



NAD SANEM

— *Sala Bankietowa* —

ELŻBIETA SZLACHTA

MENU WESELNE 2022/2023

POWITANIE PARY MŁODEJ

*Chlebem i solą

*Szampan dla Państwa Młodych oraz gości weselnych

OBIAD SERWOWANY:

ZUPA (jedna do wyboru)

*Tradycyjny polski rosół z wielu mięs serwowany z makaronem

*Bulion (pierożki wołowe, warzywa, makaron naleśnikowy ze szpinakiem).

*Krem z białych warzyw z chipsem z batata

*Krem z leśnych grzybów z grzankami ziołowymi

*Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

*Krem z kalafiora z kurkami pod śmietankową pierzynką

*Krem pomidorowy z ravioli

*Krem z pomidorów z mozzaellą i grzankami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedna z propozycji lub pół na pół dwie sztuki mięsa)

- *Schab rolowany z borowikiem
- *Polędwiczka faszerowana musem drobiowym, marchewką i cukinią
- *Rolada ze schabu faszerowana trójkolorowym filetem
- *Sakiewka drobiowa faszerowana grillowanymi warzywami
- *Medaliony z polędwiczki wieprzowej
- * Czysty schab pieczony
- *Rolada ze schabu faszerowana śliwką i mięsem mielonym
- *Kulki drobiowe faszerowane szpinakiem, serem feta i suszonym pomidorem
- *Karczek pieczony faszerowany bekonem, pieczarką i cebulką
- *Rolada śląska (boczek, cebula, ogórek)
- *Kurczak po tokszańsku
- *Rolada z indyka faszerowana warzywami Julie

SOSY DO WYBORU:

*Sos pieczeniowy, kurkowy, borowikowy, pomidorowy z bazylią, chrzanowy, z sera gorgonzola, śmietanowy na białym winie, pieczarkowy, warzywno-cebulowy, z serków topionych na śmietanie, koperkowy, porowo-winny, z zielonego pieprzu, sos z czarnej porzeczki, orzechowo-porowy, sos rozmarynowy, sos z czarnych porzeczek.

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO:

- *Ziemniaki z masłem i koperkiem
- *Talarki opiekane

- *Frytki
- *Ryż lub kasza(gryczana, kuskus perłowy)
- *Rożki z ciasta francuskiego z ryżem
- *Kluski śląskie
- *Rozetki ziemniaczane opiekane
- *Pierozki chińskie DIM SUM (faszerowane kaszą gryczaną)
- *Ziemniaki gratin (zapiekanka)
- *Zapiekanka z czerwonych buraków
- *Frytki z batata
- *Szyszki
- *Babka ziemniaczana z kaszą
- *Ziemniaki smażone z cebulką i boczkiem

SURÓWKI DO OBIADU (dwie propozycje)

- *Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką
- *Surówka z sałaty lodowej z warzywami z sosem vinaigrette
- *Ćwikła z chrzanem
- *Surówka z selera z rodzynkami
- *Surówka szwedzka (sałata zielona, ogórek świeży, pomidor, czerwona cebula).
- *Buraczki na ciepło zasmażane
- *Mizeria
- *Surówka z białej kapusty po chińsku z orzeszkami
- *Surówka z czerwonej kapusty z żurawiną
- *Kapusta zasmażana
- *Kalafior panierowany

- *Warzywa z pary
- *Warzywa z grilla
- *Fasolka szparagowa z masełkiem
- *Surówka z marchwi, pory i chrzanu
- *Marchewka zasmażana z groszkiem
- *Surówka z buraczków w kostkę, ogórek konserwowy, cebula, majonez
- *Modra kapusta

DESER

- *Deser czekoladowo-wiśniowy z bitą śmietaną
- *Czekoladowe sushi z bananem i musem truskawkowym
- *Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- *Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- *Fondant czekoladowy podany z owocami i kawiolem owocowym
- *Panna cotta z musem truskawkowym
- *Włoskie Tiramisu

