




Menu weselne

Dom Biesiadny „Bożenka”





Propozycja I
Chlebek weselny
Pierwsze podanie
Rosół z makaronem
Kotlet de Volaille z serem
Udka z kurczaką owinięte plasterem boczki,
faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym
podawane z talarkami ziemniaczanymi
Łosoś w sosie porowym podawany z warzywami
Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem,
podawane modrą kapustą
Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach,
pieczona w miodzie i musztardzie
podana z kłuskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z fasolką szparagową
Dodatki: ziemniaki z wody, frytki, surówki sezonowe (3 rodzaje),

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Drugie podanie

Żeberka w sosie BBQ podawane z opiekаныmi ziemniaczkami

Kotlet drobiowy z masłem czosnkowym i boczkiem

podawane z kulkami ziemniaczanymi

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Schab duszony w sosie borowikowym

podawany z kłuskami lanymi i buraczkami zasmażanymi

Cordon blue z szynką i serem podawane z mini marchewkami

Podanie dla wytrwałych

Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Salatką gyros

Szynką z warzywami w galarecie

Ptysie z serkiem i szczypiorkiem

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Salatką z szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena: 350 zł/osoba

Propozycja II

Chlebek weselny

Szampan na powitanie

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem

Udka z kurczaka owinięte plasterm boczku,

faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym

podawane z talarkami ziemniaczanymi

Łosoś w sosie porowym podawany z warzywami

Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem,

podawane modrą kapustą

Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie

i musztardzie podana z kłuskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami

Medaliony z poledwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z fasolką szparagową

Udko kaczki z jabłkiem pieczonym i żurawiną

Dodatki: *ziemniaki z wody, frytki, surówki sezonowe (3 rodzaje)*

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Drugie podanie

Żeberka w sosie BBQ podawane z opiekаныmi ziemniaczkami

Kotlet drobiowy z masłem czosnkowym i boczkiem

Roladki warszawskie podawane z kulkami ziemniaczanymi

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Schab duszony w sosie borowikowym

podawany z kłuskami lanymi i buraczkami zasmażanymi

Cordon blue z szynką i serem podawane z mini marchewkami

Podanie dla wytrwałych

Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Sałatką gyros

Szynką z warzywami w galarecie

Płysie z serkiem i szczypiorkiem

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami

Sałatką z szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata, woda z cytryną

Cena: 390zł/osoba

Propozycja III

Chlebek weselny

Szampan na powitanie

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem

Trybowane udka z kurczaką owinięte plastrem boczku, faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z talarkami ziemniaczanymi

Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane modrą kapustą

Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie i musztardzie podana z kłuskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z fasolką szparagową

Udko kaczki z jabłkiem pieczonym i żurawiną

Poładwica wołowa z sosem borowikowym podawana z szarymi kłuskami

Łosoś w sosie porowym podawany z warzywami

Dodatki: ziemniaki z wody, frytki, surówki sezonowe (3 rodzaje)

Deser: Lody z owocami i bitą śmietaną

Drugie podanie

Żeberka w sosie BBQ podawane z opiekаныmi ziemniaczkami

Kotlet drobiowy z masłem czosnkowym i boczkiem

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Schab duszony w sosie borowikowym

podawany z kłuskami lanymi i buraczkami zasmażanymi

Karkówka grillowana z opiekаныmi ziemniaczkami i sosem czosnkowym

Flaki lub Boeuf Stroganoff

Podanie dla wytrwałych

Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

Atrakcja kulinarna

Udziec wieprzowy z dodatkami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Salatką gyros

Szynką z warzywami w galarecie

Pstrąg w galarecie

Ptysie z serkiem i szczypiorkiem

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami

Salatką z szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (4 porcje na osobę)

Napoje: Kawa i herbata, woda z cytryną

Cena: 450 zł/osoba

Do każdej propozycji imenu istnieje możliwość zamówienia:

- tatar wołowy 13,50 zł/porcja
- tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja
- sok 1l/ 12,00 zł
- napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba
- owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)
- tort weselny (16 zł/ porcja)

Dodatkowe informacje

Szampan i alkohol we własnym zakresie

W cenie menu standardowy wystrój weselny : białe obrusy, świece, kompozycje z kwiatów, dekoracja stołu Młodej Pary, Ścianka z podświetleniem, czerwony dywan na wejście, pokój dla Nowożeńców.

Cena nie ulega zmianie w przypadku rezygnacji z wymienionych w ofercie usług

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

