

Pakiet Szafirowy

Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Krem z dojrzałych sycylijskich pomidorów z mozzarella i emulsją bazyliową
- Aksamitny krem z białych warzyw z aromatem gałki muszkatołowej z ziołowymi grzankami

Danie główne serwowane *(jedna pozycja do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet de volaille z kostką podany z puszystym purée ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z purée ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Rolada kasztelańska z sosem podgrzybkowym podana z purée ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Tradycyjna rolada śląska podawana z kluskami śląskimi i surówką z buraczków czerwonych z chrzanem

Dodatkowe mięso do obiadu *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczyk drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Pałka z kurczaka w marynacie BBQ

Deser *(jedna pozycja do wyboru)*

- Oryginalna Panna cotta z musem i owocami sezonowymi
- Mus czekoladowy z cherry i żelowanymi wiśniami
- Puchar lodowy z owocowym musem i świeżymi owocami

Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych

Sałatki (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Brokułowa
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Patery owoców sezonowych

Kolacja 1 (jedna pozycja do wyboru)

- Grillowany filet z kurczaka marynowany w miodzie i szaławii, zapiekany z mozzarellą i pomidorami podany z ziemniaczanymi wedgesami z ziołami i mixem sałat z sosem winegret te
- Wolno duszona pieczeń ze schabu podana z ziemniakami z chrzanem lub kopytkami i surówką z czerwonej kapusty
- Karczek duszony w pieczarkach i cebuli z ziemniaczanymi rosti i surówka colesław

Kolacja 2 (jedna pozycja do wyboru)

- Rolada tyrolska w sosie własnym z kluseczkami gniocci i surówka z kapusty pekińskiej
- Filet z kurczaka w sosie serowym podany z risotto warzywnym i brokułami z boczkiem
- Szpinakowa rolada z indyka w sosie z boczniaków szafranowym ryżem i bukietem warzyw gotowanych

Napoje (nielimitowane)

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsi, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

Pakiet Rubinowy

Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Krem z dojrzałych sycylijskich pomidorów z mozzarella i emulsją bazyliową
- Aksamitny krem z białych warzyw z aromatem gałki muskatołowej z ziołowymi grzankami

Danie główne serwowane *(jedna pozycja do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet de volaille z kostką podany z puszystym purée ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z purée ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Rolada kasztelańska z sosem podgrzybkowym podana z purée ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Tradycyjna rolada śląska podawana z kluskami śląskimi i surówką z buraczków czerwonych z chrzanem

Dodatkowe mięso do obiadu *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczek drobiowy z boczkiem i szalwii (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Pałka z kurczaka w marynacie BBQ

Deser *(jedna pozycja do wyboru)*

- Oryginalna Panna cotta z musem i owocami sezonowymi
- Mus czekoladowy z cherry i żelowanymi wiśniami
- Puchar lodowy z owocowym musem i świeżymi owocami

Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych

Sałatki *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Brokułowa
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Patery owoców sezonowych

Kolacja 1 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Grillowany filec z kurczaka marynowany w miodzie i szaławii, zapiekany z mozzarellą i pomidorami podany z ziemniaczanymi wedgesami z ziołami i mixem sałat z sosem winegret te
- Wolno duszona pieczeń ze schabu podana z ziemniakami z chrzanem lub kopytkami i surówką z czerwonej kapusty
- Karczek duszony w pieczarkach i cebuli z ziemniaczanymi rosti i surówka colesław

Kolacja 2 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Rolada tyrolska w sosie własnym z kluseczkami gniocci i surówka z kapusty pekińskiej
- Filec z kurczaka w sosie serowym podany z risotto warzywnym i brokułami z boczkiem
- Szpinakowa rolada z indyka w sosie z boczniaków szafranowym ryżem i bukietem warzyw gotowanych

Kolacja 3 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Barszcz czerwony z:
 - krokietem z mięsem
 - krokietem z kapustą i grzybami
 - rogalem mięsnym
 - rogalem grzybowym
- Staropolski żur na zakwasie z białą kiełbasą, kuleczkami ziemniaczanymi i jajkiem
- Węgierska zupa gulaszowa z niokami i ciepłą bułeczką

Napoje *(nielimitowane)*

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsy, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata



