

PAKIET III (przystawka, zupa, danie główne, deser, pierwsze danie gorące, drugie danie gorące, zimna płyta, napoje)

Tradycyjne powitanie chlebem i szampanem Pary Młodej i Gości. Kieliszek wina musującego dla Gości weselnych do toastu

Przystawki:

Mini sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem, boczkiem, sałatą rzymską, grzankami

Mini tarta z łososiem wędzonym z sałatką z rukoli i granata

Pate z wątróbki z domowymi piklami, żurawiną na grzance

Wegańskie pate z selera z domowymi piklami, żurawiną na grzance

Zupy*:

Rosół drobiowy z makaronem

Krem pomidorowy z grzanką

Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym

Krem czosnkowy z grissini

Krem dyniowy z grzanką czosnkową

Krem z białych warzyw z pesto ziołowym i pestkami dyni

Krem z cukinii i groszku z miętą i groszkiem ptysiowym

* wszystkie kremy dostępne są również w wersji wegańskiej

Danie główne - trzy dodatki mięsne do wyboru:

Panierowany kotlet: drobiowy lub schabowy

Kotlet de Volaille z nadzieniem: masło, czosnek i pietruszka lub ser i pieczarki lub ser i szynka

Pieczona pierś z kurczaka w sosie tymiankowym z nadzieniem: szpinak i suszone pomidory lub mozzarella i suszone pomidory lub pieczarki i ser

Pieczony indyk z sosem żurawinowym

Pieczona szynka w sosie pieczeniowym

Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym lub sosem musztardowym

Pieczona rolada wieprzowa z porem i boczkiem z sosem tymiankowym

Dorsz panierowany z sosem koperkowym (znaczek ryba)

Pieczony łosoś z sosem cytrynowym i szpinakiem (znaczek ryba)

Wegański stek z kalafiora z sosem tymiankowym

Wegański panierowany kotlet z boczniaka

Dodatki do dania głównego – jeden do wyboru**:

Ziemniaki puree

Ziemniaki opiekane

Frytki

Smażone kopytka

Ryż z warzywami

** drugi dodatek dopłata +8zł / osobę

Surówki - trzy do wyboru:

ćwikła z chrzanem
marchew z mandarynką lub z jabłkiem
mix sałat z vinegrettem
kapusta zasmażana
z czerwonej kapusty
z selera z rodzynkami
mizeria

Deser:

Bezowy deser truskawkowy z owocami i bitą śmietaną
Piezone owoce pod kruszanką z gałką lodów
Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
Wegańskie browne z musem owocowym

Zimny bufet:

Trzy sałatki do wyboru (50g na osobę):

Tradycyjna jarzynowa
Z kurczakiem i selerem naciowym, orzechami włoskimi, winogronami, natką pietruszki i majonezem
Z kurczakiem i ananasem, selerem marynowanym, kukurydzą, natką pietruszki, majonezem z chilli
Sałatka a la gyros z kurczakiem, sałatą pekińską, papryką, czerwoną fasolą, kukurydzą, czerwoną cebulą i majonezem
Makaronowa z kozim serem, grillowanymi warzywami, pesto bazyliowym i rukolą
Sałatka amerykańska z szynką konserwową, serem, ogórkiem konserwowym, sałatą pekińską, kukurydzą i majonezem
Grecka z fetą, oliwkami, czerwoną cebulą, sałatą lodową, ogórkiem, pomidorami i oliwą
Wegańska sałatka z kuskusem z kalafiora, kukurydzą, prażonymi pestkami słonecznika, koperkiem, wegańskim majonezem z chilli
Wędliny, mięsa pieczone, deski serów (100g na osobę)
Rollsy (dwa różne rodzaje) - 1szt. na osobę
Tymbaliki drobiowe -1szt. na osobę
Pieczywo

Pierwsze danie gorące – jeden dodatek mięsny, jeden dodatek do dania oraz jedna surówka – do wyboru spośród wyżej wymienionych dań głównych

Drugie danie gorące – jedno do wyboru:

Strogonoff wieprzowy lub wołowy
Gulasz węgierski
Barszcz czerwony z krokietem
Bogracz wołowy
Kurczak curry z ryżem i grillowanymi warzywami

Żurek z kiełbasą i jajkiem (serwowany w bochenku chleba – dopłata 10zł / os.)
Wegańskie flaki z boczniaków

Napoje bez ograniczeń:

Kawa z ekspresu

Herbata różne rodzaje

Woda z cytryną

Soki pomarańczowy i jabłkowy

Napoje gazowane (coca-cola, sprite) dopłata +10 zł / osobę