

MENU WESELNE

Obiad:

Przystawka:

Vitello - plasterki schabu w sosie tuńczykowo-kaparowym
Tatar z łososia
Carpaccio
Carpaccio z łososia
Camembert z żurawinami
Szparagi w szynce (sezonowo)
Łosoś z avocado

Zupa:

Rosół królewski albo z makaronem
Zupa orzechowa albo pomidorowa z tiftelami
Krem z pomidorów albo pietruszki albo pieczarek
Krem z borowików
Zupa rybna
Żurek

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym (albo z zielonego pieprzu)
Pieczony halibut
Wołowe zrazy zawijane
Juki myśliwskie (schab faszerowany w sosie myśliwskim)
Karkówka w sosie pieczeniowym
Kotlet de volaille
Roladki wieprzowe ze szpinakiem
Roladki z cukinią i papryką w sosie tymiankowym

Podawane w zależności od wyboru z ziemniakami z wody, puree lub ziemniakami pieczonymi, kuleczkami francuskimi, talarkami albo frytkami.

Każde z dań serwowane jest z wykwintnym garnie, lub warzywami z wody - fasolką szparagowa, brokułami...

Deser:

Lody z gorącym sosem malinowym

Panacotta

Lody z owocami i bitą śmietaną

Tiramisu

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Sorbet

Krem brulee

Gorące dania:

Szynka płonąca

Boeuf Strogonow

Pieczone udka lub skrzydełka kurczaka

Pierś drobiowa w sosie borowikowym

Pierś drobiowa nadziewana papryką

Kurczak pieczony w miodzie z sezamem

Bigos z białą kiełbasą

Zrazy zawijane ze schabu

Barszcz czysty z pasztecikiem albo krokietkiem albo kołdunami

Zupa gulaszowa (ewentualnie serwowana w chlebie)

Żurek z jajkiem i kiełbasą (ewentualnie serwowany w chlebie)

Flaki

Każde z dań wyliczonych jako główne danie obiadowe, może również zostać podane jako danie gorące w trakcie przyjęcia.

Zimne przekąski (obecne na stołach przez cały wieczór i noc):

Mięsa pieczone (karkówka, schab ze śliwkami, schab z morelami, faszerowany boczek)

Kotleciki mielone

Pieczona pierś z indyka nadziewana figami i morelami

Roladki z kurczaka (ewentualnie z ziarnami zielonego pieprzu)

Galantyna drobiowa (ewentualnie z pistacjami) albo rybna

Galaretki drobiowe

Ryby wędzone: pstrąg albo łosoś albo węgorz

Ryby w galarecie: pstrąg albo szczupak albo sandacz albo karp

Ryby po grecku

Marynowany łosoś o delikatnej winnej nucie.

Śledziki – fantazja w trzech smakach

Sałatka Di Tono (sałata lodowa, tuńczyk, kapary, cebula)

Klasyczna sałatka jarzynowa (ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, jabłko, groszek, ogórki kiszzone, jajka, majonez)

Sałatka grecka (sałata lodowa, ser feta, oliwki, pomidory, papryka, ogórki, cebula)

Sałatka hawajska (kapusta pekińska, ananasy, pomidory, kurczak)

Włoska sałatka wegetariańska (kapusta pekińska, pomidory, ogórki, kukurydza, fasola)

Sałatka wiosenna z nowalijek

Sałatka Columbus (cukinia, ser feta, pomidor)

Sałatka Caprese (z pomidorów i mozzarelli z bazylią)

Sałatka z owocami (sałata lodowa, grapefruit, banany, winogrona, kiwi)

Sałatka z szynki z porami i jabłkami

Jajka w majonezie, jajka w sosie tatarskim

Deska zdobionych serów

Pasztety domowe w dwóch smakach z żurawinami

Garniec smalcu podawany z dodatkami i swojskim pieczywem

Poprawiny:

Obiad składający się z zupy, dania głównego wybranego z propozycji weselnych z surówkami. Dodatkowo przekąski z przyjęcia weselnego....

Pieczyno, kawę herbatę podajemy bez ograniczeń w trakcie całego przyjęcia - poprawin również.

Z dań obiadowych wybieramy (przed weselem) po jednym (przystawka, zupa, danie główne, deser) do serwowania w trakcie przyjęcia. Prócz tego podajemy uprzednio wybrane 3 gorące dania. Podobnie z zimnymi przekąskami – wybieramy z listy 7 szt.

Niektóre z proponowanych dań są odrobinę droższe. Jeżeli zdecydują się Państwo na któreś z nich, będzie się to wiązać z drobnymi dopłatami. Ich lista poniżej:

Krem z borowików – 3 zł.-

Wędzony węgorz – 4 zł.-

Tiramisu – 7 zł.-

Ponadto, jeżeli Państwa zamiarem jest wzbogacenie menu lub podanie dodatkowych dań podaję przykładowe ceny:

Każda dodatkowa przekąska to koszt 7 zł.-

Warzywa z wody – 3 zł.-

Każde dodatkowe danie gorące wiąże się z dopłatą 7-10 zł.-

Pieczony dzik – 9 zł

Pieczone prosię – 7 zł

Wiejski stół – 11 zł

Wszystkie podane ceny dotyczą menu dla jednego gościa.

Serdecznie zapraszam,
Szeł Kuchni Columbusa