



DWORZYSKO

## MENU WESELNE

290 zł / os.

### W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast powitalny winem musującym
- Obiad serwowany, zimna płyta – bufet

<b>PRZYSTAWKI (dwie do wyboru)</b>		
1.	Półgęsek podany z podpieczonym oscypkiem oraz owocowym chutneyem	
2.	Krewetki marynowane z bazylią i pomidorami	
3.	Kozi ser francuski zapiekany z oliwą truflową i owocami	
4.	Confitowany schab z dzika z suszonymi pomidorami i salsą pomidorową	
5.	Faszerowane małże nowozelandzkie podane z kolorowymi sałatami	
6.	Grasica cielęca z borowikami	

<b>ZUPY (jedna do wyboru)</b>		
1.	Intensywny bulion z pieczonego drobiu podany z płatkami półgęska	
2.	Staropolska zupa rakowa	
3.	Zupa borowikowa z kwaśną śmietaną	
4.	Zupa serowa z grzankami trufłowymi	
5.	Chłodnik z wędzonym łososiem ( w sezonie)	

<b>DANIA GŁÓWNE ( dwa do wyboru)</b>		
1.	Sandacz smażony z borowikami podany z kaszą jaglaną i pieczony brokułami	
2.	Wolnowgotowany jeleń podany z zapiekanką warzywną i pieczonymi pomidorkami	
3.	Comber z sarny w sosie porto podany z kartofflengratten i pieczona cukinią z krowim serem	
4.	Stek wołowy z masełkiem coffe parris podany z pieczonymi ziemniaczkami w oliwie truflovej i karmelizowanymi warzywami	
5.	Halibut pieczony z krewetkami podany z maślaną komosą ryżową i szpinakiem	



DWORZYSKO

<b>DESERY (jeden do wyboru)</b>		
1.	Ananasowe ravioli podane z musem mango-marakuja	
2.	Mus czekoladowy z koniakiem	
3.	Malinowe parfait i czarny bez	

<b>ZIMNE PRZEKĄSKI (jedenaście do wyboru)</b>		
1.	Pasztet z dzika pieczony w cieście francuskim	
2.	Pasztet francuski z dziczyzny	
3.	Sałatka selerowa z rodzynkami i ananasem	
4.	Kolorowe sałaty z wędzoną sarną i malinowym dressingiem	
5.	Warzywa z mozzarella i orzechami	
6.	Śledzie po wiejsku	
7.	Tarta warzywna z ziołowym dipem	
8.	Sandacz faszerowany z dwoma sosami	
9.	Kompozycja dworzyskowych wędlin i dojrzałych serów	
10.	Terrina drobiowa w zielonym pieprzu i boczku	
11.	Pieczony rostbef z zielonym sosem	
12.	Szpinak zapiekany w cieście francuskim	
13.	Kolorowe sałaty z owocami	
14.	Ceviche z łososia i krewetek	
15.	Wędzona z sarna z oliwkami	
16.	Krewetki marynowane w bazylii i czosnku	
17.	Płatki gęsiny z pikantną marmoladą	
18.	Marynowane pieczone warzywa	
19.	Sałatka brokułowa z serem kozim	
20.	Schab faszerowany figami gotowany w winie	
21.	Pierś z indyka w pomarańczach	
22.	Faszerowane ogórki	



DWORZYSKO

<b>BUFET SZWEDZKI Z DWORZYSKOWYM STOŁEM WIEJSKIM</b>		
<b>Na ciepło (trzy do wyboru)</b>		
	piersi kaczki pieczone z pomarańczą i imbirem	
	sznycle z jelenia z grzybami	
	połędwiczki wieprzowe z ziołową skórką	
	fileciki z kurczaka z papryką i pomidorami	
	zupa: flaki staropolskie	
<b>Bufet rybny</b>		
	Łosoś wędzony w całości serwowany przez kucharza	
	Małże faszerowane	
	Kalmary marynowane	
	Wędzone ryby Babinicz	
	Śledzik marynowany na ostro	
<b>Danie serwowane przez kucharza (do wyboru)</b>		
	Pieczony dzik w całości, szynka z dzika lub udziec jelenia podany z warzywną kaszą i dwoma sosami do wyboru	

<b>DODATKOWO</b>		
1.	Kawa, herbata (bez ograniczeń)	
2.	Woda, soki, napoje gazowane (bez ograniczeń)	
3.	Pieczyno	