

MENU WESELNE 2022

SALA SPICHLERZOWA | SOPOCKA

306pln

APERITIF – WINO MUSUJĄCE

JAKO PIERWSZE

Krem z pieczonych pomidorów z parmezanem

CZAS NA KACZKĘ I KARKÓWKĘ

Konfitowane nogi z kaczki w sosie śliwkowym ze sztydrychem i zasmażaną czerwoną kapustą

Karkówka duszona w czerwonym winie z kluskami i kruchymi warzywami w maślanej bułce

CZAS NA PSTRĄGA

Filet z pstrąga tęczowego na maślanym szpinaku z gotowanym ziemniakiem

CZAS NA CHRUPIĄCEGO KURCZAKA

Chrupiące skrzydełka i pałki z kurczaka na ostro podawane z pieczywem prosto z pieca i sałatą w sosie vinegret

CZAS NA CZERWONY BARSZCZYK

Barszcz czerwony podawany z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

BUFET ZIMNY DOSTĘPNY PRZEZ CAŁĄ UROCZYSTOŚĆ

Wędliny wiejskie, pasztety, sery, smalec, marynaty z naszej spiżarni, śledzie, sałatka ziemniaczana, wiejskie masło i pieczywo prosto z pieca

CZAS ZAKOŃCZYĆ NA GORĄCO

Beef strogonow

BUFET SŁODKI

Bufet deserowy z ciastami naszego wypieku serwowane na paterkach: tarta z białą czekoladą z sezonowymi owocami, sernik pomarańczowy, ciasto czekoladowe

NAPOJE

woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną bez ograniczeń inne napoje do uzgodnienia

kawa z ekspresu i wybór herbat bez ograniczeń w bufecie