

OFERTA MENU PRZYJĘCIA WESELNEGO



WESELE PAŁACOWE 300 PLN

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

Zimny bufet

Mięsa pieczone i marynowane (szynka, boczek pieczony, polędwiczka,
Karkówka z pieca, kielbasa wiejska
Paszтет z pałacowej kuchni dip śliwkowy
Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką i warzywami, dip chrzanowy
Rolada mięsna z polędwiczki i drobiu
Warkocz z łososia z pieprzem cytrynowym
Pstrąg faszerowany warzywami w galarecie
Marynowane śledzie w zaprawie cebulowej
Filet z kurczaka w occie balsamicznym
Deska serów z winogronami
Terina owocowa
Ruloniki z sera ze szpinakiem i śliwką kalifornijską
Faszerowane pomidorki koktailowe
Rożki z szynki faszerowane sałatką w galarecie
Koktailowa galaretka
Paluszki surimi w sezamie, sos słodko kwaśny
Trzy rodzaje sałatek
Marynaty z pałacowej spiżarni
Sosy, Dipy (chrzanowy, ogórkowo-czosnkowy, musztarda)
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 lub wyborowa]
Wina białe i czerwone – wytrawne, półwytrawne
Tort

Ciasta (tartoletka, szarlotka, sernik, ambasador, jogurtowe z owocami
ciasto z brzoskwinia i kruszonka, rolada czekoladowa, babeczki z owocami
i kremem, beziki z mascarpone , tarty serowe z gruszką
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, szynka)

Kielbasa wiejska, kabanosy

Fileciki drobiowe w occie balsamicznym

Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką

Rolada mięsna z połędwiczki i drobiu

Rostbef na zimno

Pasztet z Pałacowej kuchni z żurawiną

Deski serów z owocami

Ruloniki z sera ze szpinakiem i śliwką kalifornijską

Warkocz z łososia z pieprzem cytrynowym

Pstrąg faszerowany warzywami

Pomidorki koktailowe faszerowane

Ruloniki z cukini s serem mascarpone, papryką , orzechami pini i sosem balsamicznym

Śledz na sałatce z jajkiem i cebulką w sosie majonezowym

Paluszki surimi w sezamie, sos słodko kwaśny

Galaretka z drobiu lub golonki

Trzy rodzaje sałatek

Marynaty z pałacowej spiżarni

Sosy, Dipy

Pieczyno mieszane

TRZY DANIA GORĄCE SERWOWANE W CZASIE TRWANIA WESELA – do wyboru

BUFET SŁODKI:

Ciasta (tartoletka, szarlotka, sernik, ambasador, śmietanowiec owocowy, ciasto z brzoskwinia i kruszonka, rolada czekoladowa, babeczki z owocami i kremem, beziki z mascarpone , tarty serowe z gruszką

Owoce

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 (Pan Tadeusz lub Wyborowa)

Likiery -wiśniówka, żurawinówka , krem tryskawkowy

Wina białe i czerwone – wytrawne, półwytrawne

Brandy Stock, Rum Cuba Libre , Gin Lubuski , Soplca

Whisky Johnny Walker Red , Balantines ,

PROPOZYCJE DO WYBORU

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar z łososia

Rolada z łososia z paluszkami surimi i sosem musztardowo-miodowym

Filet z kurczaka w occie balsamicznym podany na sałacie lodowej

Galantyna z kurczaka z wątróbką i warzywami dip chrzanowy z jabłkiem

Schab w galarecie , dip chrzanowy z jabłkiem

ZUPY

Kremowa cebulowo-serowa z grzankami

Kremowa borowikowa z grzankami

Rosół z makaronem domowym

Pomidorowo-paprykowa z kluseczkami

Porowa z chrupiącym bekonem

DANIA GŁÓWNE

Poledwiczka wieprzowa z sosem z grzybów leśnych, ziemniak z pieca ,

surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem

Schab z pieca z sosem śmietanowo-cebulowym,

purre ziemniaczane, surówka z kapusty białej z marchewką

Marynowana pieczeń z udźca wieprzowego, sos chrzanowy , knedel, surówka

z białej kapusty z marchewką

PROPOZYCJA MENU ZA 350 PLN

Poledwiczka wieprzowa z sosem borowikowym ,ziemniak z pieca ,kapusta czerwona z jabłkiem.

