

MENU WESELNE

Propozycja menu 1

169zł/os.

powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Zupa

rosół z makaronem i natką pietruszki

Deser

deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
bufet owocowy

Danie główne – 2,5 porcji/os.

medalion drobiowy z ananasem
zraz ze schabu zawijany
kotlet a'la Residence ze słonecznikiem
luzowane udko z kurczaka z pieczarkami
karkówka szpikowana czosnkiem i marchewką

Słodki bufet – 2 porcje/os.

babeczka z budyniem i owocami
sernik wiedeński

Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki
sosy do mięs
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinią
surówka z białej kapusty
surówka selerowa
buraczki zasmażane
kapusta z grzybami po polsku

Zimne zakąski – 3 porcje/os.

schab pieczony ze śliwką w galarecie
delicja drobiowa
papryczka nadziewana serem feta
galaretki drobiowe
pstrąg w galarecie
sałatka jarzynowa
sałatka niemiecka
pieczywo, masło

Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu

Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

barszcz czysty
pieczone udko z kurczaka marynowane w ziołach z
zapiekаныmi ziemniaczkami i marchewką z groszkiem,
żeberka wieprzowe zapiekane pod kapustą

Na życzenie Gości przygotowujemy menu

wegańskie
wegetariańskie
bezglutenowe

MENU WESELNE

Propozycja menu 2

189zł/os.

powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Zupa

krem selerowy

Deser

mus czekoladowo-waniliowy z owocami
bufet owocowy

Danie główne – 3 porcje/os.

kotlet De Volaille w czarnym sezamie
roladka drobiowa z serem Rokpol i szpinakiem
zraz ze schabu zawijany
połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z papryką
karkówka szpikowana czosnkiem i marchewką
luzowane udko z kurczaka z pieczarkami

Słodki bufet – 2 porcje/os.

babeczka z budyniem i owocami
sernik wiedeński

Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki
sosy do mięs
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinią
surówka z białej kapusty
mizeria
buraczki zasmażane
kapusta z grzybami po polsku

Zimne zakąski – 3 porcje/os.

rolada z indyka faszerowana
delicja drobiowa
papryczka nadziewana serem feta
fantazja tuńczykowa z brzoskwinią
pstrąg w galarecie
ryba po grecku
sałatka dworska z brokułami
sałatka jarzynowa serwowana w pomidorkach
pieczywo, masło

Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu

Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

żurek staropolski
boeuf strogonow
szaszłyk drobiowy z zapiekаныmi ziemniaczkami
pieczywo, masło

Na życzenie Gości przygotowujemy menu

wegańskie
wegetariańskie
bezglutenowe



MENU WESELNE

Propozycja menu grill

195zł/os.

powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Zupa

krem brokułowy ze śmietanką

Deser

bufet owocowy
babeczka z budyniem i owocami
sernik wiedeński

Danie główne – 3 porcje/os.

luzowane udko z kurczaka z pieczarkami
kotlet a la Residence w słoneczniku
zraz ze schabu zawijany
medalion drobiowy z ananase
połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z papryką
kotlet De Volaille w czarnym sezamie

Zimne zakąski – 1,5 porcji/os.

forma szwedzkiego stołu

rolada z indyka faszerowana
schab pieczony ze śliwką w galarecie
papryczka faszerowana serem feta
fantazja tuńczykowa z brzoskwinia
pieczywo

Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki
sosy do mięs
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinia
surówka z białej kapusty
mizeria
buraczki zasmażane
kapusta z grzybami po polsku

Grill – 3 porcje/os.

cudo na kiju czyli szaszłyk z wieprzowiny
pstrąg w cytrynie i koperkiem
steaki z karkówki z glazurą musztardową
medaliony z drobiu w ziołach prowansalskich
aromatyczne żeberka
kiełbaska śląska
pieczone ziemniaki
sałatka „Dziki ogród”
sałatka grecka z fetą i oliwkami
sałatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
dodatki : sosy, ketchup, musztarda, pieczywo

Wiejskie jadlo – 350g /os.

żurek staropolski z kiełbasą
wiejskie chleby
smalec ze skwarkami
ogórek kiszony
kiełbasa polska przyprawiana na swojsko
szynka gotowana z chrzanem
salceson kasztelański
kabanosy
wątrobianka wiejska

Na życzenie Gości przygotowujemy menu

wegańskie
wegetariańskie
bezglutenowe



MENU WESELNE

Propozycja menu grill PREMIUM

220zł/os.

powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Zupa

krem pomidorowy z pieczoną papryką

Deser

bufet owocowy
babeczka z budyniem i owocami
sernik wiedeński

Danie główne – 3 porcje/os.

udko z kaczki z jabłkami na modrej kapuście
kotlet a la Residence w słoneczniku
zraz wołowy zawijany
łosoś w marynacie miodowo musztardowej
luzowane udko z kurczaka z pieczarkami
połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z papryką

Grill – 3 porcje/os.

cudo na kiju czyli szaszłyk z wieprzowiny
pstrąg w cytrynę i koperkiem
steaki z karkówki z glazurą musztardową
medaliony z drobiu w ziołach prowansalskich
luzowane udko z kurczaka w kolendrze
aromatyczne żeberka
pieczone warzywa – wybór
kapusta zasmażana
sałatka „Dziki ogród”
sałatka grecka z fetą i oliwkami
sałatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
dodatki : sosy, ketchup, musztarda, pieczywo

Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki
sosy do mięs
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinia
surówka z białej kapusty
mizeria
buraczki zasmażane
kapusta z grzybami po polsku

Wiejskie jadło – 350g /os.

wiejskie chleby
smalec ze skwarkami
ogórek kiszony
kiełbasa polska przyprawiana na swojsko
szynka gotowana z chrzanem
kabanosy
salceson kasztelański
sałatka jarzynowa

Kolacja nocna

Barszcz czysty

pieczone prosię lub udziec z szynki serwowany
przez Szefa Kuchni

Na życzenie Gości przygotowujemy menu

wegańskie
wegetariańskie
bezglutenowe