



Menu Weselne

Wersja Exclusive

szczególnie polecana przy okrągłych stołach
cena 230 zł za osobę

Dania porcjowane:

Przystawka

(1 do wyboru)

- carpaccio wołowe skropione oliwą truflową, parmezan
- pasztet z królika i golonki podawany na grzankach czosnkowych

Zupa:

(1 do wyboru)

- bogracz wołowy
- zupa rakowa
- krem podgrzybkowy z grzankami

Danie główne:

(1 do wyboru)

- policzek wołowy serwowany z puree ziemniaczanym, duszona brukiew, pieczarki, sos pieczeniowy
- polędwiczki wieprzowe, kosztotto pieczarkowe, glazurowane marchewki, sos pieczeniowy
- kaczka pierś confit, żurawina, wędzone śliwki, puree z batatów, mus z modrej

Dania w formie szwedzkiego bufetu:

Cieple:

- krewetki w maśle z czosnkiem i natką pietruszki
- wyselekcjonowane mięso z golonki wieprzowej, sos chrzanowy
- soczysta karkówka pieczona w całości w ziołach
- grillowana cukinia faszerowana serem feta, suszonymi pomidorami i oliwkami
- ziemniaki faszerowane szynką, cukinią, serem feta i sosem ziołowym
- Kofta, czyli greckie szaszłyki z mięsa mielonym, sos pomidorowy, sos tzatziki
- pierogi z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie

Zimne:

- ryby wędzone
- wykwintny pasztet pieczony ze śliwką, pieprzem, żurawiną
- deska mięs pieczonych

kapusty
- filet z dorsza na puree ziemniaczany, sos
beurre blanc, jajko poche, różyczki
brokuły

Deser:

Torcik czekoladowy z kulką lodów
naturalnych

Kolacja:

(1 do wyboru)

- tatar wołowy, tradycyjne dodatki,
majonez kaparowy, grzanki
- losoś marynowany w oliwie czosnkowej
i koperze włoskim, frytki,
puree z groszku, rozmaryn, dip
koperkowy

- melon w szynce szwarcwaldzkiej
- jajka z sosem gribiche
- tatar ze śledzia na razowym pieczywie
- sałatka z grillowanym kurczakiem,
warzywami i sosem vinegrette
- sałatka z wędzonym łososiem i sosem
koperkowym
- sałatka makaronowa z szynką, papryką
i kukurydzą
- sałatka ziemniaczana z porem i
ogórkiem kiszonym
- platerki owoców

Ponadto

- ok. godziny 22.00 serwujemy szynkę wieprzową pieczoną
w całości, sos tatarski
- ok. godziny 23.00 podajemy tort weselny

Menu dla dzieci:

Mini tortille z szynką i serem

Rosół z makaronem

Nuggetsy drobiowe z frytkami i surówką

Puchar lodowy z bitą śmietaną

Makaron z sosem pomidorowym i mięsem wieprzowym

*Szampan na przywitanie gości,
tort weselny
dekoracja sali,
apartament dla nowożeńców i rodziców Państwa Młodych
na koszt restauracji „Kassandra”*

Dodatkowo:

Do Państwa dyspozycji:

- bufet słodczy*
- fontanna czekoladowa z owocami*
- stół kawowy*

W cenę wliczone są napoje.

Alkohol i orkiestra we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą

Koszt poprawin 25 zł/ osoba

Menu na poprawiny

Rosół z makaronem

Obiad:

(2,5 kawałki mięsa na osobę)

- kotlet drobiowy de volaille z masłem, serem i pieczarkami*
 - kotlety z indyka z pieczarkami i cebulą*
 - kotlet schabowy z serem camembert i żurawiną*
- soczysta pieczeń z karkówki w sosie pieprzowym*
 - zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym*
 - morszczuk sauté*

Dodatki:

- ziemniaki*
- frytki*
- pyzy drożdżowe*
- kluski śląskie*
- kopytka*

Warzywa:

- bukiet surówek (4 rodzaje)*