Menu

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą. Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa

PRZYSTAWKA do wyboru 1 propozycja

Carpaccio z wędzonej kaczki z bursztynem, oliwą truflową, piklowaną czerwoną cebulą i rukolą

Gravlax z łososia na sałatce z czarnej soczewicy z grzanką razową

Pâté z wątróbki z dodatkiem chrupiącej bagietki i sosu camberland

ZUPA do wyboru 1 propozycja

Krem z białych szparagów z oliwą lubczykową i domowym grissini

Tradycyjny rosół domowy

Krem z kurek z prażonym jarmużem i wiejską śmietaną

DANIE GŁÓWNE do wyboru 1 propozycja

Rolada z polędwicy wieprzowej z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami i serem burrata w sosie włoskim z ziemniakami gratin i sałatką z groszku cukrowego

Kurczak supreme na warzywnym ratatouile z pieczoną rozetką ziemniaczaną

Stek z łososia na śmietanowym szpinaku z gorgonzolą i puree z pieczonego selera z limonką

DESER do wyboru 1 propozycja

Beza z owocami i bitą śmietaną

Ciastko czekoladowe z owocami i bitą śmietaną

Tarta brulle z gruszkami

DANIA CIEPŁE do wyboru 2 propozycje

Bouef strogonow

Barszcz czerwony z kiszonych buraków z pasztecikiem francuskim

Tradycyjny bogracz

BUFET ZIMNY

Karczek sous vide nadziany czosnkiem w płatkach majeranku
Schab sous vide ze śliwką
Boczek rolowany
Wędliny z hotelowej manufaktury
Selekcja serów z miodem i winogronami
Sałatka nicejska
Sałatka cesarska
Sałatka caprese
Wrapy z kurczakiem
Kruche babeczki z pastami
Śledzie w oleju
Śledzie w śmietanie
Tymbaliki drobiowe tradycyjne
Piklowane warzywa
Pieczywo, Masło

BUFET SŁODKI

Mini panna cotta
Mus czekoladowy z prażonymi owocami
Sernik
Szarlotka
Owoce
Kawa, herbata

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia niewielkiej modyfikacji w menu.
Menu może ulec zmianie w zależności od sezonowej dostępności produktów.
Możliwość doboru dań wegetariańskich, wege, bezglutenowych do indywidualnego rozszerzenia.

Dodatki do menu

STÓŁ WIEJSKI

DO 100 os /1490 pln, pow. 100 -1790 zł

Smalec wiejski ze skwarkami
Ogórek kiszony prosto z beczki
Pikle
Mięsa wędzone tradycyjnymi metodami
-schab
-szynka
-karczek
Kiełbasy podsuszane
-kabanosy wieprzowe
-kabanosy drobiowe
Wiejskie pieczywo na naturalnym zakwasie
-żytnie
-pszenne
Krupniok tradycyjny
Selekcja wędlin wiejskich i pasztetów
-dwa rodzaje salcesonu
-baleron
Dwa rodzaje pasztetów
-naturalny
- z zielonym pieprzem
Musztarda, chrzan, ćwikła

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY

podawany z kaszą i kapustą zasmażaną
50-80 os/ 1400 pln
80-120 os/ 2100 pln
120-150 os/ 2700 pln

POPRAWINY

115 pln/os

Tradycyjne

Zupa serwowana:
Żurek staropolski /zupa gulaszowa

Danie główne na półmiskach:
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
Fileciki drobiowe panierowane
Żeberka na kapuście zasmażanej
Purre ziemniaczane
Surówki sezonowe

Przekąski zimne:
Patery wędlin
Patery serów
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka Grecka
Tymbaliki drobiowe
Pikle
Pieczywo, masło, musztarda, ketchup
Ciasto
Kawa, herbata, woda z cytryną

Grillowe

Bufet:
Żur staropolski
Karkówka z ziołowej marynaty
Kiełbasa grillowana
Krupniok
Skrzydełka z kurczaka na ostro
Żebra wieprzowe glazurowane
Dodatki:
pieczywo mieszane
Ketchup musztarda
Chrzan, sałata ze śmietaną,
dwa rodzaje surówek

Kawa, herbata,woda z cytryną
Beczka piwa 30l

Dodatki do menu

Słodki stół premium - CANDY BAR

wycena wg ilości osób

Deserki małe i duże
Babeczki czyli cupcakes
Ciastka waniliowe i czekoladowe z kawałkami czekolady
Cakepops czyli bajaderka na patyku
Bankietówki
Miniserniczki Oreo
Bezy
Beza z kremem kawowym
Eklerki

FONTANA CZEKOLADOWA

do 100 os/1500 pln, pow.100 os/2000 pln

Belgijska czekolda (gorzka, mleczna lub biała)
Owoce sezonowe
Pianki
Rurki waflowe

Męskie spotkanie - wieczór kawalerski

Ruska bania w Spa

Relaks i regeneracja ciała, idealny sposób integracji.
Peeling całego ciała, biczowanie witkami brzozowymi zamoczonymi w piwie
wraz z degustacją piwa regionalnego

120 pln/osobę (min. 3 osoby)

Wieczór w pokoju Cygar na wyłączność z indywidualną obsługą kelnerską

Drink powitalny
(do wyboru single malt scotch whisky, rocznikowy ciemny rum lub wyśmienite porto)
Talerz przekąsek typu tapas
Cygara
Karty

150 pln/os do 4 godzin (min. 4 osoby, max 6 osób)

Męska rywalizacja w turnieju gry w kręgle

240 pln/2 h (2 tory)

Wybór alkoholi i napoi

Wódki czyste 0,5l :

Wyborowa	50 pln
Stumbras	55 pln
Finlandia	60 pln

Wina 0,75l :

Canyon Road Pinot Grigio	45 pln
Canyon Road Cabernet Sauvignon	40 pln
Gancia Prosecco	55 pln
Gancia Grand Reale	50 pln
Beczka piwa 30l	360 pln

Napoje gazowane 1l :

Pepsi/Mirinda/7-up/Tonic	10 pln

Napoje niegazowane 1l :

Soki owocowe	10 pln

Za wniesienie na salę własnego alkoholu pobierane jest " korkowe" w wysokości 25 pln/os