



## MENU WESELNE 2026

### PROPOZYCJA 1

Wino musujące na toast Młodej Pary i gości

#### **ZUPA\*:**

ROSÓŁ DROBIOWY Z MAŚLANYMI KLUSECZKAMI

*Marchew/kluseczki maślane/pietruszka*

#### **DANIE GŁÓWNE:**

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W MAKU

Mus z palonej pietruszki/ziemniak zapiekany/burak marynowany/sos z grzybów leśnych

#### **CIEPŁE PRZEKĄSKI:**

##### WARMIŃSKI ŻUR

Biała kiełbasa/żagiel z wiejskiego chleba/mus z chrzanu

##### PIERŚ KURCZAKA SUPREME

Gniecione ziemniaki z tymiankiem/ warzywa sezonowe

##### BARSZCZ CZERWONY

Faworek z ciasta francuskiego

#### **ZIMNE PRZEKĄSKI:**

##### WŁOSKIE WĘDLINY I SERY

Mini ptysie z konfiturą z czerwonej cebuli i śmietankowym kremem

Tortille z szynką, serem i sałatą

Tartaletki z warzywami (wege)

Śledź w oleju z cebulką

Glazurowany schab z chrzanem

Pasztet z kaczki z żurawiną

Ttatar wołowy z dodatkami na chleбку

Sałatka grecka (wege)

Pieczyno

Masło

#### **SŁODKI STÓŁ:**

##### CIASTA W 3 SMAKACH

Puszysty sernik z nutą pomarańczy

Szarlotka z cynamonem

Ciasto słonecznikowe z karmelem



**NAPOJE I ALKOHOL:**

Kawa, herbata - bez limitu (express, warnik)

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

Alkohol do uzgodnienia

**Cena za osobę: 380 zł**

\* Zupę można zamienić na tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem.

**DODATKOWO W OPCJI:**

- powitanie chlebem, solą i wódką 80zł
- tort weselny od 25zł/os
- mini deserki od 10zł/os (słodki stół)
- owoce dekoracyjnie podane od 10zł/os
- korkowe 20zł/os (własna wódka, wino, whisky)
- korkowe 10zł/os (własna wódka)
- rabat -20% na alkohole z karty (butelki: wódka, wino, whisky)



## MENU WESELNE 2026

### PROPOZYCJA 2

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast Młodej Pary i gości

#### **ZUPA\*:**

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Śmietanka truflowa/pestki dyni/emulsja pietruszkowa

#### **DANIE GŁÓWNE (dwa rodzaje mięs):**

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS-VIDE

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME

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

#### **DESER – TORT weselny:**

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:**

Włoskie wędliny i sery

Glazurowany schab z musem chrzanowym

Tymbaliki drobiowe lub Śledź w oleju z cebulką

Pasztet z kaczki z konfiturą z dzikiej żurawiny

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami

Tatar z marynowanego łososia lub Tradycyjny tatar wołowy

Ptysie z konfiturą z czerwonej cebuli i śmietankowym kremem (wege)

Sezamowe ciasto francuskie z kozim serem i pesto z buraka (wege)

Salatka z gruszką i gorgonzolą (wege)

Pieczyno swoje



**SŁODKI STÓŁ\*\*:**

CIASTA NASZEGO WYPIEKU (proszę wybrać 3 rodzaje\*\*)

Szarlotka z cynamonem

Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi

Puszysty sernik z nutą pomarańczową

Ciasto wiśniowe z kremem

Ciasto z karmelowym słobecznikiem

Czekoladowa W-zka z kremem

MINI DESERKI (proszę wybrać 2 rodzaje\*\*)

Mini deserki z musami i owocami (waniliowy/ czekoladowy)

Mini eklery podwójne z dekoracją i kremem waniliowym

Cake popszy z czekoladą i orzechami

Owoce dekoracyjnie podane

**NAPOJE I ALKOHOL:**

Kawa, herbata - bez limitu (stół szwedzki, wernik, ekspres)

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

Alkohol do uzgodnienia

**Cena za osobę : 460 zł**

\* Zupę można zamienić na tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem lub z pierożkami bądź na krem z białych warzyw lub krem z pomidorów (wege)

**DODATKOWO W OPCJI:**

-rozbudowanie słodkiego stołu

-zamiana tortu weselnego Naked-Cake na toet kreatywny otynkowany

-korkowe 20zł/os (własna wódka, wino, whisky)

-korkowe 10zł/os (własna wódka)

-rabat -20% na alkohole z karty (butelki: wódka, wino, whisky)