

Przyjęcie Weselne Menu I

Cena 200 zł za osobę

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem z brokułów z dodatkiem prażonych migdałów
Krem ze świeżych pomidorów z kulkami mozzarelli
Polewka serowa z serem rokpol niebieska pleśń
Krem z zielonego groszku z kleksem śmietany
Rosół królewski z makaronem i lubczykiem
Zupa wiejska ze sztuką mięsa

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru dwa gatunki mięsa serwowane na półmiskach)

Rolada wieprzowa z warzywami i kawałkami bekonu na sosie ogórkowo-śmietanowym
Kieszka drobiowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
Roladki z piersi kurczaka z warzywami
Eskalopki wieprzowo - drobiowe
Kotlet schabowy tradycyjny
Sznyceł po szwajcarsku
Kotlet de volaille
Rolada śląska

Dodatki

(dwa do wyboru)

kluski śląskie z sosem pieczeniowym
ziemniaki z koprem
ziemniaki puree

Surówki

(dwie do wyboru)

marchewka z ananasem
seler z rodzynkami
ćwikła z chrzanem
buraki na ciepło
kapusta czerwona
kapusta biała
mizeria

DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

lub

Panna cotta z sosem malinowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych oraz wędlin (schab pieczony ze śliwką, schab czysty, boczek rolowany, karczek pieczony, pasztet, szynka wiejska, szynka konserwowa, polędwica tradycyjna, kiełbasa krakowska sucha, salami, kabanosy wieprzowe, ser żółty)

Kompozycja serów z bakaliami

Śledź zielony opiekany, w zalewie

Śledź w oleju tradycyjny

Jajka faszerowane musem

(jedno do wyboru)

ziołowo - szczypiorkowym

pieczarkowym

chrzanowym

jajecznym

Dania w galarecie

(dwa do wyboru)

tymbaliki z drobiu z dodatkiem warzyw

szparagi zawijane szynką w galarecie

roladka szynkowa z pastą chrzanową

ozorki w galarecie

schab w galarecie

indyk w galarecie

galaretka z golonki na ostro

Sałatki

(dwie do wyboru)

uczta cezara (na bazie grillowanego kurczaka)

z kurczakiem, ananasem, porem

grecka z serem feta i oliwkami

ryżowa z szynką i kukurydzą

z makaronem i warzywami

z szynką, porem i jajkiem

przekładaniec śledziowy

tradycyjna jarzynowa

Sosy do przekąsek

(jeden do wyboru)

żurawinowy

chrzanowy

tatarski

Dodatki

pieczywo mieszane

półmisek pikli

masło

KOLACJA I

(jedna do wyboru)

Bryzol z sosem pieczarkowo-śmietanowym, ćwiartkami pieczonych ziemniaków i sałatką wiosenną

Gołąbki staropolskie pieczone lub z sosem pomidorowym, grzybowym

Tradycyjna pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym podana

z ziemniakami puree i surówką z czerwonej kapusty

Schab po myśliwsku z pieczonymi ziemniakami

Makaron penne pesto z kurczakiem

KOLACJA II

Bogracz na wieprzowinie

lub

Boeuf Strogonow

KOLACJA III

Żurek staropolski z jajkiem

lub

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane

SŁODYCZE

Ciasta, owoce

Powyższe Menu stanowi naszą propozycję, ale to od Państwa będzie zależało jaki ostateczny kształt przybierze.

Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów prawnych.

Przyjęcie Weselne Menu II

Cena 230 zł za osobę

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi
Krem z borowików pod pierzynką z bitej śmietany
Krem z białych szparagów z knedlami drobiowymi
Rosół królewski z makaronem i lubczykiem
Krem brokułowy ze skorupką z parmezanu
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem dyniowo-kukurydziany z zacierkami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru trzy gatunki mięsa serwowane na półmiskach)

Rolada wieprzowa z warzywami i kawałkami bekonu na sosie ogórkowo-śmietanowym
Kieszka drobiowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
Golonko z indyka z aromatycznym sosem pieczeniowo- cebulowym
Grillowana pierś z kurczaka na sosie z drylowanych wiśni
Filet z indyka przeplatany plastrem wędzonego boczku
Staropolska pieczeń wieprzowa z dodatkiem chrzanu
Cordon bleu – schab nadziewany szynką i serem
Schab Książęcy faszerowany kaparami i szynką
Zawijaniec schabowy faszerowany pieczarkami
Eskalopek drobiowy z brzoskwinia i ananasem
Filet z kaczki na sosie z czarnej porzeczki
Schab faszerowany śliwką kalifornijską
Filet z kurczaka w cieście z migdałami
Schab po myśliwsku
Kotlet de volaille
Rolada śląska

Dodatki

(trzy do wyboru)

ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem
kluski śląskie z sosem pieczeniowym
kopytka opiekane na maśle
ziemniaki z koprem
ziemniaki puree
frytki dla dzieci

Zestaw surówek

(trzy do wyboru)

kapusta czerwona z jabłkiem i cebulką
kapusta pekińska z sosem vinaigrette
kapusta zasmażana z boczkiem
marchewka z ananasem
seler z rodzynkami
buraki na ciepło
ćwikła z chrzanem
kapusta biała
mizeria

DESER

(jeden do wyboru)

Lodowa fantazja z bitą śmietaną i owocami
Panna Cotta z sosem malinowym
Brzoskwinie po meksykańsku
Gruszka w sosie waniliowym
Tiramisu tort
Crem brulle

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmiski wędlin (kielbasa krakowska sucha, kabanosy, szynka wiejska, polędwica tradycyjna, szynka konserwowa, salami) i aromatycznych mięs pieczonych oraz pasztetu (schab ze śliwką, schab czysty, karczek szpikowany czosnkiem, boczek rolowany, indyk z morelą)
Deska serów pleśniowych z winogronami i włoskimi orzechami
Śledź zielony opiekany w zalewie
Ryba po grecku

Śledzie

(dwa do wyboru)

w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem
w zalewie ziołowej
w zalewie octowej
w oleju

Jajka faszerowane musem

(dwa do wyboru)

szczypiorkowo- ziołowym
z łososia wędzonego
chrzanowym
pieczarkowym
jajecznym

Dania w galarecie

(trzy do wyboru)

galaretką z golonki na ostro przyrządzona
tymbaliki z drobiu z dodatkiem warzyw
szparagi zawijane szynką w galarecie
roladki szynkowe z pastą chrzanową
dzwonki z łososia w galarecie
ozorki w galarecie
schab w galarecie
indyk w galarecie

Sałatki

(trzy do wyboru)

z kurczakiem, ananasem, porem
grecka z serem feta i oliwkami
ryżowa z szynką i kukurydzą
z tuńczykiem (przekładana)
z makaronem i warzywami
z szynką, porem i jajkiem
przekładaniec śledziowy
tradycyjna jarzynowa

gyros warstwowy

Sosy zimne do mięs

(dwa do wyboru)

żurawinowy

cumberland

chrzanowy

tatarski

jogurtowo - ziołowy

Dodatki

pieczywo mieszane

półmisek pikli

masło

KOLACJA I

(jedna do wyboru)

Filety z piersi indyka w towarzystwie makaronu tagiatelle z bazyliowym pesto i sałatką wiosenną

Pieczeń z karczku w towarzystwie placków ziemniaczanych na kruchej sałacie lodowej

Ryba w sosie cytrynowym ze smażonymi ziemniakami i bukietem warzyw

Sakiewka z polędwicy podana z ryżem i warzywami z pary

KOLACJA II

Ragout drobiowe z pieczarkami na sosie śmietanowym

Schab po szttygarsku z kluskami i modrą kapustą

Bogracz na wieprzowinie

Boeuf Strogonow

Zupa gulaszowa

KOLACJA III

(jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem

Żurek staropolski z jajkiem

Kwaśnica po góralsku

NAPOJE

Woda mineralna z cytryną i miętą

Soki owocowe Hortex

Napoje gazowane

Kawa, Herbata

SŁODYCZE

Ciasta

Patery z owocami sezonowymi

Powyższe Menu stanowi naszą propozycję, ale to od Państwa będzie zależało jaki ostateczny kształt przybierze.

Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów prawnych.

Oferta dodatkowa

Alkohole Pod Jesionem

- Oferta obejmuje wódkę, wino białe, wino czerwone, wino musujące, obsługę kelnerską oraz lód, niezbędny do nadania smacznym napitkom stosownej temperatury; trunki podawane są bez ograniczeń.
- Obsługa barmańska obejmuje serwowanie kolorowych drinków przez cały czas trwania przyjęcia weselnego. Nasz doświadczony barman pomoże w doborze drinków omawiając składniki i sugerując możliwe rozwiązania.

Atrakcje kulinarne

- pieczony udziec wieprzowy z dodatkami serwowany przez Szefa Kuchni
- stół wiejski
- bufet rybny
- deska serów: sery pleśniowe, sery wędzone, sery długo dojrzewające

Ponadto proponujemy

- tort weselny, podany na wspaniałej fontannie tortowej w niezwykle widowiskowy sposób jest smaczny i efektowny
- podziękowanie dla gości w postaci paczek z ciastem weselnym
- wate cukrową, kręconą przy Gościach, świetna atrakcja dla najmłodszych i tych starszych – przypomni smak dzieciństwa
- udekorowane kieliszki powitalne dla Pary Młodej
- dekorację żywymi kwiatami – według Państwa życzenia, przystroimy salę, stół Państwa Młodych, zrobimy koronę nad wejście itp.
- fontannę czekoladową; wspaniała belgijska czekolada w połączeniu z owocami, orzechami i ciasteczkami zaspokoi podniebienie najbardziej wybrednego łasucha
- opiekę animatora nad dziećmi – to pomysł na dobrą zabawę dla wszystkich gości, animatorzy dla dzieci wypełnią najmłodszym czas atrakcjami i zabawami
- zespół weselny – niesamowita energia, rozpoznawalne brzmienie, umiejętność harmonijnego współgrania z publicznością, oraz różnorodny repertuar wykonywany w 100% na żywo to niekwestionowane atuty zespołów weselnych – pomożemy Ci wybrać najlepszy
- pokoje gościnne – przygotowaliśmy cztery przytulne pokoje dwuosobowe, każdy z nich wyposażony jest w nowoczesną łazienkę, telewizor oraz internet