Filet lub Udko z Kaczki z jabłkiem i żurawiną , ziemniak z pieca , sos żurawinowo-wiśniowy

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

Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

SALAATKI NA BUFET

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Pomidory z mozzarellą

Sałatka Szefa Kuchni z paluszkami surimi

Sałatka z chrupiącym kurczakiem i bekonem

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W CZASIE WESELA – do wyboru

I DANIE

Karkówka marynowana w ziołach pieczona w piwie z delikatnym sosem kminkowym. ziemniaki, kapusta gotowana

Rolada z kurczaka w sosie winno maślanym ,ziemniaki z wody , sałata lodowa ze śmietaną.

Eskalopka z fileta dorsza , ziemniaki opiekane sałatka pekińska z koperkiem.

Udko z kurczaka , mizeria , frytki.

II Danie

Kociołek pałacowy z łopatki wieprzowej z warzywami i pieczarkami, pieczywo

Szaszłyk z drobiu z boczkiem papryką i cebulą, ryż z warzywami, sos andaluzyjski

Gulasz po staropolsku z udźca wieprzowego z ciepłą bułeczką

Staropolski bigos z suszonymi śliwkami zakrapiany winem z pieczywem.

III DANIE

Barszcz czerwony z krokietem (farsz do wyboru: mięso, kapusta, grzyby)

Zupa gulaszowa z wołowiny

Żurek po staropolsku

NA SPECJALNE ŻYCZENIE

Staropolski stół wiejski z dziczyzną – 3000zł

Tradycyjny stół wiejski 2000 PLN

Stół rybny SUSHI 2000 PLN/ 50 osób

Stół Myśliwski z Dziczyzną 2500 PLN

Open Bar alkoholowy do ustalenia

Uczta z ryb 30 PLN/osoba

Wielkie grillowanie 60 PLN/ osoba [bez alkoholi]

Fontanna czekoladowa 1000 PLN do 100 osób

Golonka 1 kg 40 PLN

Pierogi (ruskie, mięso) 2 zł/ szt

Bigos na bufecie 18 PLN/porcja

Propozycja

ZESTAWY DO OBIADU 2 MIĘSA DODATKOWO PŁATNE

1. Karkówka (sos kminkowy) i Rolada z kurczaka (sos cebulowo - śmietanowy)20 ZŁ
2. Polędwiczka wieprzowa - (sos borowikowy) i Udko z kurczaka. 24 ZŁ
3. Schab z pieca i Zraz po staropolsku (sos paprykowo- śmietanowy) 24 ZŁ

WESELE KRÓLEWSKIE 400 PLN/osoba

Kieliszek wina musującego na powitanie
Powitanie chlebem i solą

PRZYSTAWKA ZIMNA: ŁOSOŚ MARYNOWANY W OWOCACH
CYTRUSOWYCH
Z KOPERKIEM DIP CHRZANOWY Z JABŁKIEM

ZUPA: Bulion z uszkami mięsnymi

DANIE GŁÓWNE: Udko z kaczki z jabłkiem i żurawiną, ziemniak z pieca z
maselkiem

DESER: Panna cotta z frużeliną, owocami , bitą śmietaną i syropem
owocowym

UCZTA STAROPOLSKA I MYŚLIWSKA

Przepiórki pieczone w zaprawie czosnkowej

Pieczeń z sarny

Pieczony Rostbef po angielsku

Marynowana szynka w całości

Kiełbasa wiejska

Mięsa pieczone i marynowane własny wyrób

Mini roladki z kurczaka faszerowane pieczarkami

Boczek pieczony z kminkiem

Karkówka marynowana w zaprawie czosnkowej

Pasztet wiejski z żurawiną

koktailowe galaretki

Marynaty z pałacowej spiżarni

Sosy, dipy (paprykowy, ogórkowo-czosnkowy, chrzanowy z jabłkiem

UCZTA RYBNA

Ruloniki z polędwiczki dorsza w szynce parmeńskiej

Tatar z łososią

Pstrąg w galarecie

Krewetki ,sos słodko kwaśny

Łosoś z pieca

BUFET Z SERAMI I SAŁATKAMI

Fantazje serowe szefa kuchni
Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem na sałacie lodowej
Sałatka z serem feta
Sałatka lodowa z ogórkiem, pomidorem i tuńczykiem

I DANIE GORĄCE: Rolada z indyka z sosem paprykowo-śmietanowym , ryż z warzywami

II DANIE GORĄCE: Marynowana polędwiczka z sosem borowikowym, knedel lub ciepła bułeczka.

III DANIE GORĄCE: Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

BUFET SŁODKI BEZ OGRANICZEŃ

Tort weselny
Ciasto z Pałacowej kuchni
Ciasteczka bankietowe
Musy (czekoladowe, owocowe)
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