

**Wesele w Pałacu  
Radziwiłłów w Balicach  
2021 rok**

**Menu 330 zł/os**

- Powitanie gości chlebem i solą
- Piccolo dla dzieci
- Wino musujące z maliną/borówką/itp.

**Przystawka serwowana do stołu - 1 do wyboru:**

- Łosoś Gravlax podany z kawiolem limonkowym oraz infuzowanym liściem kapusty włoskiej i sosem gribiche
- Półgęsek podany z tapenadą jabłkową
- Zrazy zawijane z bukietem świeżych ziół oraz emulsją z czarnego czosnku
- Wegetariańskie: Kolorowe capresse podane z marynowaną cukinią oraz kawiolem borówkowym

**Zupa serwowana do stołu - 1 do wyboru:**

- Krem grzybowy podany z groszkiem ptysiowym
- Consomme drobiowe podane z nowalijkami
- Zupa tajska z krewetkami oraz zielonym jabłkiem

**Danie główne serwowane do stołu - 1 do wyboru:**

- Filet z kaczki z sosem ciemnym, z wytrawną granolą podany na puree z batatów oraz czerwoną kapustą
- Policzki wołowe w sosie winnym na purée selera oraz karmelizowaną młodą marchewką
- Sandacz z zielonym groszkiem, ziemniakami młodymi z sosem maślanym
- Wegetariańskie: Gołąbki z czerwonej kapusty z kaszą gryczaną oraz borowikami na sosie chrzanowym

**Deser serwowany do stołu:**

- Tarta z markujką oraz owocami

**Zimne przekąski:**

- Patery wędlin oraz kiełbas z sosem chrzanowym
- Patery paszтетów z sosem śliwkowym i młotkowanym pieprzem
- Deski serów regionalnych, żółtych, wędzonych oraz pleśniowych z miodem i winogronami

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

- *Plastry indyka z konfiturą z czerwonej porzeczki*
- *Teriny mięsne oraz warzywne z sosem żurawinowym*
- *Śledź w trzech osłonach: w śmietanie, śledź kaszubski z pieczoną papryką, w śmietanie*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jarzynowa*
- *Cezar*
- *Sałatka grecka*
- *Sałatka śródziemnomorska z krewetkami*
- *Pieczyno mieszane*
- *Koreczki capresse*
- *Rostbef z musem chrzanowym oraz rukolą*
- *Melon z szynką parmeńską*
- *Owoce sezonowe filetowane*
- *Ciasto: sernik, szarlotka, krówka*

#### **Kolacja serwowana do stołu:**

- *Zrazy wołowe podane w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i buraczkami tartymi*
- *Wegetariańskie: Lasagne ze szpinakiem oraz sosem paprykowo-pomidorowym*

#### **Serwis tortu weselnego**

- *tort we własnym zakresie*

#### **Kolacja II serwowana do stołu:**

- *Schab ze śliwką podany z ziemniakami opiekany oraz bukietem warzyw na parze*
- *Wegetariańskie: Indyjskie curry z ciecierzycą oraz pieczoną dynią podane z ryżem dzikim*

#### **Kolacja III serwowana na bufecie:**

- *Pierogi z mięsem oraz ruskie wraz z cebulką*

#### **Kolacja IV serwowana do stołu:**

- *Kwaśnica z żeberkiem oraz ziemniakami*
- *Wegetariańskie: Gulasz warzywny*

#### **Napoje serwowane - bez ograniczeń:**

- *Kawa z ekspresu*
- *Herbata Sir Williams*
- *Dodatki: mleko, cytryna, cukier*
- *Woda mineralna niegazowana w karafkach*
- *Soki owocowe w karafkach*
- *Napoje gazowane typu: pepsi, 7 up, mirinda, Schweppes*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

## **W cenie:**

- *Kucharze i obsługa kelnerska*
- *Zastawa porcelanowa, sztucce i szkło do zamawianego powyżej cateringu*
- *Profesjonalna obsługa kelnerska*
- *Podkładki pod talerze*
- *Stoły okrągłe z obrusami (czarne/białe)*
- *Krzesa z pokrowcami (czarne/białe)*

## **Dodatkowo:**

- *Podkładki pod talerze*
- *Złote krzesa*

## **Dodatkowe możliwości:**

### **wiejski stół do ustalenia(2500zł brutto)**

- *Deski wiejskich wędlin oraz kiełbas*
- *Pieczona szynka wieprzowa z sosem chrzanowym*
- *Boczek pieczony w marynacie ziołem*
- *Indyk szpikowany czosnkiem z jabłkiem w całości*
- *Pieczony kark wieprzowy z czarnuszką*
- *Schab z morelą*
- *Deski wiejskich pasztetów wraz z sosem śliwkowym na bazie śliwowicy oraz mielonego pieprzu*
- *Galaretką wieprzową*
- *Kaszanka z cebulką*
- *Boczek ze śliwką*
- *Smalec wiejski*
- *Ogórki kiszzone oraz małosolne*
- *Kapusta z marchewką i kminkiem*
- *Grzybki marynowane*
- *Salata z boczkiem i ziemniakami*
- *Na ciepło bigos staropolski, żur na kiełbasie Lisieckiej*
- *Pieczyno wiejskie*

### **Słodki kącik 15zł brutto/os ( do wyboru 6 propozycji-w sumie 2szt/os)**

- *Panna Cotta z musem malinowym*
- *Miętowa Panna Cotta z musem*
- *Tartoletką z musem mascarpone*
- *Tarta z musem mascarpone*
- *Tarta z markujką oraz owocami*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

- *Mus amaretto z owocami*
- *Tarta cytrynowa*
- *Krem pralinkowy z czekoladą*
- *Tiramisu*
- *Trufle czekoladowe*
- *Deser chia z owocami*
- *Babeczki z owocami*
- *Sernik, szarlotka, Krakówka*
- *Szarlotka*

### **Menu grill 30 zł brutto/os**

- *Kiełbasa*
- *Karczek w pikantnej marynacie*
- *Żeberka w BBQ*
- *Golonka w piwie*
- *Pierś z kurczaka w marynacie ziołowej*
- *Warzywa grillowane*
- *Ziemniaki pieczone*
- *Salatka szwedzka, wiosenna*
- *Musztarda, ketchup, sos czosnkowy*
- *Pieczyno*

### **open bar 40 zł brutto/os**

- *wino białe i czerwone, wódka Żubrówka, piwo*
- *lód, cooler, szkło*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .