

## MENU WESELNE

395 zł / os.

### ZUPY

Żurek staropolski z wędzonym mięsem, kielbasą i jajkiem  
Klasyczny rosół z delikatnym makaronem i świeżym koperkiem

### DANIE CIEPŁE

na stołach w półmiskach

Pieczona kaczka podana z jabłkami i delikatnym sosem żurawinowym  
Mięśny bigos z kiszzonej kapusty, wędzonymi wędlinami, kielbasą,  
suszoną śliwką igrzybami  
Panierowane kotlety schabowe  
Delikatny filet z kurczaka, podany w kremowym sosie pieczarkowym  
Połędwiczki wieprzowe podane z kurkowym sosem  
Pstrąg pieczony z ziołami, cytryną i warzywami

### DODATKI

bufet uzupełniany

Ziemniaki opiekane na złoto z dodatkiem świeżego koperku  
Aksamitne puree ziemniaczane z masłem  
Kasza gryczana podsmażona z cebulką i przyprawami  
Świeża surówka z kapusty pekińskiej, papryki, marchewki i dressingiem  
Zasmażane buraczki przygotowane z cebulką i przyprawami  
Czerwona zasmażana kapusta przygotowana z boczkiem i żurawiną  
Surówka z pora, kukurydzy i jabłka w dressingu majonezowym

### PRZYSTAWKI

w stołach

Klasyczne śledzie w śmietanie z cebulką i przyprawami  
Jajka nadziewane pastą z majonezem, musztardą i szczypiorkiem  
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem  
Sałatka z grillowanym łososiem, awokado, grzankami i parmezanem  
Mini tosty z foie gras parfait i figową konfiturą  
Bliny ziemniaczane z kremowym serkiem, chipsem z boczku i jajkiemprzepiórczym  
Grzanka z pesto pietruszkowym,  
Tatar wołowy podany z ogórkiem, cebulką i majonezem kaparowym  
Łosoś wędzony zawinięty wokół serka twarogowego z koperkiem  
Warzywa ogrodowe (pomidor, ogórek, szczypiorek, papryka, cebulka)  
Masełko  
Mix pieczywa

### DESER

Sernik staropolski – Tradycyjny sernik na kruchym spodzie, z owocową polewą.  
Makowiec – Tradycyjny makowiec z miodem i bakaliami, delikatnie lukrowany.  
Wuzetka – Klasyczne ciasto na biszkopcie czekoladowym z bitą śmietaną, dekorowane wiśniami.  
Ciasto czekoladowe – Ciasto czekoladowe z ganachem i owocami.

### NAPOJE

Woda, kawa, herbata, napoje owocowe bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.  
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.