



## **Propozycja menu weselnego** **Kuchnia europejska z akcentem staropolskim**

Jako aperitif proponuję kieliszek wina musującego z plasterkiem brzoskwini.

**Na początek zapraszamy gości do stołów, gdzie czeka przystawka na zaostrenie apetytu:**

- Paszтет ze szczupaka faszerowany łososiem w szpinakowej koszulce, dekorowany czerwonym kawiozem i rozszponką

### **I DANIE CIEPŁE:**

- Bulion z kołdunami

### **II DANIE CIEPŁE - Danie główne dla zaspokojenia apetytu:**

- Sznycelki cielęce z sosem z gorgonzoli
- Ziemniaki zapiekane
- Czerwono-zielony duet warzyw blanszowanych

**Na stołach czekają na gości półmiski z zimnymi przekąskami:**

- Śledzie na trzy sposoby
- Tatar z łososia na liściach cykorii
- Udka drobiowe faszerowane po staropolsku
- Ołatki z indyka z morelą
- Piersi kaczki podane na karmelizowanych pomarańczach
- Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami
- Polędwiczki wieprzowe z sosem malinowym
- Bakłażany grillowane podane na grzankach z musem z ricotty
- Półmiski mięs pieczonych: karkówka, bekon wędzony, łopátka wieprzowa, rolada chłopska z dodatkiem sosów słodkich oraz ostrych
- Oliwki z farszem mięsno-kaparowym
- Tymbaliki z kurczaka
- Sałatka włoska Caprese ze świeżą bazylią
- Sałatka z krewetkami królewskimi
- Kolorowe sałaty z kozim serem i świeżymi ziołami

### **III DANIE CIEPŁE:**

- Zraz staropolski wieprzowy
- Kopytka
- Buraczki zasmażane



#### **IV DANIE CIEPŁE:**

- Filet z kurczaka zapiekany z serem i pieczarkami
- Kluski półfrancuskie
- Mix warzyw blanszowanych

#### **V DANIE CIEPŁE - Dla podtrzymania kondycji do białego rana zapraszamy wszystkich chętnych na:**

- Żur polski z szynką wędzoną

#### **Dodatkową atrakcją kulinarną będzie bufet owocowo deserowy z fontanną czekoladową i owocami filetowanymi:**

- Sernik staropolski z czekoladą
- Szarlotka
- Rolada brzoskwiowa
- Śmietanowiec

#### **Stół staropolski:**

- Smalec
- Ogórki kiszzone
- Wiejski chleb
- Szynka z rapetką
- Kiełbasy polskie podsuszane i wędzone
- Szynka wieprzowa pieczona z goździkami z musem gruszkowym

#### **Napoje zimne i gorące:**

- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Wody mineralne
- Kawa parzona
- Herbaty czarne i smakowe

**Tort weselny przygotowany zgodnie z życzeniem klienta pod względem smaku i kształtu.**

**Cena menu od osoby 190 PLN**

**Koszt realizacji stołu staropolskiego wynosi 5PLN za osobę.**

**Kosz włączenia tortu do menu wynosi 5PLN za osobę.**