

Wesele / uroczyste menu / 2024r.

Przystawka (1-2 do wyboru / 1 osoba – 120g)

- Roladka z ogórka z marynowanym łososiem i emulsją koperkową
- Kalarepa z tuńczykiem, ogórkiem, sosem ogórkowym, kwiatkiem i koperkiem
- Batat w sezamie z vege majonezem z nasturcji, dymką i orientalnym sosem
- Pieczona gruszka z serem gorgonzola, kruszonką i miodem, podana z orzechami
- Carpaccio z malinowych pomidorów z panierowanym Taleggio, fasolką i groszkiem
- Carpaccio z malinowych pomidorów z mozzarellą, truskawkami i octem truskawkowym
- Burak w hibiskusie, kozi ser w orzechach, świeże listki i malinowy winegret
- Wegańska pieczeń z grzybami, majonezem z nasturcji i kolorowymi piklami
- Ceviche z łososia i Dorsza z cytrusami i świeżymi listkami
- Tatar z ryb morskich z majonezem Wasabi, chipsem chlebowym, listkami ziołami
- Łosoś marynowany w soli morskiej, buraczek w hibiskusie, groszek i truskawki
- Matjas podwędzany z wiejską śmietaną, kolorowe pikle, ziemniaczany muffin i zioła
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, kaparami, Bursztynem i ziołami
- Comber z sarny w orzechach z dipem rozmarynowym i chipsem
- Polędwica wołowa marynowana, podana z Wakame, cytrusami i chipsem
- Terrina z kaczki z pistacjami, żurawiną i sosem wiśniowym i sałatką ze świeżych ziół
- Płatki pieczonej kaczki z gruszką sous-vide, malinami i sosem malinowym

Zupa (1-2 do wyboru / 1 osoba 300ml)

- Rosół z kury zagrodowej z makaronem i warzywami
- Rosół z czterech mięs z pierożkami mięsnymi i warzywami
- Krem z białych warzyw z oliwą kawową i macerowanymi warzywami
- Krem ze szparagów ze słodką śmietanką i ziołami
- Krem z kalafiora z białą czekoladą i oliwą truflową
- Krem z pieczonych pomidorów z bazyliowym pesto lub mlekiem kokosowym
- Vichyssoise z ziemniaka i pora ze słodką śmietanką i palonym porem
- Krem z konfitowanego buraka z kozim serem i redukcją z czerwonego wina
- Kalafiorowa zupa z kurkami i ziemniaczkiem z ziołami
- Kurkowa zupa z niedźwiedzim czosnkiem i nowalijkami
- Tajska zupa z kurczakiem, tajską curry i mlekiem kokosowym
- Żurek Królewski z wiejską kiełbasą i boczkiem
- Węgierska zupa gulaszowa z wołowiną, papryką i korzeniowymi warzywami
- Wołowe flaczki pachnące majerankiem z warzywami julienne i ziołami

Wesele / uroczyste menu / 2024r.

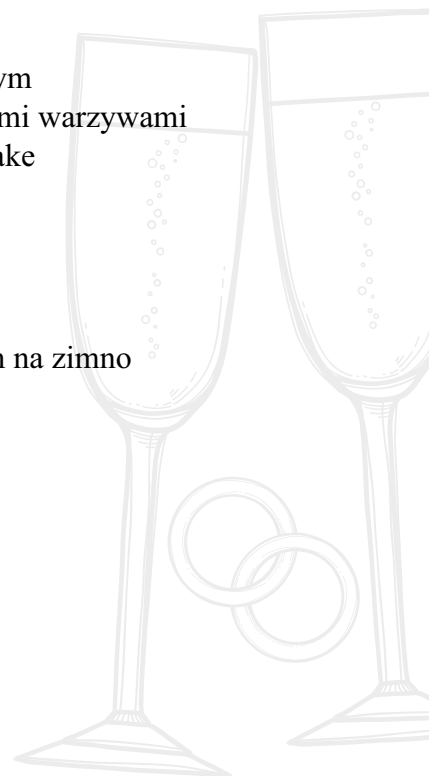
Potrawy (3 do wyboru / 1 osoba - 350g)

Wegetariańskie

- Risotto z grzybami leśnymi i serem Bursztyn
- Risotto z pomidorami i krewetkami
- Risotto szafranowe z pieczoną ośmiornicą
- Risotto klasyczne z białym winem i szparagami
- Risotto z kukurydzy z siemieniem lnianym i serem Bursztyn
- Łazanki z kurkami, boczniakami i pieczarką
- Łazanki Leonardo z grzybami leśnymi
- Ravioli nadziewane szpinakiem i żółtkiem, podane z pesto orzechowym
- Klopsiki z ciecierzycy i soczewicy w sosie kurkowym z macerowanymi warzywami
- Wegański bigos z morelą, śliwką, glonami morskimi i grzybami shiitake
- Curry z kalafiora, pora i ziemniaka

Rybne

- Morszczuk Argentyński ze złocistą skórką o olejem rzepak tłoczonym na zimno
- Morszczuk Argentyński w cieście kukurydzianym z salsą oliwkową
- Halibut filet zapieczony z serem gorgonzola i gruszką
- Halibut filet ze szparagami i masełkiem krewetkowym
- Stek z Tuńczyka w sezamie na sałatce z alg morskich
- Stek z Tuńczyka na grillowanych warzywach
- Dorsz polędwica z brokułami i sosem creme fraiche
- Dorsz polędwica w pomidorach z mlekiem kokosowym
- Sandacz filet w tymianku na grillowanych warzywach
- Sandacz filet w kremowym ziołowym sosie
- Chowder z dorszem, łososiem i kalmarem
- Łosoś z cytrynowym mascarpone
- Łosoś w sezamie na kremowym szpinaku
- Pulpeciki rybne w sosie Ber Blanc z koperkiem



Wesele / uroczyste menu / 2024r.

Mięsne

- Pulpeciki cielęce z sosie tymiankowo-koperkowym
- Kurczak Le Bresse (udko trybowane) w kremowym sosie ze słodkim czosnkiem
- Filet z kurczaka zapiekany w dojrzewającej szynce podany na kremowym szpinaku
- Kurczak filet sous-vide z sosem cezar i Bursztynem
- Stripsy z kurczaka w cieście kukurydzianym i panco z dipem curry
- Rolada z indyka nadziewana morelami i orzechami w sosie Ber Blanc
- Escalopki z indyka z salsą Verde i mandarynką
- Skok z królika w kremowym tymiankowym sosie
- Wykwintny kotlet schabowy smażony na smalcu
- Kark wieprzowy nadziewany śliwką w sosie rozmarynowym
- Żebro extra mięsne wieprzowe w orientalnej glazurze
- Połędwiczka wieprzowa nadziewana oscypkiem w sosie grzybowym
- Escalopki z połędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
- Policzek wieprzowy w sosie Milk Staut
- Kaczka filet na dyniowym chutney z sosem śliwkowym
- Udko z kaczki konfitowane w gęsim tłuszczu, podane z sosem wiśniowym
- Pierogi nadziewane kaczką w sosie rozmarynowym
- Baranina Tika Masala z tajską curry i pieczonymi warzywami
- Ragout z dzika z korzeniowymi warzywami i leśnymi przyprawami
- Połędwica wołowa w stylu orientalnym z warzywami
- Polik wołowy w sosie Demi Glace
- Comber jagnięcy z sosem rozmarynowym

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru / 1 osoba - 200g)

- Młode ziemniaki z masłem i ziołami
- Ziemniak Hasselback
- Panczkraut z kapustką i ziołami
- Panczkraut z boczkiem, kapustką i ziołami
- Fondant ziemniaczany ze szczypiorkiem
- Ziemniaczki panierowane smażone
- Prażuchy wege z kwaśną śmietaną
- Puree z ziemniaka z zielonymi warzywami
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- Pilaw z kolorowego ryżu z warzywami i nasionami
- Kluseczki gnocchi ziemniaczane z masłem i ziołami
- Kluseczki gnocchi z dyni z oliwą, nasionami i ziołami
- Kasza perłowa z warzywami i nasionami

Wesele / uroczyste menu / 2024r.

Dodatki warzywne (3 do wyboru / 1 osoba - 200g)

- Mix warzyw sezonowych blanszowanych na oliwie z masłem
- Sałatka z malinowych pomidorów, ogórka, marynowanej cebulki i orzechowego pesto
- Sałatka z kompresowanego arbuza i malinowych pomidorów z ziołami
- Sałatka z marynowanej marchewki w zielonej herbacie, mix sałat, owoce i winegret
- Sałatka z heblowanego ogórka, krewetek, kolorowych sałat i cytrynowego winegret
- Sałatka Tre Colore z kalafiora ze świeżymi listkami i majonezem z nasturcji
- Sałatka z grillowanych warzyw z olejem sezamowym i nasionami
- Sałatka z rzodkiewki, kalarepy i cukrowego groszku
- Sałatka z panierowanym Taleggio, figami, mix sałat, nasiona i winegret
- Sałatka z pieczonych buraczków, pieczonych brzoskwiń i koziego sera z nasionami
- Zielona sałata ze słodką śmietaną, jabłkiem, gruszką i orzechami
- Surówki świeże (z marchwi, z kapustki, z buraczka, z selera, z pora (2-3 do wyboru)
- Kalafior zapiekany z sosem Mornay i pomarańczą
- Biała kapusta duszona w winie ze śmietaną i koperkiem
- Buraczki zasmażane z wiśniami i malinami
- Fasolka szparagowa z pancio i masełkiem z ziołami
- Brukselka z pancio i ziołami
- Kapusta modra z żurawiną

Desery / Bufet zimny (4 do wyboru / 1 osoba - 150g)

- Bezy Leonardo z kremem mascarpone i białą czekoladą
- Eton Mess deser bezowy a'la Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Płyś z kremem patissiere, malinami i pudrem
- Fondant czekoladowy z konfiturą śliwkową
- Ciasto czekoladowe w stylu Brownie z figą i orzechami
- Mus z belgijskiej czekolady ze słonym karmelem, kruszonką i owocami
- Jabłecznik z bakaliami, bezową pianką i kremem waniliowym
- Bakława z chałwą, serkiem mascarpone i orzechami
- Crumble z jabłkami, gruszkami, truskawką i borówką
- Sernik dyniowy z musem dyniowym i nasionami
- Sernik z zieloną herbatą, galaretką z pitnego miodu, kremem i pistacjami
- Sernik jagodowy z maślaną granolą i musem waniliowym
- Sernik brzoskwiniowy na kruchym spodzie z brzoskwinia
- Sernik z zieloną herbatą matcha i galaretką z miodu pitnego
- Sernik malinowy z galaretką z malin i malinami
- Tiramisu kajmakowe z brandy i kardamonem z orzechami
- Tiramisu cytrynowe z japońską gruszką
- Mix świeżych owoców filetowanych

Wesele / uroczyste menu / 2024r.

Napoje (serwis ciągły)

- Herbata różne smaki wraz z dodatkami cytryna, mleko, cukier, miód
- Kawa zaparzana w ekspresie ciśnieniowym
- Kawa zaparzana w ekspresie przelewowym

Przekąski / Bufet zimny (6 do wyboru / 1 osoba – 200g)

