

MENU WESELNE 2022

SALA SPICHLERZOWA | SOPOCKA

286pln

APERITIF – WINO MUSUJĄCE

ZUPY – 1 DO WYBORU

złocisty rosół z makaronem
krem z pieczonych pomidorów
zupa krem z białych warzyw ze szczypiorkiem

DANIA GŁÓWNE

1 do wyboru:

pierś z gęsi w sosie żurawinowym z modrą kapustą i kluskami śląskimi /
smażony filet sandacza z ziemniakami gratin i sałatą w sosie vinegret /
zrazy wołowe z grzybowym risotto i maślanymi buraczkami

1 do wyboru:

Żeberka wieprzowe na okraszonej kapuście z ziemniakami hasselback
szaszłyki z indyka i kruchych warzyw z ćwiartkami zielonych ziemniaków
konfitowane polędwiczkę w sosie kurkowym z ziemniakami w koperku
blanszowanymi warzywami

BUFET DESEROWY

tarta jabłkowa z cynamonem
sernik z polewą czekoladową
panna cotta z musem owocowym
owsiane ciasteczka z żurawiną

BUFET LEMONIADA

lemoniada cytrusowa
lemoniada ogórkowa lub inna ziołowa
lemoniada sezonowa

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna z świeżą miętą i cytryną

MENU WESELNE 2022

SALA SPICHLERZOWA | SOPOCKA

286pln

DANIE CIEPŁE (w nocy)

Pieczone podudzia z kurczaka podawane z sezonowymi warzywami i patatkami w masełku

NA ZAKOŃCZENIE

żurek na własnym zakwasie z białą kielbasą podany z pieczywem

TRZY STOŁY BUFETOWE DO WYBORU:

STÓŁ POLSKI

deska wyselekcjonowanych wędlin z wędzarni Pałacu
suche kielbasy
glazurowana pieczona szynka wieprzowa
galaretki drobiowe z warzywami
biała kielbasa pieczona
kurczak pieczony w całości z ziołami
kaczka nadziewana owocami
tatarki wołowe
polska sałatka jarzynowa
smalec z cebulką, jabłkiem i suszoną śliwką własnego wyrobu
marynaty i kiszonki (patisony, pomidorki i warzywa sezonowe kiszzone)
pierogi ruskie ,ze szpinakiem i mięsem
wiejskie masło
pieczywo różne z piekarni pałacowej

STÓŁ RYBNY

filet z łososia pieczony w cieście francuskim
rolada ze szczupaka w galarecie z rodzynekami
pstrąg wędzony w całości
koktajl z krewetek
gravlax - łosoś peklowany w soli morskiej i burakach
sielawa w lekkiej zalewie octowej
matias marynowany z sosem musztardowym
tatar z marynowanego śledzia z jabłkiem i francuską musztardą
śledziki marynowane w żurawinie i brzoskwini
tartinki z wędzonym łososiem na pumperniklu
dip cytrynowy , masło czosnkowe,
pieczywo

MENU WESELNE 2022

SALA SPICHLERZOWA | SOPOCKA

286pln

STÓŁ SEROWY

wybór francuskich, hiszpańskich i polskich serów (owcze, kozie, krowie, świeże, miękkie z porostem pleśni i maziowe, sery półtwarde i twarde oraz sery z przerostem niebieskiej pleśni

żurawina, miody, oliwki
owoce sezonowe
grzanki, bagietki, krakersy

jako piękna dekoracja stołu serowego – tort z serów

KUCHNIE ŚWIATA

tuńczyk z avocado w chrupiącym rożku
kofty drobiowe i wieprzowe z sosami
krewetki w salsie z mango
tarta prowansalska z pieczonymi pomidorami i ricottą
tarta z cukinią, fetą, oliwkami i koprem
aromatyczne pomidory z mozzarellą i bazylią
meksykańskie empanadas
słodko - pikantne skrzydełka z kurczaka z sezamem
hiszpańskie pintxos
sos tzatziki , oliwki , marynowany imbir ,sos sojowy , oliwy smakowe
bagietki,

STÓŁ WEGETARIAŃSKI

smalec z białej fasoli ze śliwką i gruszką podawany z pieczywem
tatar z suszonych pomidorów z rukolą i szczypiorkiem
hummus z ciecierzycy z warzywnym szaszłykiem
panierowane nugetsy z kalafiora
arancini faszerowane mozzarellą i ziołami
hummus z zielonego groszku z sezamem i kruchymi warzywami
kruche tartaletki z kurkami w śmietanie z parmezanem
tartinki z pieczywa korzennego zapiekane z kozim serem i cebulką
bułeczki drożdżowe zapiekane z camembertem i ziołami
pierożki z ciasta francuskiego z farszem cebulowo – gruszkowym i serem
gorgonzola