SWOJSKIE WĘDLINY I MIĘSA PIECZONE

ZAKĄSKI ZIMNE LUB CIEPŁE (cztery do wyboru)

- *Tatar z łososia na grzance
- *Galaretki drobiowe
- *Galaretki wieprzowe
- *Rolada drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami
- *Roladki z szynki, serka almette i ogórka konserwowego
- *Mini szaszłyczki z mozzarelli, pomidorków koktajlowych, bazylii i czarnej oliwki

- *Tortilla z kurczakiem lub tuńczykiem
- *Tortilla z kurczakiem i avokado
- *Rolada z sandacza i łososa w galarecie
- *Koreczki śledziowe (jajko, korniszon, konserwowa papryka).
- *Koreczki z grillowanej cukinii z serem feta z sosem czosnkowym
- *Śledzie po cygańsku, po japońsku lub w sosie chrzanowym
- *Tatar ze śledzia w kruchej babeczce
- *Rolada z sera, pieczarek i kurczaka
- * Pałeczki z indyka w panierce z sosem cumberland
- *Paszтет z gęsiny z sosem żurawinowym
- *Tramezzino z wędzonym łososem i ogórkiem lub z szynką prosciutto cotto i pieczarkami
- *Karkówka szpikowana czosnkiem z dodatkiem sosu chrzanowego
- * Schab pieczony w galarecie
- *Mięsne kulki w cieście francuskim z sosem czosnkowym
- *Rurki z ciasta francuskiego z musem z szynki
- *Jajka faszerowane musem chrzanowym z szynką
- *Różyczki kalafiora z filetem obsmażane
- *Rolada szpinakowa z serkiem i wędzonym łososem
- *Rolada serowa z warzywami
- *Pierś z kaczki na musie żurawinowym
- *Grillowane naleśniki z szynką i warzywami
- *Grillowane roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym, rukolą skropione oliwą i octem balsamicznym
- *Łódeczki z ciasta francuskiego z kurczakiem, pieczarkami i serem

*Rolada drobiowa z szynką, jajkiem i brokułami

*Ptysie nadziewane pastą jajeczną

*Paszтет z grzybów leśnych

SAŁATKI (dwie do wyboru)

* Sałatka COBB (filet z kurczaka, awokado, pomidorki koktajlowe, rzymska sałata, grillowany boczek, ser pleśniowy lazur, czerwona cebula).

*Sałatka z tortellini, suszonym pomidorem i serem pleśniowym

*Sałatka z łososiem, awokado i borówkami (mix sałat, wędzony łosoś, awokado, czerwona cebula, orzechy włoskie, borówki

*Tradycyjna jarzynowa

*Pieczarkowa

*Grecka

*Sałatka włoska (makaron świderki, pomidorki koktajlowe, kulki mozzarelli, salami, czarne oliwki, rukola, czerwona cebula, dresing ziołowy).

*Sałatka Gyros z kurczakiem

*Sałatka z ananasem i szynką

*Sałatka z paluszków krabowych (makaron, paluszki krabowe, ogórek kiszony, groszek konserwowy, ser żółty).

*Sałatka z szynką parmeńską (roszonek, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone, szynka parmeńska, ser grillowany halloumi).

*Sałatka z pieczonym schabem (sałata lodowa, schab pieczony, ćwiartki jabłka, pomidorki, ogórek zielony, czerwona cebula, zielone oliwki, parmezan sos tysiąca wysp).

*Sałatka z kalafiora romanesco (kalafior, pomidorki, zielony ogórek, rzodkiewka,

ćwiartki jajka, sos czosnkowy).

