



PRZYJĘCIE WESELNE 2019

WERSJA IV 235zł/os.

- Lampka wina musującego na powitanie

DANIA GORĄCE

- Krem z białych warzyw z płatkami migdałowymi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych z musztardowym puree ziemniaczanym oraz mieszanką sałat z dressingiem polskim
- Stół regionalny serwowany przez profesjonalną Obsługę
Mini kartacze ze skwarkami, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, pierogi z dziczyzną, golonka po chłopsku, bigos howieński
Dodatki : siekane buraczki z żurawiną, lekko pikantna sałatka z ogórka kiszzonego
- Gorące danie serwowane na półmiskach
Chrupiące podudzia kurczaka nadziewane mięsem i śliwką suszoną, żeberka w glazurze miodowo – pomidorowej podane z domowymi kopytkami z pietruszką i warzywami w ziołach
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą

NA WESELNYCH STOŁACH

- Tatar wołowy z siekanymi marynatami
- Deska mięs wędzonych i pieczonych
- Pasztet z królika z delikatnym sosem koperkowym
- Rolada ze schabu z grzybami
- Galantyna z kaczki z bakaliami
- Deska serów rozmaitych z orzechami karmelizowanymi i winogronem
- Terrina ze szczupaka z musem pietruszkowo - cytrynowym
- Tatar ze śledzia podany na grzance
- Carpaccio z buraka z mozzarellą na rukoli
- Świeże sałaty z grillowanym łososiem na sosie jogurtowo - ziołowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Półmisek warzyw sezonowych
- Pieczywo białe, pieczywo razowe

NAPOJE ZIMNE

- Sok pomarańczowy, sok jabłkowy
- Schłodzone napoje gazowane 0,2l w lodówce (Pepsi, Mirinda, 7UP, woda)
- Podpiwek Howieński
- Woda mineralna cytryną i miętą

BUFET SŁODKOŚCI

- Ciasto wypiekane na miejscu
- Torty bezowe
- Desery szotowe, babeczki, kokosanki, rurki z kremem
- Owoce w całości oraz filetowane
- Kawa / wybór herbat

TORT Naked w stylu rustykalnym