

Bankiet zasiadany

*Jest to najczęściej przez nas organizowana forma wesela. Wszystkie dania i zakąski serwowane są do stołów.
Menu jest tradycyjne i urozmaicone.*

PRZYSTAWKA

Pasztet strasburski, a do tego dwa rodzaje dipów,
chrzan z żurawinami i chrzan z jabłkiem, domowa
bułeczka i masełko ziołowe
lub
Rolada z kaczki z pistacjami i sosem cumberland

ZUPA

Bulion z drożdżowym pasztecikiem
lub
Krem z białych warzyw z grzankami i chrupiącym
boczkiem
(lub inny sezonowo)

MENU GŁÓWNE:

Medaliony z polędwiczek wieprzowych na świeżych
borowikach, pieczone ziemniaczki z rozmarynem,
a do tego blanszowane kalafior, brokuły
i marchewki w formie zapiekanego Royal,
karmelizowana czerwona kapusta z rodzynkami na
winie Malaga, a na rawierach sałatka z buraków
oraz piękne dekoracje z kiełków lucerny, świeżych
zioł i jadalnych kwiatów
lub
Pieczona kaczka confit na karmelizowanej
czerwonej kapuście z pieczonymi ziemniakami,
morelowym musem i śliwkowym ravioli

lub
Pierś gęsi confit z francuskimi kasztanami,
korzenną gruszką, pieczonymi ziemniakami,
czerwoną kapustą, morelowym i żurawinowym
musem

DESER

Oryginalna pascha z bakaliami, różnymi słodkimi
sosami i świeżymi ziołami

ZAKĄSKI SERWOWANE (po obiedzie)

Staropolski schab ze śliwką
Staropolski schab z morelami
Aromatyczna karkówka długo marynowana
w ziołach
Kolorowe roladki z kurczaka ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami
Rolada z indyka z owocami
Polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające
Kabanosy wędzone domowym sposobem
Rolada z boczku z czosnkiem i ziołami
Fileciki śledziowe z siekanym jabłuszkiem pod
pierzynką śmietankową
Fileciki śledziowe z cebulką w oliwie
Gdański śledzik z kremem chrzanowym i piklami
Łosoś wędzony lub ryba po grecku
Sałata grecka ze świeżymi pomidorami i ogórkami,
oliwkami zielonymi i czarnymi, serem feta i sosem
vinegrette
Sałata Caprese – plastry świeżych pomidorów,
przekładane świeżą Mozzarellą, skropione oliwą
z oliwek extra virgin pod oregano i liśćmi bazylii
Deski serów długo dojrzewających, pleśniowych
i parmezanów z owocami i orzechami
Dipy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy i tatarski
Marynaty: grzyby, warzywa i owoce
Gatunkowe pieczywo i masełko
Patera z filetowanymi owocami

DANIE CIEPŁE (około godziny 24:00)

Oryginalny Beef Stroganoff z polędwicy wołowej
z domową bułeczką

Menu numer 1.

Jest to menu klasyczne, do tych, którzy cenią sobie tradycyjną kuchnię polską. Zróżnicowane, dostatnie menu, pozwala na rozkoszowanie się znakomitymi daniami, które zadowolą każdego gościa.

Przystawka

Pasztet strasburski, a do tego dwa dipy, chrzan z żurawinami i chrzan z jabłkiem, domowa buteczka i masło
lub
Terrina z perliczki z kolorowymi warzywami szpinakiem i grzanką

Zupa

Krem z białych warzyw z grzankami i pieczonym boczkiem
lub
Bulion z drożdżowymi pasztecikami

Danie Główne

Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem, papryką, a do tego ziemniaki i pieczone pomidory

Deser

Pascha z bakaliami, owocowym musem i świeżymi ziołami

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Terrina z kurczaka z suszonymi pomidorami
Terrina z kaczki z pistacjami
Staropolski schab ze śliwkami
Wybór mięs i paszтетów, polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające
Naleśnikowe zawijańce z serem Mascarpone i wędzonym łososiem
Ryba po grecku w sosie ze świeżych pomidorów i warzyw
Śledzie Matias w trzech odstonach
Sałata grecka z oryginalną fetą
Sałata Caprese z włoską Mozzarellą
Marynowane grzyby leśne, warzywa i owoce
Sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy, tatarski
Gatunkowe pieczywo i masło

Bufet ciepły (podawany o 24:00)

Kolorowe roladki z kurczaka ze szpinakiem
Pieczone ziemniaki
Ratatouille z cukinii, papryki, pomidorów i innych warzyw
Penne z sosem z sera Roquefort i szpinaku z suszonymi pomidorami

Bufet z deserami

Owoce filetowe
Domowy sernik
Szarlotka z sosem waniliowym
Panna cotta z wiśniami w koniaku i cynamonie

Menu numer 2.

