



"Pozostawiamy smaczne wspomnienia..."

*Wykwintne dania menu weselnego zachwycają wyszukany smakiem.*

*Para Młoda może skorzystać z przykładowych propozycji lub stworzyć własną, niepowtarzalną kompozycję dań, aby wraz z gośćmi smacznie wspominać Ten Wyjątkowy Dzień.*

## MENU GOLD - propozycje dań:

<b>DRINK POWITALNY:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Powitanie Pary Młodej jak tradycja nakazuje chlebem i solą</li><li>▪ Lampka wina musującego</li></ul>
<b>PRZYSTAWKA:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sałata Caprese z mozzarellą, pomidorami i dressingiem balsamicznym</li></ul>
<b>OBIAD: ZUPA:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Krem borowikowy z grzankami</li></ul>
<b>DANIE GŁÓWNE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Filet z kaczki w majerankowym jabłku z miodem, polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie kurkowym, schab po prowansalsku z ratatouille z cukinią i bakłażanem,</li><li>▪ Ziemniaczki z masłem i koperkiem, kluseczki gnocchi,</li><li>▪ Surówki: kapusta czerwona duszona w winie z rodzynkami, sałatka z rucoli, pomidorków koktajlowych i czarnych oliwek</li></ul>
<b>DESER:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Strudel jabłkowy z lodami miętowymi</li></ul>
<b>I DANIE GORĄCE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Roladka drobiowa nadziewana łososiem i serem pleśniowym, ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos z pomidorów pieczonych z bazylią, bukiet sałat z dressingiem vinegrette</li></ul>
<b>II DANIE GORĄCE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pieczeń wołowa w musztardzie z rozmarynem, kasza gryczana z kaparami, buraczki duszone w miodzie, czerwonym winie i goździkach</li></ul>
<b>III DANIE GORĄCE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pierś z indyka zapiekana z ananase, puree dyniowo - ziemniaczane, marchewka glazurowana miodem</li></ul>
<b>IV DANIE GORĄCE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gulasz dworski z marynowaną dynią, pieczywo</li></ul>
<b>NAPOJE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ciepłe: kawa, herbata, dodatki</li><li>▪ Zimne: Pepsi, Mirinda, Sprite, soki owocowe, woda mineralna gaz., n.gaz.</li></ul>
<b>OWOCE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Winogrona białe i czerwone, kiwi, mandarynki, banany</li></ul>
<b>ZIMNA PŁYTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Półmiski wędlin z serami regionalnymi i dojrzewającymi, paluszki francuskie z wędzonym łososiem, melon w szynce parmeńskiej, śledzie po węgiersku, pstrąg w galarecie, półmiski śliwki w boczkach z sosem czosnkowym, sałatka z kurczaka z ananase, sałatka brokułowa z serem feta,</li></ul>

## Dodatkowe atrakcje kulinarne:

- pieczony prosiak (lub udziec) z gołąbkami
- bufet „ryby i owoce morza”
- bufet „kuchnie świata”
- bufet „stół molekularny”
- stół wiejski
- bufet „słodkości”