*Sałatka śledziowa z grzybkami

KOLACJA I

*Łódeczka drobiowo-wołowa

*Pierś z kaczki pieczonym jabłkiem

*Udka z kurczaka bez kości faszerowane pieczarkami i serem

*Karkówka grillowana na kapuście zasmażanej z pieczonym jabłkiem i majerankiem

*Pulpeciki wieprzowe z pieczarką w środku

*Szaszłyk wieprzowo-drobiowy z warzywami

*Rolada ze schabu z omletem, groszkiem, marchewką

*Kule drobiowe panierowane, faszerowane mixem serów

*Drobiowe roladki po meksykańsku

KOLACJA II

*Kociołek po węgiersku

*Beef srogonow z boczniakami

*Leczo drobiowe

*Żur Bacy z jajkiem, kiełbaską i grzybkami

*Zupa grzybowa z kulkami drobiowymi

*Wołowina po Burgundzku na czerwonym winie

*Forszmak z wędzoną kiełbasą, papryką, pomidorami i leśnymi grzybami

*Gulasz wieprzowy

*Włoskie Ragout z kurczaka

KOLACJA III

- *Pierś z kurczęcia w sosie serowym z posypką krakersowo-chipsową
- *Roladka ze schabu i boczku z serem wędzonym i cukinią
- *Półmisek mięs pieczonych (filet, karkówka, skrzydełka i mini podudzia).
- *Karczek pieczony po myśliwsku
- *Makaron penne z kurczakiem, sosem kurkowym z parmezanem
- *Makaron tagliatelle z pieczonym łososiem, szpinakiem i suszonym pomidorem
- *Kurczak w winie z warzywami
- *Pieczeń Szlachcica w sosie cebulowym
- *Roladka z kurczaka faszerowana kaszą kuskus perłowa, grzybkami owinięta boczkiem i włoską kapustą

KOLACJA IV

- *Barszczyk czerwony podany do wyboru z:
 - *Paszteciki drożdżowe z mięsa i kapusty
 - *Krokiot z mięsem lub warzywny
 - *Pierogi calzone z kurczakiem
 - *Bagietki czosnkowe i ptysie z pieczarkami, cebulką i serem
 - *Drożdżowa bułeczka ze szpinakiem
 - *Zapiekanka ziemniaczana
 - *Ślimaczki drożdżowe faszerowane boczniakami i soczewicą
 - *Kominy bagietkowe z pieca z kiełbasą, pieczarkami pod serową pierzynką
- Patery z owocami

Napoje zimne (pepsi, 7up,mirinda, tymbark dwa smaki, sok pomarańczowy, woda gazowana, woda niegazowana z cytryną i miętą, kompot wielowocowy)- bez ograniczeń

Napoje gorące (kawa, herbata różne smaki)- bez ograniczeń

DODATKOWO OFERUJEMY PAŃSTWU STÓŁ WIEJSKI

KOSZT STOŁU 2800,00 zł

- *Udziec wieprzowy pieczony na ciepło
- *Faszerowany łosoś w całości
- *Deska serów z orzechami winogronem, melonem i szynką parmeńską
- *Chleb swojski pszenny ze smalcem
- *Chleb ziołowy z czosnkiem
- *Kartoflak z kaszą i skwarkami
- *Mix pierogów opiekanych
- *Mini gołąbki z sosem pomidorowym
- *Deski mięs pieczonych i wyrobów z dziczyzny
- *Paszтет, kaszanka
- *Bigos po myśliwsku
- *Flaczki po staropolsku
- *Golonki pieczone
- *Krewetki w winie z sosem słodko-pikantnym
- *Sos czosnkowy , chrzanowy, żurawinowym
- *Marynowane pikle (papryka marynowana, grzybki, ogórki kiszane, oliwki faszerowane
- *„Szumigłówka- swojski bimberek oraz wino

STÓŁ RYBNY KOSZT STOŁU 1500,00 ZŁ

*Sushi 150 elementów, łosoś w całości –faszerowany, pstrągi faszerowane, terrina z łososia i dorsza, rolady rybne (z dorsza i wędzonego łososia ze szpinakiem, roladki z ryby i cukinii, galaretki rybne z warzywami, karp smażony na maśle z cebulką. Krewetki na białym winie.

Osoby dorosłe.....

Dzieci 3-10 lat.....

Dzieci 0-3 lat.....

ŻYCZYMY SMACZNEGO !!!