

Przykładowe menu weselne cena 150zł/osoba

Menu klasyczne:

Przystawką może być:

Soczyste plastry polędwiczki wieprzowej

mini sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i chrupiącymi grzankami

Zupą może być tradycyjny rosół z makaronem i wkładką mięsną (idealna dla gości weselnych) lub toskańska zupa pomidorowa z ciecierzycą z grzankami.

Daniem głównym może być

(podana na półmiskach) rolada wołowa nadziewana tradycyjnym farszem,

polędwiczki wieprzowe przyrządzane metodą Sous-vide,

marynowane podudzia z kurczaka z dipem barbecue, rumiany kotlet schabowy

Dodatki to

ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,

kluski śląskie,

księżycy ziemniaczane,

zestaw trzech surówek,

zestaw sosów do mięs.

Deser to creme brulee z karmelizowanym cukrem trzcinowym

„Gorąca miłość” gorące maliny podane z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Bufet to :

patera soczystych i pachnących wędlin,

wyborne mięsa pieczone, deska serowych przysmaków,

śledzie,

pasztety domowe

, sałatki np. nicejska, z selera, tradycyjna jarzynowa,

świeże pieczywo,

I gorąca kolacja to:

sakiewki drobiowe faszerowane pieczarkami i serem, podane z kopytkami i surówką z

kapusty pekińskiej, pieczona golonka z kapustą zasmażaną i ziemniakami w ziołach

II gorąca kolacja to: bogracz z pieczywem lub barszcz z pasztecikiem

Bufet słodki :

patery świeżych owoców sezonowych i ciasta domowe

– sposoby na urozmaicenie Wasze Menu to nie tylko to co pojawia się na stołach. Możecie pokazać swoim gościom, że to niezwykle wesele i ukazać, coś niezwykłego. Wiąże się to oczywiście z dodatkowymi kosztami. Dodatkowymi atrakcjami mogą być:

Otwarty bar- kelnerzy serują dla gości różnego rodzaju drinki. Często przy okazji prezentowane są pokazy barmańskie. To wyjątkowa dodatkowo atrakcja, dzięki której możesz zrobić wrażenie na gościach.

Wiejski stół (stół staropolski) – to nic innego jak funkcjonujący na zasadzie szwedzkiego, stół, na którym goszczą typowo polskie dania i potrawy: szynka z nogą, smalec, pieczony dzik, ogórki kiszane lub małosolne, wędzone kiełbasy i wędliny a czasem także bimber .

Czekoladowa fontanna – to idealna atrakcja dla wielbicieli słodkości. Dzięki specjalnej fontannie nasi goście mogą spróbować ciepłej czekolady np. w kubeczkach i zamaczać w nich świeże owoce

Jeśli nadal nie potraficie się zdecydować poznajcie inne propozycje menu z potrawami tradycyjnymi i wyszukanymi. Tradycyjnie, klasycznie, w góralskich klimatach, a może w wykwintnej odsłonie? Wybór pozostawiamy Państwu, ale jedno jest pewne....będzie pysznie!