

# OFERTA MENU PRZYJĘCIA WESELNEGO



## **WESELE PAŁACOWE 320 PLN**

Kieliszek wina musującego na powitanie  
Powitanie chlebem i solą  
PRZYSTAWKA ZIMNA  
ZUPA  
DANIE GŁÓWNE  
DESER

### **ZIMNY BUFET:**

Mięsa pieczone i marynowane (szynka, boczek, polędwiczka, schab)  
Kiełbasa wiejska  
Paszтет z pałacowej kuchni z żurawiną  
Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką  
Rostbef na zimno  
Ruloniki z szynki z chrzanowo-serowym nadzieniem  
Filet z kurczaka w occie balsamicznym  
Fantazje serowe „SZEFA KUCHNI”  
Łosoś w galarecie z cytryną  
Ryba z warzywami w pomidorowym sosie  
Śledź po krakowsku lub w koperkowym winegrecie  
Galaretka z drobiu lub z golonki  
Dwa rodzaje sałatek  
Marynaty z pałacowej spiżarni  
Sosy, Dipy (chrzanowy, ogórkowo-czosnkowy, paprykowy)  
Pieczywo mieszane

## **TRZY DANIA GORĄCE SERWOWANE W CZASIE WESELA – do wyboru**

### **NAPOJE – bez ograniczeń**

Napoje zimne – soki owocowe, woda mineralna, napoje coca-coli  
Napoje gorące – kawa, herbata  
Napoje alkoholowe – Wódka (Pan Tadeusz, Wyborowa)  
Wina białe i czerwone – wytrawne, półwytrawne  
Tort  
Ciasta, Owoce

## **WESELE PAŁACOWE LUX 350 PLN**

Kieliszek wina musującego na powitanie  
Powitanie chlebem i solą  
PRZYSTAWKA ZIMNA  
ZUPA  
DANIE GŁÓWNE  
DESER

### **ZIMNY BUFET:**

#### **Marynowana szynka pieczona w całości**

Mięsa pieczone i marynowane (połędwiczka, schab, boczek)  
Kiełbasa wiejska  
Fileciki drobiowe w occie balsamicznym  
Połędwiczka marynowana w wiśniówce  
Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką  
Rostbef na zimno  
Ruloniki z szynki chrzanowo-serowym nadzieniem  
Paszтет z Pałacowej kuchni z żurawiną  
Deski serów z owocami  
Łosoś w galarecie z cytryną  
Śledź po krakowsku lub w koperkowym winegrecie  
Galaretka z drobiu i golonki  
Dwa rodzaje sałatek  
Marynaty z pałacowej szpizarni  
Oliwki czarne i zielone  
Sosy, Dipy  
Pieczywo mieszane

### **TRZY DANIA GORĄCE SERWOWANE W CZASIE TRWANIA WESELA – do wyboru**

#### **BUFET SŁODKI:**

Ciasta (tartoletka, toffi, jogurtowe, cytrynowe, arlekin, szarlotka, sernik)  
Kremy wielosmakowe  
Musy owocowe  
Sałatka owocowa  
Owoce sezonowe

#### **NAPOJE – bez ograniczeń**

Napoje zimne – soki owocowe, woda mineralna, napoje coca-coli  
Napoje gorące – kawa, herbata  
Napoje alkoholowe – Wódka czysta i kolorowa (Pan Tadeusz, Wyborowa)  
Likiery  
Wina białe i czerwone – wytrawne, półwytrawne  
Brandy Stock, Rum  
Whisky Johnny Walker  
Piwo Żywiec butelkowe

Tort

## **PROPOZYCJE DO WYBORU**

### **PRZYSTAWKI ZIMNE**

Rolada z łososia z sosem musztardowo-miodowym  
Marynowany sandacz w cytrusach z sosem koperkowym  
Filet z kurczaka w occie balsamicznym podany na sałacie lodowej  
Połędwiczka marynowana w wiśniówce  
Schab w galarecie z dipem chrzanowym

### **ZUPY**

Puszysty krem brokułowy z prażonymi migdałami  
Bulion z uszkami  
Pałacowa z chrupiącym bekonem  
Krem pomidorowo-paprykowy z kluseczkami francuskimi  
Krem borowikowy z grzankami  
Rosół z makaronem domowym

### **DANIA GŁÓWNE**

Połędwiczka wieprzowa faszerowana w sosie borowikowym  
Łosoś na szpinaku z sosem kurkowym i ryżem  
Rozbratel wołowy w sosie pieczeniowym, kluseczki, buraczki z chrzanem  
Schab faszerowany boczkiem i pieczarkami z sosem śmietanowo-cebulowym

### **PROPOZYCJA MENU ZA 350 PLN**

Rolada cielęca z sosem kurkowym  
Filet lub Udko z Kaczki z jabłkiem i żurawiną

### **DODATKI**

Ziemniak z pieca z sosem czosnkowym  
Podsmażane ziemniaki z boczkiem i cebulką  
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem  
Kluski białe  
Ryż  
Sałata lodowa z pomidorami, ogórkiem i sosem winegret  
Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem  
Surówka z kapusty białej z marchewką  
Marchew z chrzanem i śmietaną  
Mizeria

