstawionej propozycji ceny zawierają koszt obsługi kelnerskiej apartamentu dla nowożeńców, niezobowiązującej dekoracji kwiatowej, miejsca parkingowe dla gości, alkohol i tort zamawiającego bez dodatkowej opłaty.

Oczekujemy również na sugestie dotyczące naszej oferty, gdyż przy ustalaniu indywidualnego jadłospisu, bierzemy pod uwagę przyzwyczajenia żywieniowe panujące w Państwa rodzinie.