

Menu weselne Restauracja Pod Czaplą

III Propozycja weselna

(minimum 30 osób, maximum 48)

Stoły ustawione w sali Projekcyjnej, parkiet w sali Andrzeja Styrny

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Toast winem musującym

Przystawka

Crostini misti z:

- kozim serem i konfiturą z fig
- pomidorami
- tapenadą
- grillowaną cukinią

Zupy (do wyboru, proszę wybrać)

Rosół z makaronem

Bulion z kaczki z pierożkami

Krem z borowików z profitrolkami

Zupa rakowa z diablotką

Danie główne podane wieloporcyjowo, na półmiskach, w sumie 1,5porcji/osobę

Rolada śląska wołowa

Szynka pieczona w podgrzybkach

Filet w szynce parmeńskiej z suszonymi pomidorami

Tornado z polędwiczki wieprzowej z sosem pieprzowym

Kluski białe i ciemne

Ziemniaki pieczone, ryż z warzywami, frytki

Kapusta kiszona zasmażana

Kapusta czerwona zasmażana

Warzywa pieczone, mix sałat z sosem vinegret

Surówki: z pora, z marchwi, z selera, ćwikła, Colesław

Deser (do wyboru, proszę wybrać)

Rożek z ricotty z ciastem cygaretkowym i sosem z truskawek

Mus mascarpone z bezą i truskawkami

Panna cotta waniliowa z sosem karmelowym

Biszkopt z rumem i pomarańczą z sosem waniliowym

Crumble z jabłek pod sosem Marsala

Zimna płyta

Deski serów włoskich

Carpaccio z polędwicy z parmezanem i kaparami

Sałatka z kaczki na carpaccio z buraków

Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami

Pasztet własnego wyrobu z sosem tatarskim

Galantyna z kaczki z żurawiną

Rolada z karkówki z ziołami i boczkiem

Roladki z szynki z żółtym serem i ogórkiem kiszonym

Tymbaliki z drobiu

Tymbaliki z nóżek

Carpaccio z łososia ze słodkim chili

Carpaccio z ośmiornicy z oliwą toskańską i czosnkiem

Śledzik po wiejsku z kiszonymi ogórkami

Omlet z camembertem i wędzoną makrelą

Cukinia grillowana z fetą i pstrągiem

Ogórki czaplowskie

Pieczona papryka z oliwą i czosnkiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem

Sałatka Szmaragdowa z brokułami i jajkiem

Sałatka z rokpołem i fetą

Włoskie bułeczki, ciemne pieczywo, masło

Pate w słoiczkach Calvadosem

Smalec z grzybami

I gorąca kolacja (do wyboru, proszę wybrać)

Gęś faszerowana ze śliwkami kalifornijskimi i orzechami
podana z risotto z borowikami i imbirem
(danie serwowane przez kucharza na sali)

Udziec szpikowany czosnkiem, w sosie ziołowym,
z kaszą gryczaną z podrobami i buraczkami zasmażanymi
(danie serwowane przez kucharza na sali)

II gorąca kolacja (do wyboru, proszę wybrać)

Zupa meksykańska
Bogracz węgierski z papryką
Caçarola wieprzowa z rozmarynem
Wołowina burgundzka z czerwonym winem
Tradycyjne flaczki

Koszt menu wynosi 219,00 zł od osoby.

W tej cenie podamy Państwu poniższe napoje bez ograniczeń:

- Kawa rozpuszczalna
- Herbata
- Woda mineralna niegazowana
- Napoje owocowe

**Oraz w prezencie od Restauracji Voucher o wartości 400,00 złotych
na Państwa pierwszą rocznicę ślubu (przy menu dla powyżej 30 osób)**

Proponujemy Państwu również :

Tort w cenie od 45 do 65zł/kg – w zależności od rodzaju
Owoce 5,00zł/os.
Ciasto 10,00zł/os.

Alkohol w promocyjnej cenie:

Sobieski 0,5l w cenie 35,00zł/but

Finlandia 0,5l w cenie 55,00zł/but

Jack Daniels 0.5l w cenie 100,00/but

Piwo lane 0,5l w cenie 5,00zł

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, białe półwytrawne 35,00zł/but

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, czerwone półwytrawne 35,00zł/but

Napoje w promocyjnej cenie:

Cola 0,25l w cenie 4,50zł/but

Fanta 0,25l w cenie 4,50zł/but

Sprite 0,25l w cenie 4,50zł/but

Woda gazowana 0,3l w cenie 3,00zł/but