

Menu Wesela Marzeń

Imperiall Resort & MediSpa
Wiemy, że wybraliśmy **NAJLEPIEJ**

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Wino musujące dla Gości na powitanie.*

Menu serwowane wg indywidualnych ustaleń:

- dania serwowane do stołu
- dania w formie bufetu
- live-cooking

Cena: od 210 zł / osoba

*Proszę o zaznaczenie właściwych wyborów zgodnie z podaną ilością.
Wszystkie danie serwowane są w ilości 100% porcji na osobę.*

Zupa (1 wybór):

- rosół po staropolsku z makaronem
- królewska zupa pomidorowa
- zupa rybna na styl tajski
- aksamitny krem szparag z grzankami
- krem grzybowy

Pierwsze danie obiadowe (minimum 3 wybory):

- de-volaille z serem i pieczarką
- tradycyjny kotlet schabowy
- grillowany filet z kurczaka w sosie bazyliowym
- karkówka w sosie własnym
- staropolski zraz
- polędwiczki wieprzowe pod ciastem francuskim w sosie kurkowym
- indyk w sosie truflowym
- dorsz w cieście piwnym
- limanda w sosie serowo-brokułowym

Dodatki do obiadu (5 wyborów):

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- purée ziemniaczane
- pieczone cząstki ziemniaka
- kluski śląskie
- kapusta zasmażana
- kasza gryczana
- ryż
- warzywa gotowane
- buraczki z cebulą
- surówka z pora
- surówka wiosenna
- surówka z białej kapusty
- surówka z kiszanej kapusty
- marchewka z mandarynką
- marchew z groszkiem na ciepło
- mizeria

Przekąski zimne (10 wyborów):

- mozzarella z pomidorami
- sałatka grecka
- sałatka z kurczaka
- sałatka ryżowa z kurczakiem wędzonym
- domowa sałatka jarzynowa
- sałatka meksykańska
- sałatka brokułowa
- schab ze śliwką w galarecie
- szparagi w szynce z dipem chrzanowym
- ryba po grecku

- różyczki z łososia z musem chrzanowym
- domowo pieczone mięsa: boczek, schab, karkówka
- indyk w maladze
- tymbaliki drobiowe
- śledź (2 rodzaje)
- tatar z łososia
- tatar wołowy
- kalmary smażone
- mini-tortilla nadziewana (2 smaki)
- mini-bruschetta smakowa (2 smaki)
- smalec i ogórki

Dania gorące (4 wybory):

- bigos po staropolsku z białą kiełbasą
- zupa gulaszowa drobiowa
- szaszłyki płonące
- flaki z kalmara
- żurek
- zrazy w sosie własnym w chleбку

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- gołąbki w sosie pomidorowym
- golonka w sosie chrzanowym
- filet z indyka ze szpinakiem (roladki)
- mix pierogów zasmażanych
- warzywa grillowane

Dodatki: pieczywo mieszane, masło

Bufet napoi gorących: kawa, herbata bez limitu w podgrzewaczach

Bufet deserowy: od 30 zł/osoba

Specjalność Szefa Kuchni (opcja dodatkowo płatna)

- Kaczka na purée ziemniaczanym z sosem malinowym i brokułem (25 zł / osoba)
- Pieczony łosoś z sosem beszamelowym i pomarańczą (25 zł / osoba)



Menu możemy również ułożyć wg życzeń Gości.

Serdecznie zapraszamy.

Menu Weselne 2018/2019