MENU
Weselne

W cenie każdego menu przywitanie Młodej Pary chlebem i solą.

DWOREK GRZEBIENISKO

MENU WESELNE

Propozycja menu 1

300 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
Pieczywo, masło
(Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu)

Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

Barszcz czysty

Udka z kurczaka w aromacie majeranku z zapiekanymi ziemniaczkami i marchewką z groszkiem
Żebro wieprzowe w kiszonej kapuście

MENU WESELNE

Propozycja menu 2

315 zł/os.

Zupa

Delikatny krem selerowy

Danie główne – 3 porcje/os.

Tradycyjny zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem
Kotlet De Volaile 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 brzoskwinią
Pstrąg pieczony z cytryną
Śledź marynowany z cebulką
Sałatka dworska z brokułami
Sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło
(Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu)

Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

Klasyczny żur dworski z białą domową kiełbasą, jajkiem i majerankiem

Strogonow z polędwiczki wieprzowej
Szaszłyki drobiowe przekładane warzywami i boczkiem
Pieczywo, masło

MENU WESELNE

Propozycja menu 3 Grill

325 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
Pieczywo
(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
Sałatka "Dziki ogród"
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka 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

345 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
Udko 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
Kiełbasa polska przyprawiana na swojsko
Szynka gotowana z chrzanem
Salceson kasztelański
Kabanosy
Sałatka 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 udko z kurczaka w kolendrze
Faszerowane pieczrki

Pieczone warzywa- wybór
Kapusta zasmażana
Sałatka "Dziki ogród"
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
Dodatki: sos czosnkowy, ketchup, musztarda, pieczywo

Kolacja nocna

Barszcz czysty
Udziec z szynki serwowany przez Szefa Kuchni