

## **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

Poładwiczki 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 nie gazowana
- 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  
Ciasto 8,00zł/os.

**Alkohol w promocyjnej cenie:**

Sobieski 0,5l w cenie 35,00zł/but

Absolut 0,5l w cenie 45,00zł/but

Finlandia 0,5l w cenie 55,00zł/but

Piwo lane 0,5l w cenie 5,00zł

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, białe półwytrawne 30,00zł/but

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, czerwone półwytrawne 30,00zł/but

**Napoje w promocyjnej cenie:**

Cola 0,2l w cenie 3,00zł/but

Fanta 0,2l w cenie 3,00zł/but

Sprite 0,2l w cenie 3,00zł/but

Woda gazowana 0,3l w cenie 2,00zł/but