## **DESERY**

Lody czekoladowo-waniliowe z frużeliną wiśniową i bitą śmietaną  
Malinowe marzenie (lody malinowe i waniliowe z sosem malinowym, bita śmietaną i malinami)  
Panna Cotta z frużeliną owocową i bitą śmietaną polana sosem malinowym  
Tiramisu truskawkowe z bitą śmietaną  
Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

## **SALATKI**

Sałatka jarzynowa  
Sałatka grecka  
Z tuńczykiem i warzywami  
Z kurczakiem, kukurydzą i ananasem  
Pomidory z mozzarellą  
Sałatka Szefa Kuchni  
Sałatka pieczarkowa z jajkiem i ogórkiem

## **DANIA CIEPŁE SERWOWANE W CZASIE WESELA – do wyboru**

### **I DANIE**

Karkówka faszerowana z delikatnym sosem kminkowym, ziemniaki, kapusta gotowana  
Pieczony udziec indyczy z dipem ogórkowo-czosnkowym  
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą, sos pietruszkowy  
Marynowana pieczeń z udźca wieprzowego z sosem chrzanowym i knedlem

### **II DANIE**

Kociolek pałacowy z bułeczką  
Szaszłyk z drobiu z boczkiem, ryż z warzywami  
Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami  
Gulasz

### **III DANIE**

Barszcz czerwony z krokietem lub uszkami (farsz do wyboru: mięso, kapusta, grzyby)  
Zupa kremowo-chrzanowa z chrupiącym bekonem  
Żurek po staropolsku  
Bulion czosnkowo-pietruszkowy z pierożkami mięsno - grzybowymi

## **NA SPECJALNE ŻYCZENIE**

Tradycyjny stół wiejski 1500 PLN/ 50 osób  
Stół rybny SUSHI 1800 PLN/ 50 osób  
Stół Myśliwski z Dziczyzną 1800 PLN/ 50 osób  
Open Bar alkoholowy do ustalenia  
Uczta z ryb 30PLN/osoba  
Wielkie grillowanie 50 PLN/ osoba  
Fontanna czekoladowa 1000 PLN do 100 osób

## **WESELE KRÓLEWSKIE 400 PLN/osoba**

Kieliszek wina musującego na powitanie  
Powitanie chlebem i solą  
PRZYSTAWKA ZIMNA: Marynowany łosoś w duecie z sandaczem na musie  
chrzanowym  
ZUPA: Puszysty krem szparagowy z prażonymi migdałami  
DANIE GŁÓWNE: Filet z kaczki z jabłkiem i żurawiną, ziemniak faszerowany  
DESER: Melba Cherry Brandy

## **UCZTA STAROPOLSKA I MYŚLIWSKA**

Przepiórki pieczone w zaprawie czosnkowej  
Rolada z sarny z boczkiem i grzybami  
Pieczone perliczki  
Pieczony Rostbef po angielsku  
Marynowana szynka w całości  
Kiełbasa wiejska  
Mini roladki z kurczaka faszerowane wątróbką i pieczarkami  
Boczek pieczony z kminkiem  
Karkówka szpikowana czosnkiem  
Paszтет wiejski z boczkiem i żurawiną  
Galaretka z giczy cielecej  
Marynaty z pałacowej spiżarni  
Sosy, dipy (paprykowy, ogórkowo-czosnkowy, chrzanowy)

## **UCZTA RYBNA**

Ruloniki z łososia w szynce parmeńskiej  
Szaszłyki z krewetkami i warzywami  
Różyczki z wędzonego łososia z jajkiem przepiórczym

## **BUFET Z SERAMI I SAŁATKAMI**

Fantazje serowe  
Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem na sałacie lodowej  
Sałatka z pieczonych warzyw  
Zielona sałata z serem pleśniowym, winogronami i dressingiem owocowym

I DANIE GORĄCE: Pieczona cielęcina z sosem kurkowym  
II DANIE GORĄCE: Marynowana polędwiczka z plastrami wędzonego boczku z  
sosem borowikowym, chrupiąca bułeczka  
III DANIE GORĄCE: Bulion czosnkowo-pietruszkowy z pierożkami mięsno-  
grzybowymi

## **BUFET SŁODKI**

Tort weselny  
Ciasto z Pałacowej kuchni  
Ciasteczka bankietowe  
Musy  
Kremy owocowe  
Owoce  
Sałatka owocowa

**NAPOJE: (bez ograniczeń)**

Kawa, Herbata, Soki owocowe, Woda mineralna, Napoje coca-cola

Wino białe i czerwone

Likiery

Wódka Finlandia

Johnnie Walker Red

Balantines

Rum

Stock Brandy 84