

KAROLINA & BARTEK

MENU WESELNE

KOLACJA SERWOWANA

~17:30

PRZYSTAWKA

Tatar z pomidora malinowego

ZUPA

Krem z kalafiora z pieczarką i truflą

DANIE GŁÓWNE

(wybrana opcja)

Pierś z kurczaka supreme / kolorowy ryż z warzywami i czarną soczewicą / sos estragonowy

Pieczony sandacz / puree chrzanowe / groszek cukrowy z migdałami / sos winno-maślany

Smażony kalafior/sos z mleka sojowego i migdałów / szparagi / mikroziola / prażone migdały

BUFET SŁODKI

~19:00

Beza z kremem chałwowym

Tarta z owocami

Sernik z białą czekoladą

Owoce sezonowe

BUFET ZIMNY

~19:30

Mięsa z pałacowej wędzarni

Deska serów

Szpadki warzywne

Salatka z grillowanych warzyw z kozim serem i orzechami

PRZEKĄSKI Z RYB

Tatar z wędzonej ryby ze Szwaderek
Łosoś marynowany w pudrze ziołowym

DODATKI

Pieczyno

Masła smakowe

Trzy rodzaje zimnych sosów

Pikle i marynaty

BUFET CIEPŁY

~21:30

Okoń smażony w sosie grzybowym

Udko z kurczaka w sosie paprykowym

Gulasz warzywny ze świeżym pomidorem z ziołami

DODATKI

Ziemniaki z pieca z cebulką i majerankiem

Kasza gryczana z suszonymi pomidorami

Miks warzyw

Buraki w miodzie

SŁODKA NIESPODZIANKA

~23:00

DANIE CIEPŁE W BUFECIE

~00:30

Kaszotto z boczniakami i orzechami

