

MENU KRÓLEWSKIE

POWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH I GOŚCI
CHLEB I SÓL

SZAMPAN

OBIAD

Rosół królewski z makaronem domowym,

Czosnkowy krem z kalafiora,

lub

Zupa borowikowa w razowym chlebie

Na półmiskach (4 do wyboru):

Zbójnickie zawijańce z indyka nadziewane pieczarkami

Karkówka z pieca w sosie własnym

Kotlet Szwajcar (nadziewany szynką i serem)

Żeberka pieczone po góralsku

Przysmak Galicyjski

Schab ze śliwką

Devolay

Pierogi Gajowego (dodatkowo w każdym zestawie)

Dodatki:

ziemniaki puree/ młode ziemniaki z koperkiem

sos pieczeniowy

surówki (3 rodzaje)

w okresie od maj- czerwiec dodatkowo mizeria i młoda kapusta

Deser „Fantazja lodowa” z owocami i bitą śmietaną lub Tort z wiśniami

Napoje gorące

Kawa/ herbata

(podawana w trakcie przyjęcia bez ograniczeń)

NA STOŁACH

Półmiski wędlin tradycyjnych
Sos tatarski
Sałatka jarzynowa
Sałatka Gyros lub Sałatka z pora
Pomidory z Mozzarellą
Śledzie w sosie śmietanowym
Śledzie po krakowsku
Łosoś z jajkiem w sosie chrzanowym
Galaretki drobiowe
Pieczyno

Ciasta i ciasteczka na stołach,

Bufet z owocami oraz specjalnymi frykasami,

Jadło dworskie na Stole Szlachcica

Suto zastawiony stół z potrawami regionalnymi.

Napoje zimne

(Pepsi, woda mineralna, napój jabłkowy w butelkach, soki: pomarańczowy i jabłkowy podane w dzbankach – bez ograniczeń)

GORĄCE DANIA (DO WYBORU):

1. Polędwiczka w borowikach z sosem Lazar
Sakiewki mnicha faszerowane warzywami i serem
Filet z kurczaka pod beszamelem z zapiekаныmi szparagami
Schab nadziewany w sosie chłopskim

2. Szaszłyk huzarski z ziemniakami, z nadzieniem serowo-grzybowym
Udźce pieczone z kością podane z sosem chrzanowym i kapustą zasmażaną
Polędwiczka a'la Radziwiłł z musem czosnkowym
Gęś pieczona po polsku z przysmakiem Gratin
Pierś z kaczki

3. *Stek a'la Texas podany z ziemniakami z pieca chlebowego*

Wołowina magnata na czerwonym winie

Pikantny gulasz królewski

Gulasz z indyka

4. *Zawijańce chłopskie*

Krokiet z barszczem czerwonym

Żurek na świeżym chrzanie z białą kiełbasą

Dodatki:

Ziemniaki opiekane, Kluseczki Szefa Kuchni, kopytka tradycyjne, Ryż zapiekany z jarzynami, Frytki domowe, Gratinki

Buraczki na ciepło, Marchew na ciepło, Kapusta zasmażana

Surówki:

Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty na słodko i ostro

Surówka z kapusty czerwonej

Surówka ze świeżej marchewki

Surówka z sałaty lodowo- masłowej pekińskiej, świeżego ogórka i pomidora

Surówka z selera z rodzynkami

Dania wegetariańskie:

Szpinak zapiekany po szlachecku

Duszone warzywa zapiekane z serem

Ziemniaczany przysmak leśniczego z pieczarkami

Kotlety z kaszy jaglanej z surówką

Kotlet serowy

Pieczarki nadziewane serem z warzywami

Dodatkowo w ramach menu:

- wystrój Sali
- kwiaty w wybranym kolorze
- białe pokrowce na krzesła
- noc w Pokoju dla Nowożeńców