



MENU

Wesełne

W cenie każdego menu przywitanie Młodej Pary
chlebem i solą.



MENU WESELNE

Propozycja menu 1

260 zł/os.

Zupa

Rosół z wiejskiej kury z makaronem i pietruszką

Danie główne – 2,5 porcji/os.

Tradycyjny zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem

Kotlet a'la Residence ze słonecznikiem

Luzowane udko z kurczaka z pieczarkami

Medalion drobiowy zapiekany z serem i ananasem

Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem i marchewką

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem, Wielkopolskie pyzy drożdżowe (pampuchy), Frytki

Aromatyczne sosy do mięs

Świeże surówki (marchewka, kapusta, seler)

Buraczki dworskie

Kapusta z grzybami po polsku

Deser

Lody waniliowe z wiśniami i bitą śmietaną

Zimne zakąski – 3 porcje/os.

Schab marynowany z nadzieniem ze śliwki

Delicja drobiowa

Papryczka nadziewana serem feta

Wielkopolskie galaretki drobiowe

Pstrąg pieczony z cytryną

Sałatka jarzynowa

Sałatka niemiecka

Pieczyno, masło

(Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu)

Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

Barszcz czysty

Udka z kurczaka w aromacie majeranku z zapiekаныmi ziemniaczkami i marchewką z groszkiem

Żebro wieprzowe w kiszonej kapuście



MENU WESELNE

Propozycja menu 2

275 zł/os.

Zupa

Delikatny krem selerowy

Danie główne – 3 porcje/os.

Tradycyjny zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem

Kotlet De Volaille w czarnym sezamie

Luzowane udko z kurczaka z pieczarkami

Rolada drobiowa z serem Rokpol i szpinakiem

Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem i marchewką

Polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach z sosem winnym,

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem, Wielkopolskie pyzy drożdżowe (pampuchy), Frytki

Aromatyczne sosy do mięs

Świeże surówki (marchewka, kapusta, seler)

Buraczki dworskie

Kapusta z grzybami po polsku

Deser

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Zimne zakąski – 3 porcje/os.

Rolada z indyka faszerowana

Delicja drobiowa

Papryczka nadziewana serem feta

Fantazja tuńczykowa z brzoskwinia

Pstrąg pieczony z cytryną

Śledź marynowany z cebulką

Salatka dworska z brokułami

Salatka jarzynowa

Pieczyno, masło

(Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu)

Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

Klasyczny żur dworski z białą domową kielbasą, jajkiem i majerankiem

Strogonow z polędwiczki wieprzowej

Szaszłyki drobiowe przekładane warzywami i boczkiem

Pieczyno, masło



MENU WESELNE

Propozycja menu 3 Grill

285 zł/os.

Zupa

Zupa szczawiowa z wiejską śmietanką

Danie główne – 3 porcje/os.

Tradycyjny zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem

Kotlet a'la Residence w słoneczniku

Luzowane udko z kurczaka z pieczarkami

Medalion drobiowy zapiekany z serem i ananasem

Kotlet De Volaille w czarnym sezamie

Polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach z sosem winnym

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem, Wielkopolskie pyzy drożdżowe (pampuchy), Frytki

Aromatyczne sosy do mięs

Świeże surówki (marchewka, kapusta, seler)

Buraczki dworskie

Kapusta z grzybami po polsku

Deser

Staropolski sernik z brzoskwinią i polewą

Zimne zakąski – 1,5 porcji/os.

(forma szwedzkiego stołu)

Rolada z indyka faszerowana

Schab marynowany z nadzieniem ze śliwki

Papryczka faszerowana serem feta

Fantazja tuńczykowa z brzoskwinią

Pieczyno

(Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu)

GRILL – 3 porcje/os.

Szaszłyki drobiowe przekładane warzywami i boczkiem

Pstrąg z cytryną i koperkiem

Steki z karkówki z glazurą musztardową

Medaliony z drobiu w ziołach prowansalskich

Aromatyczne żeberka

Kiełbasa śląska

Ziemniaki zapiekane z tymiankiem

Salatka "Dziki ogród"

Salatka grecka z fetą i oliwkami

Salatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym

Dodatki: sos czosnkowy, ketchup, musztarda, pieczywo

Wiejskie Jadło – 350g/os.

Wiejskie chleby, Smalec ze skwarkami, Ogórki kiszone, Kiełbasa polska przyprawiana na swojsko,

Szynka gotowana z chrzanem, Salceson kasztelański, Kabanosy, Wątrobianka wiejska

Kolacja nocna

Klasyczny żur dworski z białą domową kiełbasą, jajkiem i majerankiem



MENU WESELNE

Propozycja menu 4 Grill PREMIUM

305 zł/os.

Zupa

Krem brokułowy

Danie główne – 3 porcje/os.

Tradycyjny zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem

Luzowane udko z kurczaka z pieczarkami

Udka z kaczki po poznańsku z jabłkami na modrej kapuście

Kotlet a'la Residence w słoneczniku

Filet z dorsza podany na puree z białych warzyw

Polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach z sosem winnym

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem, Wielkopolskie pyzy drożdżowe (pampuchy), Frytki

Aromatyczne sosy do mięs

Świeże surówki (marchewka, kapusta, seler)

Buraczki dworskie

Kapusta z grzybami po polsku

Deser

Delikatny sernik z musem mango

Wiejskie Jadło – 350g /os.

Wiejskie chleby

Smalec ze skwarkami

Ogórki kiszone

Kielbasa polska przyprawiana na swojsko

Szynka gotowana z chrzanem

Salceson kasztelański

Kabanosy

Salatka jarzynowa

(Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu)

GRILL – 3 porcje/os.

Szaszłyki drobiowe przekładane warzywami i boczkiem

Pstrąg z cytryną i koperkiem

Steki z karkówki z glazurą musztardową

Medaliony z drobiu w ziołach prowansalskich

Aromatyczne żeberka

Luzowane udka z kurczaka w kolendrze

Faszerowane pieczarki

Pieczone warzywa- wybór

Kapusta zasmażana

Salatka "Dziki ogród"

Salatka grecka z fetą i oliwkami

Salatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym

Dodatki: sos czosnkowy, ketchup, musztarda, pieczywo

Kolacja nocna

Barszcz czysty

Udziec z szynki serwowany przez Szefa Kuchni