

Menu przyjęć weselnych na rok 2012



Przygotowanie menu weselnego to jedna z trudniejszych decyzji jakie muszą Państwo podjąć podczas organizacji uroczystości weselnej. Wychodząc na przeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy specjalnie skomponowane menu w trzech kategoriach cenowych 190 PLN, 220 PLN, 250 PLN. W każdej kategorii cenowej znajdują się trzy alternatywne propozycje menu, które mogą Państwo dowolnie modyfikować oraz komponować według gustów i oczekiwań. W cenie menu zawarta jest dekoracja kwiatowa na stołach i bufetach, oraz pełna obsługa przyjęcia.



Menu przyjęć weselnych na rok 2012



190pIn/os	MENU I	MENU II	MENU III
Powitanie	Lampka wina musującego/os chleb i sól	Lampka wina musującego/os chleb i sól	Lampka wina musującego/os chleb i sól
Przystawka	Miks sałat z oliwą z oliwek i octem balsamicznym	Trójkąciki domowego pasztetu w żurawinie	Płatki kurczaka podane na kruchej sałatce
Zupa	Królewski rosół z domowym makaronem	Krem brokułowy z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami	Krem pomidorowy z oliwą bazyliową
Danie główne	Grillowana pierś kurczaka w sosie maślanym	Duszona szynka w sosie kminkowym	Rolada z indyka faszerowana porem i bekonem w sosie ziołowym
Dodatek I	Puree ziemniaczane z koperkiem	Ziemniaczki pieczone w ziołach	Ryż z groszkiem
Dodatek II	Bukiet warzyw gotowanych	Fasolka szparagowa w bułeczce i maselku	Marchewka miodowa
Deser	Szarlotka z gałką lodów waniliowych podana na ciepło	Lody śmietankowe podane z gorącym musem malinowym	Mus z ciemnej czekolady z sosem wiśniowym
Danie ciepłe I	Żurek z białą kielbasą i jajkiem	Tradycyjny barszczyk z pasztecikiem	Barszczyk ukraiński
Danie ciepłe II	Bogracz wołowy	Strogonof	Paprykarz drobiowy
Zimna płyta	deski serów różnych z orzechami i winogronami, mięsa pieczone : schab ze śliwką, indyk z morelami, deski wędlin staropolskich z sosami, szpadki z kurczakiem w sosie słodko kwaśnym, mini pomidory z mozzarellą skropione balsamico, łódeczki pomidorowe nadziewane tuńczykiem i kaparami, galantyna z pstrąga , koreczki śledziowe po góralsku, filety z Matyjasa po staropolsku, marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki),tradycyjna sałatka jarzynowa, królewska sałatka z kurczakiem, pieczywo jasne oraz ciemne, owoce na bufetach, trzy rodzaje ciasta do wyboru z : sernik, szarlotka, makowiec, murzynek, ciasto z galaretką		
Napoje	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń

Menu przyjęć weselnych na rok 2012



220pln/os	MENU IV	MENU V	MENU VI
Powitanie	Lampka wina musującego z malinką/os mini kanapeczki dekoracyjne 2/os, chleb i sól	Lampka wina musującego z malinką/os mini kanapeczki dekoracyjne 2/os, chleb i sól	Lampka wina musującego z malinką/os mini kanapeczki dekoracyjne 2/os, chleb i sól
Przystawka	Łosoś wędzony na bukietach sałat z dresingiem	Roladki z inyka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami z dresingiem	Biała ryba marynowana w czerwonej cebuli i koperze
Zupa	Bulion wołowy z koldunami	Krem z zielonego groszku z chrupiącym bekonem	Zupa grzybowa o posmaku tymianku z kluseczkami
Danie główne	Roladka schabowa z nadzieniem z suszonych pomidorów i czarnych oliwek w sosie śmietanowym	Połądniczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu	Grillowany stek z łososia w sosie kaparowym
Dodatek I	Gnocchi	Wedgesy domowe	Kompozycja z dzikiego i białego ryżu
Dodatek II	Ratatouille warzywne	Żółta fasolka w maselku	Gotowane brokuły i kalafior w maselku
Deser	Puszyste tiramisu	Aksamitny sernik z migdałami w gorącej czekoladzie	Deser malibu z białej czekolady
Danie ciepłe I	Kurczak w sosie musztardowo - paprykowym podany z zapiekanką ziemniaczaną Royal	Indyk pieczony w sosie winnym z warzywami Royal	Pieczeń ze schabu z bakaliami w sosie figowym podana z pieczonymi ziemniaczkami
Danie ciepłe II	Gulasz myśliwski z kluseczkami	Żeberka glazurowane miodem z hałuskami dworskimi	Aromatyczne pierożki z boczkiem i szpinakiem
Danie ciepłe III	Krem pietruszkowo-selerowy	Krem z białej fasoli z grzankami	Delikatna zupa koperkowa podana z łazankami
Zimna płyta	deski serów swojskich oraz pleśniowych, rolada z boczku pieczonego w igliwiu, indyk faszerowany suszonymi pomidorami i porem schab pieczony w ziołach, deski wędlin swojskich z sosami, suszone śliwki owinięte chrupiącym bekonem, mini koreczki z mozzarelli i pomidorków koktajlowych galantyna z łososia, dzwonki z wędzonej makreli, marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki), sałatka z wołowiny na ostro sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem, sałatka Grecka, pieczywo jasne oraz ciemne, owoce na bufetach, trzy rodzaje ciasta do wyboru z : sernik, szarlotka, makowiec, murzynek, ciasto z galaretką		
Napoje	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń

Menu przyjęć weselnych na rok 2012



250pln/os	MENU VII	MENU VIII	MENU IX
Powitanie	Lampka wina musującego z malinką/os tartinki / 2 na os chleb i sól	Lampka wina musującego z malinką/os tartinki / 2 na os chleb i sól	Lampka wina musującego z malinką/os tartinki / 2 na os chleb i sól
Przystawka	Krewetki królewskie w czosnku	Tatar z łososia lub Stek tatar	Sakiewka z musem wątrubkowym w sosie z czerwonego wina
Zupa	Krem borowikowy w miseczce chlebowej	Rosół z bażanta podany z kluseczkami truflowymi	Zupa rakowa podana ze śmietanką
Danie główne	Filet z sandacza podany na szpinaku z podgrzybkami	Polędwica Wellington w cieście francuskim	Polędwiczki wieprzowe w sosie z białego wina i musztardy Dijon
Dodatek I	Lazania ziemniaczana z parmezanem	Lazania ziemniaczana z parmezanem	Pieczone ziemniaczki z bekonem
Dodatek II	Puree marchewkowe z kolędą	Marynowane plastry cukinii	Pieczone warzywa o posmaku ziół i masła
Deser	Jogurtowy deser z malinami	Świeże owoce Romanoff	Parfait pomarańczowe na cytrusowej konfiturze
Danie ciepłe I	Polędwiczki drobiowe zapiekane z papryką, podane z ziemniaczkami pieczonymi w świeżych ziołach	Pieczeń wieprzowa w lubczykowym wywarze	Indyk w pomarańczach i estragonie marynowany w brandy podany z białym ryżem
Danie ciepłe II	Gjuwecz z mięsem	Eskalopki podane z chrupiącą sałatką z boczkiem i mandarynką	Casserole z cytrynowym kurczakiem, ziemniakami i czarną fasolą
Danie ciepłe III	Zupa serowo cebulowa	Kremowa zupa z ciecierzycy z parmezanem	Zupa jarzynowa z pesto bazyliowym
Zimna płyta	wybór serów delikatesowych, wybór wędlin delikatesowych z sosami, rozbef otoczony w kolorowym pieprzu, szynka wieprzowa w szaławii, duszony schab nadziewany morelą w glazurze z miodu, łosoś wędzony na gorąco, koktajl z krewetek, koreczki z mozzarelli i pomidorków koktajlowych, karczochy marynowane w czosnku, marynowane korniszonki i podgrzybki, sałatka z kurczakiem podana w melonie, sałatka nicejska z tuńczykiem, sałatka andaluzyjska z papryką i czerwoną cebulą, pieczywo jasne i ciemne na zakwasie, kosze owocowe, trzy rodzaje ciasta do wyboru z: sernik wiedeński, orzechowiec, ciasto jogurtowe z owocami, szarlotka z kruszonką, makowiec na kruchym cieście		
Napoje	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń	Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane bez ograniczeń