REZYDENT

BANKIETY

Pakiet Szmaragdowy

Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Aksamitny krem ze szparagów z włoskim pieczywem
- Krem chrzanowy podany z chipsem z boczku i jajkiem przepiórczym

Danie główne serwowane *(jedna pozycja do wyboru)*

- Rolada cygańska na sosie borowikowym z ziemniakami i zestawem surówek
- Udko z kaczki Barbarie pieczona w jabłkach z ziołami sos własny lub żurawinowy w okrasie domowych kopytek i buraczków zasmażanych
- Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z sosem z grzybów leśnych z ziemniakami i zestawem surówek

Dodatkowe mięso do obiadu półmisek *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczyk drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Pałka z kurczaka w marynacie BBQ

Deser *(jedna pozycja do wyboru)*

- Oryginalne Włoskie Tiramisu
- Lodowa Fantazja
- Puszysty sernik z białą czekoladą wiśniami i gałką loda kawowego

Zimna Płyta w Formie bufetu Szwedzkiego

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Kompozycja Tartaletek
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych

Sałatki *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Brokułowa
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Patery owoców sezonowych

Kolacja 1 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Sztufada wieprzowa z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Szaszłyk drobiowy z sosem tzatziki ziemniaczane chrispersy i surówką coleslaw
- Rolada drobiowa z pieczarkami suszonymi pomidorami i białą mozzarellą podana z warzywnym risotto i miksem włoskich sałat z delikatnym dressingiem

Kolacja 2 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Duszony schab z kością z borowikami podany z ziemniakiem hasselback i sałatką pekińska
- Polędwiczka otulana sos Pesto ziołowe wedgesy sałatka z kiszonych ogórków zaprawiana miodem
- Sandacz smażony z migdałami i masłem ziołowym ziemniaczane dufinki i fasolka szparagowa z boczkiem
- Makaron Tagliatelle z polędwiczką wieprzową i borowikami na sosie śmietanowym z parmezanem

Kolacja 3 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Boeuf Strogonow z ciepłą bułeczką
- Schab po cygańsku z bagietką czosnkową
- Blanchet drobiowy z wiejskim pieczywem

Kolacja 4 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Barszcz czerwony z:
 - krokiem mięsnym lub kapustą i grzybami;
 - rogalem mięsnym lub grzybowym
- Żurek tradycyjny na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem
- Gołąbki po staropolsku z farszem mięsno grzybowym z sosem pieczarkowym

Napoje *(nielimitowane)*

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsi, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

Pakiet Diamentowy

Przystawka *(jedna pozycja do wyboru)*

- Marynowany Łosoś z galaretką i masłem łososiowym
- Pasztet z dzika z sosem żurawinowym i winnym auszpikiem
- Rolada z indyka z owocami cytrusowymi i sosem cumberland
- Sałatka z wędzoną kaczką na Miksie włoskich sałat

(Wszystkie przystawki podawane są z pieczywem drożdżowym)

Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Delikatny krem z prawdziwków z ziołowymi grzankami i pianą z kwaśnej śmietany
- Krem z salsefii z serowym pieczywem emulsją bazyliową i palonymi migdałami
- Consomme Royal z makaronem naleśnikowym i prawdziwkami

Danie główne *(jedna pozycja do wyboru)*

- Konfitowana noga z gęsi w sosie własnym z kopytkami glazurowana żurawiną i buraczkami zasmażanymi w koszyczku z ciasta francuskiego
- Pierś z kaczki pieczona w niskiej temperaturze w sosie podana z purre ziemniaczanym pieczonym jabłkiem i czerwoną kapustą zaprawioną miodem i czerwonym winem na ciepło
- Rolada kasztelańska z sosem z prawdziwków z ziemniakami gratin i zestawem surówek
- Polędwica Wellington z sosem z zielonego pieprzu lub podgrzybkowym z ziołowymi ziemniakami i zestawem surówek

Dodatkowe mięso do obiadu (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genezy z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczek drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Pałka z kurczaka w marynacie BBQ

Deser (jedna pozycja do wyboru)

- Panna Cotta Black & White z palonymi orzechami i kawową kruszonką
- Suflet czekoladowy z gałką lodów miętowych i śniegiem z pistacji
- Torcik dwóch czekolad z advocatem i prażonymi wiórkami kokosa
- Mus orzechowy z karmelizowanym popcornem i solą morską

