



Menu weselne

Dom Biesiadny „Bożenka”





Propozycja I

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawane z frytkami

Udko z kurczaka owinięte plastrem boczku,

faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym

podawane z kulkami 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 kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z puree z białych warzyw

Surówki sezonowe (3 rodzaje),

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Drugie podanie

Żeberka w sosie BBQ podawane z krążkami cebulowymi

Kulki drobiowe nadziewane s

erką podawane z talarkami ziemniaczanymi

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami lanymi

"Kjeszeń" drobiowa z pieczarkami podawane z glazurowanymi mini marchewkami

Podanie dla wytrwałych

Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Salatką gyros

Mini tatar wołowy na grzance

Schab po warszawsku w galarecie

Rolada szpinakowa z 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

Szampan na powitanie

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawane z frytkami

*Udko z kurczaka owinięte plasterem boczku,
faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z kulkami ziemniaczanymi*

Łosoś w sosie porowym podawany z warzywami

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

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

*Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw*

Udko kaczki z jabłkiem pieczonym i żurawiną

Surówki sezonowe (3 rodzaje)

Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

Drugie podanie

Żeberka w sosie BBQ podawane z krążkami cebulowymi

Kulki drobiowe nadziewane serkiem podawany z talarkami ziemniaczanymi

Roladki warszawskie podawane z opiekаныmi ziemniaczkami

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

*Schab duszony w sosie borowikowym
podawany z kłuskami lanymi i buraczkami zasmażanymi*

*„Kjeszeń” drobiowa z pieczarkami
podawane z glazurowanymi mini marchewkami*

Podanie dla wytrwałych

Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Salatką gyros

Mini tatar wołowy na grzance

Schab po warszawsku w galarecie

Rolada szpinakowa z łososiem

Salatką z szynką parmeńską

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata, woda z cytryną

Cena: 390zł/osoba

Propozycja III

Szampan na powitanie

Pierwsze podanie

Kotlet de Volaille z serem podawane z frytkami

Udko z kurczaka owinięte plastrem boczku,

faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym

podawane z kulkami 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 puree z białych warzyw

Polędwica wołowa z sosem borowikowym podawana z szarymi kłuskami

Udko kaczki z jabłkiem pieczonym i żurawiną

Surówki sezonowe (3 rodzaje)

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Drugie podanie

Żeberka w sosie BBQ podawane z krążkami cebulowymi

Kulki drobiowe nadziewane serkiem

podawany z talarkami ziemniaczanymi

Roladki warszawskie podawane z opiekаныmi ziemniaczkami

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Schab duszony w sosie borowikowym

podawany z kłuskami lanymi i buraczkami zasmażanymi

„Kjeszeń” drobiowa z pieczarkami

podawane z glazurowanymi mini marchewkami

Podanie dla wytrwałych

Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

Atrakcja kulinarna

Udziec wieprzowy z dodatkami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Salatką gyros

Mini tatar wołowy na grzance

Schab po warszawsku w galarecie

Rolada szpinakowa z łososiem

Salatką z szynką parmeńską

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami

Salatką Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

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 (50g mięsa + 30g dodatków)14,50 zł/porcja
- tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja
- soki 1l/ 15,00 zł
- napoje gazowane 1l/ 18,50 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, na poprawiny czyste obrusy
- serwetki w wybranym kolorze,
- kompozycje kwiatowe,
- dekoracja stołu Młodej Pary,
- ścianka za stołem przydialnym z podświetleniem,
- czerwony dywan na wejście,
- powitanie chlebem i solą,
- pokój dla Nowożeńców.

*Cena nie ulega zmianie w przypadku rezygnacji z wymienionych w ofercie usług
Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.*