- Deska wędlin wiejskich, pieczone i wędzone
- Deska mięs sous-vide z pikantnymi owocowymi konfiturami
- Deska pasztetów (z kaczki z żurawiną, wieprzowy ze śliwką, drobiowy z tymiankiem)
- Ogórek małosolny, ćwikła, chrzan, pieczywo mieszane, różne rodzaje
- Parfait z czerwonej fasoli z chrupiącymi warzywami i ziołami
- Humus kukurydziany z grillowanymi warzywami, serkiem solankowym i chipsem
- Orientalna soczewica z pieczonymi warzywami i musem paprykowym
- Pieczone tofu podane na algach morskich z cytrusami
- Enpanadas z ciasta francuskiego z zielonymi warzywami i nasionami
- Rożki z ciasta filo nadziewane szpinakiem, serem ricota i orzechami
- Kwiat cukinii panierowany, podany z majonezem z pieczonej cebuli
- Cassoulet z malinowych pomidorów z groszkiem cukrowym
- Kozi ser z konfitowanym burakiem, pistacjami i gruszką
- Polenta z rozmarynem, grillowaną papryką i serkiem solankowym
- Smażone Conchiglie z leśnymi grzybami i podane z wiejską śmietaną
- Pudding a'lla risotto z kurkami i chipsem grzybowym
- Mini szaszłyk Caprese ze świeżą bazylią, dojrzewającą szynką i orzechowym pesto
- Mini pizze serowe, klasyczne i warzywne
- Panierowany ser Taleggio na sałatce z buraczką i cytrusów

- Grillowany łosoś na gryczanym makaronie i macerowanych warzywach
- Krewetka w tempurze kokosowej z salsą z rzodkiewki i szczypiorku
- Krewetka w cieście z Guacamole i mango
- Karmelizowany przegrzebek na musie z marchewki i chrupiący koperek
- Pstrąg gotowany w woskowinie pszczelej z nasionami ziołami
- Sałatka Waldorf z wędzonym pstrągiem i winogronem

- Kark sous-vide z macerowaną kapustą i sosem Dijon
- Parfait z gęsich wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli i kruszonką z owsianki
- Połędwica wołowa na sałatce z wodorostów, marynowanym imbirem i mandarynką
- Tatar z połówicy wołowej z kremowym żółtkiem i chipsem chlebowym
- Panierowana wątróbka z sosem Berneńskim i mikro ziołami

Wesele / uroczyste menu / 2024r.

Kolacja / Bufet (4 do wyboru / 1 osoba - 400g)

- Barszcz czysty na zakwasie z dodatkiem trawy żubrowej i majeranku
- Żurek zbójnicki ze swojską kielbasą i pieczonym ziemniakiem
- Zupa gulaszowa z wołowiną, warzywami korzeniowymi i pieczoną papryką
- Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi
- Risotto szafranowe z zielonym warzywnym Cassoulet
- Klopsiki z soczewicy i ciecierzycy w sosie z konfitowanej pieczarki
- Łazanki Leonardo z kurkami, boczniakami, pieczarką i ziołami
- Kurczak orientalny z trawą cytrynową, warzywami i orzechami
- Klopsiki wołowe w sosie rozmarynowym
- Gulasz angielski z udźca wołowego z pieczonymi ziemniaczkami
- Ziemniak Gratin zapiekany z burakiem i serem Bursztyn
- Kasza perłowa z warzywami korzeniowymi, nasionami i ziołami
- Kluseczki ziemniaczane gnocchi z sezonowymi warzywami
- Kluseczki gnocchi w parmezanowym bulionie z serem Burrata

Lemoniady (1 osoba – 200ml)

- Lemoniada cytrynowa z miętą
- Lemoniada pomarańczowa z kardamonem
- Lemoniada arbuzowa z bazylią
- Lemoniada z zielonego ogórka z koperkiem
- Lemoniada z liści morwy
- Lemoniada żurawinowa
- Lemoniada wiśniowa z hibiskusem

Techniczne / Firma cateringowa zapewni

- ✓ Zastawę porcelanową, szklaną w tym do alkoholi mocnych, sztuce
- ✓ Bieliznę stołową – na stoły do konsumpcji i stoły pomocnicze
- ✓ Urządzenia służące do prawidłowego serwisu
- ✓ Obsługę cateringową / kelner, kucharz / czas serwisu uwzględniony w kalkulacji to 10 godz.
- ✓ Serwis tortu okolicznościowego i napoi alkoholowych zakupionych przez organizatora
- ✓ Transport potraw i sprzętu

Kalkulacja usługi przygotowana jest indywidualnie w oparciu o dane techniczne uwzględniające: Miejsce i czas świadczonej usługi, wybór sprzętu cateringowego i rodzaju wybranego menu.