

## Propozycja menu weselnego:

### Przystawka (1 do wyboru):

- sałatka caprese z grillowanym bakłażanem z kremem balsamicznym
- sałatka caprese z grillowaną polędwiczka wieprzową i kremem balsamicznym
- sałatka z sałat mieszanych z grillowaną polędwiczka wieprzową, grillowanym jabłkiem, prażonymi orzechami włoskimi i pomidorkami koktajlowymi z musztardowo-miodowym vinegrette
- sałatka z sałat mieszanych z chrupiącym boczkiem, grillowanym serem wędzonym, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami z czosnkowym vinegrette
- pescaccio z łososia z owocami kaparów i czarnymi oliwkami skropione kremem balsamicznym

### Zupa (1 do wyboru):

- krem z borowików z groszkiem ptysiowym i natką pietruszki
- borowikowa na rosole drobiowym z kluskami lanymi i świeżymi ziołami
- rosół z kury i z kaczki z makaronem i lubczykiem
- krem ze świeżych i suszonych pomidorów z dodatkiem grillowanego kurczaka i oliwy bazyliowej
- żur staropolski na domowym zakwasie i wędzonce z jajem i kielbasą
- francuska cebulowa z groszkiem ptysiowym i serem
- krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

### Danie główne :

#### Mięsa (do wyboru 3 po 50%):

- zraz staropolski
- rolada po góralsku z boczkiem, ogórkiem kiszonym i serem wędzonym
- pierś nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami
- karczek grillowany z czosnkiem, duszonymi pieczarkami i cebulką
- schab z grilla z suszonymi pomidorami zapieczony z białą mozzarellą
- filet z kurczaka z hiszpańską szynką Serrano, serem brie i rucolą
- marynowana w czerwonym winie polędwiczka wieprzowa z grilla

#### Ryby (zamiennie za mięso):

- filet z dorsza marynowany w białym winie

#### Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):

- frytki
- ryż curry, biały lub zielony
- ziemniaczki z pieca
- ziemniaczki zielone
- kluski śląskie
- ziemniaki z wody z koperkiem

#### Dodatek warzywny (3 do wyboru):

- surówka z buraczków
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z marchwi na śmietanie z jabłkiem lub chrzanem
- świeże warzywa na sałacie lodowej z sosem vinegrette
- surówka z białej kapusty z marchwią

#### Sosy (2 do wyboru):

- borowikowy
- pieczeniowy
- koperkowy
- serowy

- chrzanowy

#### **Deser:**

- tort okolicznościowy – od gości
- ciasta, owoce- od gości

#### **Zimna płyta:**

- Deska serów (rokpol, gouda, camembert, mozzarella)
- Deska wędlin (minimum trzy rodzaje wędlin)
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka „jarzynowa” z boczkiem i brokułami
- Sałatka nicejska
- Sałatka z sałat mieszanych z grillowanym oscypkiem, suszonymi pomidorami i marynowanymi grzybami z bazyliowym vinegrette
- Sałatka z sałat mieszanych z kozim serem, gruszką, morelami i orzechami włoskimi z cytrynowym vinegrette
- Jajka faszerowane pieczarkami
- Kruche babeczki z musem z wątróbek drobiowych
- Ruloniki z łososia wędzonego w cieście naleśnikowym z serkiem chrzanowym ziołami
- Cykorie nadziewane chilli con carne
- Śledź po staropolsku
- Tatar ze śledzia z jabłkiem i imbirem na pumperniku
- Melon z sosem cytrynowym z szynką szwarcwaldzką, figami i kielkami słonecznika
- Pieczywo

#### **Ciepłe kolacje :**

- boeuf stroganov
- gulaszowa na ostro
- ragout wieprzowe z grzybami
- flaczki wołowe
- barszcz z krokiem