Jest to bardzo wykwintne menu, oparte na wyszukanych składnikach kuchni polskiej. Idealny wybór dla par, które chcą połączyć szykowną tradycję i nowoczesne trendy kulinarne.

Przystawka

Faszerowana rolada z piersi kaczki z pistacjami i sosem cumberland
lub
Rolada z polędwicy wieprzowej z suszonymi owocami i grzybami leśnymi

Zupa

Zupa koperkowa z szafranem, grzankami i serem Bursztyn
lub
Consomme z perliczki z domowym makaronem

Danie główne

Medaliony z polędwiczek wieprzowych na świeżych borowikach z pieczonymi ziemniakami, blanszowane kalafiory, brokuły i marchewki w formie zapiekanego Royal, karmelizowana czerwona kapusta z rodzynkami na winie Malaga
lub
Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej kapuście z pieczonymi ziemniakami, morelowym musem i śliwkowym ravioli

Deser

Ciasteczko czekoladowe nasączone malinowym ponczem z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Terrina z kurczaka z suszonymi pomidorami
Terrina z kaczki z pistacjami
Schab faszerowany suszonymi borowikami
Pieczone babeczki z pasztetem z dzika i ogórkiem
Wybór mięs i pasztetów, polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające
Trójkąciki z ciasta filo z kurczakiem i papryką
Śledzie w trzech odsłonach
Ptysie z musem z wędzonego halibuta
Wybór ryb wędzonych
Polne sałaty z serami pleśniowymi, orzechami i miodowym dressingiem
Polska sałatka tradycyjna z majonezem
Sałatka Caprese z mozzarellą baby, pomidorkami cherry i bazyliowym pesto
Marynowane grzyby, warzywa i owoce
Dipy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy, tatarski
Pieczywo gatunkowe i masło

Bufet ciepły (podawany o 24:00)

Kotleciki z indyka marynowane w Maladze i żurawinie z karmelizowaną czerwoną kapustą
Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Roladki z soli z sosem koperkowym na warzywnym julienne
Orientalny ryż z kolorowymi warzywami
Pierogi ze szpinakiem i sosem z błękitnego sera

Bufet z deserami

Zapiekaną Krem Brulee z miętą
Tiramisu na włoskim mascarpone z amaretto na delikatnych biszkoptach
Domowy sernik
Szarlotka z sosem waniliowym
Panna cotta z owocami egzotycznymi
Owoce filetowane

Menu numer 3.

Propozycja niebywale wykwintnego menu, która. Zróżnicowane, oryginalne potrawy urzekną niejednego gościa.

Przystawka

Carpaccio z polędwicy długo dojrzewającej
Bresaola ze smażonymi kurkami, oliwą, serem
Bursztn i rukolą
lub
Marynowany butterfish na galaretkę ze świeżego
ogórka z langusynką na guacamole

Zupa

Consomme z perliczki z domowymi kluseczkami
lub
Zupa borowikowa z kluseczkami
W upalne dni polecamy oryginalne hiszpańskie
gaspacho z pomidorów malinowych

Danie główne

Pierś gęsi confit z francuskimi kasztanami,
korzenną gruszką, pieczonymi ziemniakami,
czerwoną kapustą, morelowym i żurawinowym
musem
lub
Policzki prosiaka na duszonej fasolce z chorizo
i ziemniaczanym chrustem
lub
Ossobuco na sosie warzywno-kasztanowym, a do
tego ziemniaki i inne pieczone warzywa

Deser

Migdałowy dacquoise z kremem szafranowym
i pomarańczami
lub
Gruszka gotowana w soku jabłkowym z miodem,
podana z kremem marcepanowym

