Menu weselne do 10 godzin

**MENU WESELNE 2022**

**PROPOZYCJA 1**

**ZUPA:**

KREM SEZONOWY Z KWIATEM Z KOLOROWYCH PAPRYK

Creme fraiche/chips warzywny/prażone pestki dyni

**DANIE GŁÓWNE:**

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z ZIOŁAMI

Pieczone ziemniaki/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace

**CIEPŁE PRZEKĄSKI:**

WARMIŃSKI ŻUR

Biała kiełbasa/żagiel z wiejskiego chleba/mus z chrzanu

PIERŚ KURCZAKA SUPREME

Gniecione ziemniaki z tymiankiem/ warzywa sezonowe

BULION Z KACZKI

Pierożki/warzywa korzeniowe/natka pietruszki

**ZIMNE PRZEKĄSKI:**

Karkówka pieczona z chili

Ptysie z konfiturą z czerwonej cebuli i śmietankowym kremem

Tortille z szynką,serem i sałatą

Tartaletki z warzywami

Śledź marynowany w cherry z ziemniakiem w ziołach i paloną cytryną

Glazurowany schab z chrzanem

Pasztet z kaczki z żurawiną

Tradycyjny tatar wołowy z dodatkami

Sałatka grecka

Pieczywo

Masło

**SŁODKI STÓŁ:**

Puszysty sernik z nutą pomarańczy

Szarlotka z cynamonem

Ciasto słonecznikowe z karmelem

Menu weselne do 10 godzin

**NAPOJE I ALKOHOL:**

Kawa, herbata - bez limitu

Woda mineralna z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Pepsi (1,5 lit./os.)

Alkohol do uzgodnienia

**Cena za osobę: 259 zł**

\* Zupę można zamienić na tradycyjny rosół z kury z domowymi kluskami.

DODATKOWO W OPCJI:

- powitanie chlebem, solą i wódką 60zł

- toast winem musującym 7zł/os

- tort weselny os 16zł/os

- mini deserki od 16zł/os

- owoce dekoracyjnie podane od 7zł/os

-korkowe 20zł/os lub 20zł/but

Menu weselne do 10 godzin

**MENU WESELNE 2022
PROPOZYCJA 2**

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast Młodej Pary i gości

**ZUPA**

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA

Domowe pierożki/perliczka/bażant/kura/warzywa korzenne/natka pietruszki

**DANIE GŁOWNE (dwa rodzaje mięs)**

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z ZIOŁAMI

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME

Pieczone ziemniaki/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace

**DESER - TORT**

Tort weselny Naked Cake śmietanowo-owocowy

**CIEPŁE PRZEKĄSKI**

BARSZ CZERWONY lub KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

Jajko/faworek/zioła

SZPADKI WIEPRZOWE

Kumin/chilli/pietruszka/relish pomidorowy/alioli

WARMIŃSKI ŻUR

Biała kiełbasa/żagiel z wiejskiego chleba/mus z chrzanu

**ZIMNE PRZEKĄSKI**

Glazurowany schab z musem chrzanowym

Sezamowe ciasto francuskie z kozim serem i pesto z buraka

Tymbaliki drobiowe

Pasztet z kaczki z konfiturą z dzikiej żurawiny

Tatar z marynowanego łososia

Ptysie z konfiturą z czerwonej cebuli i śmietankowym kremem

Sałatka z kurczakiem

Śledź marynowany w cherry z salsą z szalotki i selera naciowego

Karkówka pieczona z chili

Sałatka grecka

Pieczywo swojskie

Masło

Menu weselne do 10 godzin

**SŁODKI STÓŁ**

Szarlotka z cynamonem

Puszysty sernik z nutą pomarańczy

Ciasto wiśniowe z kremem

Mini deserki z musami i owocami

Owoce dekoracyjnie podane

**NAPOJE I ALKOHOL**

Kawa, herbata - bez limitu

Woda mineralna z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Pepsi – bez limitu

Alkohol do uzgodnienia

**Cena za osobę: 299 zł**