Zimna płyta (jedna pozycja do wyboru)

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Kompozycja tartaletek
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych

Sałatki (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Brokułowa
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Patery owoców sezonowych
- Bufet z regionalnym pieczywem i nutą włoskich bułek smakowych

Kolacja *(jedna pozycja do wyboru)*

- Rolada śląska w sosie własnym z kluskami śląskimi i surówką z buraków na ostro
- Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z ziemniaczanymi crispersami dipem czosnkowym i miksem sałat z vinegrette
- Stek z łososia atlantyckiego z sosem cytrynowo szafranowym podany z jaśminowym ryżem i sałatka z rukoli i parmezanem
- Schab po góralsku w okrasie żurawiny podany na grzance paryskiej z kalafiorem romanesco

Kolacja 2 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Polędwica z indyka w ziołowej panierce z sosem z wędzonego sera z ziemniaczanym rosti i fasolką szparagowa w boczku
- Udziec wieprzowy marynowany podany z kapusta zasmażaną ćwiartkami ziemniaczanymi i sosem czosnkowo chrzanowym
- Gulasz z dzika z grzybami i placuszkiem rosti w okrasie kwaśnej śmietany i jałowca
- Medaliony z indyka w sosie serowym z polentą i marchewka paryską

Kolacja 3 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Wołowina po burgundzku
- Zupa galicyjska z kluseczkami
- Boeuf strogonof marynowany w musztardzie Dijon
- Makaron penne z łososiem i tartym parmezanem

Kolacja 4 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Staropolska kwaśnica na wędzonym żeberku
- Barszcz czerwony z:
 - krokietem z mięsem
 - krokietem z kapustą i grzybami
 - rogalem mięsnym
 - rogalem grzybowym
- Żurek tradycyjny na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem
- Gołąbki z farszem mięsno grzybowym z sosem pieczarkowym lub pomidorowym

Napoje *(nielimitowane)*

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsi, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

Dodatkowo;

➤ *Kolacja w formie grilla*

Każde menu można wzbogacić kolacją w formie grilla, w skład którego wchodzi:

- Kaszanka śląska
- Mix kiełbasek regionalnych z duszoną cebulką
- Stek z karkówki
- Stek ze schabu z kością
- Żeberka w sosie bbq
- Peklowana golonka
- Udko z kurczaka w marynacie Kentucky
- Biała kiełbaska
- Ziemniaki grillowe z dipem
- Kompozycja warzyw grillowanych: pieczarki, kukurydza, cukinia, bakłażan
- Kompozycja 2 sałatek
- Szaszłyki warzywne
- Sosy: chrzanowy, czosnkowy, bbq, ketchup, musztarda
- Mix pieczywa

➤ *Bufet Finger food*

Bufet finger food w skład, którego wchodzi takie przekąski jak:

- Krewetki w tempurze
- Tulipy ze skrzydełek z kurczaka w sosie bbq i meksykańskim
- Stripsy a'la kfc z salsą, mango i avocado
- Mini Caprese z dressingiem bazyliowym
- Pstrąg na sałatce ziemniaczanej
- Mini tatar z łososia
- Mix 3 bruschette
- Paluszki rybne w sosie tatarskim
- Mini tortilla
- Mini burgery wołowe
- Stripsy z dorsza w sosie carskim
- Pasztet z dzika w kruchej foremce
- Mus z łososia z jajkiem przepiórczym
- Kompozycja koreczków śledziowych po staropolsku
- Mix koreczków serowo warzywnych
- Tartinki
- Melon quantalupe otulony szynką westwaldzką
- Paluszki grissini
- Mix dipów i sosów

- Noclegi dla gości weselnych z śniadaniem - 100zł/os.
- Dekoracja stołów - (do uzgodnienia)
- Fontanna czekoladowa z dodatkami - 12zł/os
- Stacja tematyczna - 2500zł/100os.
- Pokrowce na krzesa - 10zł/szt.
- Krzesa chiavari przezroczyste - 10zł/szt.
- Serwowanie drinków przez barmana - (do uzgodnienia)
- Napis "LOVE" - 400zł
- Neon "Razem dzisiaj jutro, zawsze!" - 300zł