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Wybór pieczonych mięs i pasztetów
Polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające
Mini szaszłyki z indyka i krewetek
Pieczony Rosbeef
Tatarki z polędwicy wołowej z jajkiem przepiórczym
Wybór serów dojrzewających, pleśniowych
i parmezanów
Wybór wędzonych ryb
Trzy rodzaje śledzi Matias
Liście cykorii z musem Cordon Bleu i orzechami
włoskimi
Liście cykorii z wędzonym łososiem
Sałatka Caprese z Mozzarellą baby i bazyliowym
pesto
Sałata z avocado, rukoli, różowego grejpfruta
z oryginalną szynką parmeńską i sosem vinegrette
Marynowane grzyby leśne, owoce i warzywa
Dipy: chrzanowy, żurawinowy, tatarski i czosnkowy
Gatunkowe pieczywo i masło

Bufet ciepły (podawany o 24:00)

Grillowane steki z łososa na warzywach julienne
Ziemniaki gratin
Ratatouille z cukinii, bakłażanów, pomidorów
i cukrowego groszku
Zrazy zawijane na kaszy gryczanej z sosem
grzybowym
Kiszone warzywa

Bufet z deserami

Owoce filetowane
Mini serniczki z musem z owoców jagodowych
Szarlotki w kształcie kwiatu róży
Tiramisu na włoskim Mascarpone z Amaretto na
delikatnych biszkoptach
Mus czekoladowy z owocami
Panna cotta z wiśnią w koniaku
Zapiekany krem brulee z miętą

MENU NA WESELE WEGAŃSKIE

Jest to wyjątkowa propozycja menu weselnego, dla tych, którzy mają ochotę na dania pochodzenia wyłącznie roślinnego.

Przystawka

Sałatka z ciecierzycą i grillowanym bakłażanem
(DANIE BEZGLUTENOWE)

Zupa

Krem z dyni z prażonymi ziarnami dyni
(DANIE BEZGLUTENOWE)

Danie główne

Tagliatelle w sosie kurkowym z dodatkiem
wegańskiej śmietany
Pieczeń z soczewicy
Kotlety z mielonej soi
Dodatki:
aromatyczny sos grzybowy (do kotletów i pieczeni)
pieczone ziemniaki
kasza gryczana
zestaw surówek i bukiety warzywne
Alternatywnie dla osób z nietolerancją glutenu:
Szaszłyk warzywny w cieście kukurydzianym oraz
nadziewane cukinie/pieczarki/pomidory
z zestawem surówek

Deser

Pudding jaglany (z prosa) z sosem wiśniowym
(DANIE BEZGLUTENOWE)

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Pasty z soczewicy i kalafiorów, humus
Pieczywo pełnoziarniste, zwykłe, bezglutenowe
Kuskus z warzywami (DANIE BEZGLUTENOWE)
Sałatka makaronowa z pesto z suszonych
pomidorów
Kasza bulgur z batatem
Surówka z rukoli z suszonymi pomidorami awokado
i ziarnami (DANIE BEZGLUTENOWE)
Sałatka grecka z marynowanym tofu (DANIE
BEZGLUTENOWE)
Sałatka jarzynowa
Roladki z cukinii nadziewane twarożkiem
migdałowym
Paszteciki ze szpinakiem
Zestawy surówek , bukiety warzyw, pomidory,
ogórki, buraki

Bufet gorący (podawany o 24:00)

Szaszłyki warzywny w cieście kukurydzianym
(DANIE BEZGLUTENOWE)
Pieczarki, pomidory, cukinie nadziewane (DANIE
BEZGLUTENOWE) pęczakiem i kurkami
Krokiety z kapustą i grzybami
Risotto z grzybami (DANIE BEZGLUTENOWE)
Placki z dyni i cukinii
Pierogi z wędzonym tofu i ziemniakami (ruskie)
okraszone skarmelizowaną cebulką
Samosy wegańskie z sosem z mango
Kotleciki z fasoli i mięty

Bufet z deserami

Owoce filetowane
Sernik z tofu z brzoskwiniami
Szarlotka na razowym spodzie
Ciasto marchewkowe
Mus czekoladowy z malinami

Nocna przekąska

Postny barszcz czerwony, paszteciki z kapustą
i grzybami