

Propozycja menu Domu Weselnego GRZEŚ

Główny posiłek

Zupy (do wyboru 1) – serwowane

- Rosół z kury z makaronem
- Rosół z kołdunami
- Bulion węgierski z drobnym makaronem i kulkami mięsnymi
- Krem z borowików z łazankami , groszkiem ptysiowym lub grzankami
- Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z warzyw (brokułów , kalafiorów , porów , zielonego groszku , szparagów)
- Zupa cebulowa
- Krem z pomidorów z szaszłykiem z mozzarelli i pomidorków koktajlowych
- Zupa z kurek

Drugie danie (do wyboru 4-5 rodzajów) – podawane na półmiskach

- Schab pieczony
- Kotlet schabowy panierowany
- Kotlet de volaille
- Eskalopki drobiowe
- Pałki z kurczaka panierowane
- Filet z kurczaka z grilla
- Udko pieczone drobiowe
- Udziec z kurczaka faszerowany warzywami lub pieczarkami
- Zraz wieprzowy w sosie
- Kotlet szwajcarski
- Rolada wieprzowa z pieczarkami
- Kieszka drobiowa z jarzynami i sosem serowym
- Kieszka drobiowa z pieczarkami
- Pieczeń wieprzowa nadziewana
- Karkówka pieczona
- Żeberka wieprzowe
- Goloneczki po bawarsku
- Roladki drobiowe z warzywami
- Szaszłyki z indyka
- Rolada z indyka ze szpinakiem
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i serem
- Kurczak z grilla
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
- Pierś z kurczaka w cieście z ananasem , serem żółtym i żurawiną
- Drobiowe roladki (duszone) z szynką , ogórkiem konserwowym i papryką
- Pieczone udka z kaczki z żurawiną

Dodatki do drugiego dania i dań ciepłych

- Ziemniaki
- Ziemniaki zapiekane z ziołami
- Ziemniaki w mundurkach
- Frytki
- Risotto
- Kluski śląskie
- Dufinki
- Kasza
- Ćwiartki z ziemniaków
- Talarki z ziemniaków
- Szyszki ziemniaczane
- Kluseczki Gnocchi
- Placuszki ziemniaczane

Ciepły dodatek (do wyboru 1)

- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Marchewka z groszkiem
- Brokuły i kalafior
- Bukiet warzyw na parze
- Kapusta czerwona zasmażana

Surówki (do wyboru 3)

- Pekińska
- Z marchewki
- Z selera
- Z kapusty białej
- Z kapusty czerwonej (świeżej lub zaparzonej)
- Ćwikła z chrzanem
- Sałatka z buraków czerwonych
- Sałatka grecka
- Surówki sezonowe
- Surówka z pora

Deser (do wyboru 1)

- Puchar lodowy
- Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi , bitą śmietaną i musem owocowym
- Ciasto czekoladowe na gorąco z lodami cytrynowymi
- Galaretką z bitą śmietaną i owocami
- Panacotta z musem malinowym

Zimna płyta wykładana na stoły biesiadne (1 do wyboru)

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych : 4 rodzaje wędliny i 4 rodzaje mięs pieczonych
- Deseczki z domowymi wyrobami , wędliną i serami

Zakąski na zimno (1 do wyboru)

- Galaretką drobiową
- Galareta wieprzowa

Sałatki (do wyboru 3)

- Jarzynowa
- Sos tatarski
- Hawajska z ananasem i szynką
- Grecka z serem feta i oliwkami
- Cezar
- sałatka z rucoli
- Królewska z szynką i ananasem
- Z brokuły z sosem czosnkowym
- Meksykańska
- Jajka faszerowane w sosie tatarskim
- Kęski z kurczaka z dipem czosnkowym
- Sałatka z pieczarek z kurczakiem
- Sałatka z krabów
- Sałatka gyros
- Sałatka z pora
- Sałatka z makaronem
- Warzywa świeże i marynowane (ogórki , pomidory , pieczarki , papryka , oliwki)
- Pomidory z mozzarellą
- Pomidory faszerowane sosem tatarskim
- Tortilla z kurczakiem lub łososiem z dipami

Ryby (do wyboru 1-2)

- Śledź po japońsku
- Śledź po węgiersku
- Śledź w śmietanie
- Śledź po żydowsku
- Śledź w oleju
- Koreczki śledziowe (rolmopsy)
- Ryba marynowana w occie
- Ryba po grecku
- Różyczki z łososia wędzonego

Ekstra dodatki do zimnej płyty (1 do wyboru)

- Pstrąg w galarecie
- Dzwonka łososia w galarecie
- Mięsa i wędlin w galarecie (schab ze śliwką , filet z owocami , polędwica po generalsku , szynka z chrzanem , szynka ze szparagami , filet ze szpinakiem , karkówka faszerowana , galantyna z kurczaka , pasztet pieczony)
- Tatar wołowy

Zimna płyta może być również podawana w formie stołu szwedzkiego**Ciepły posiłek II (do wyboru 2)**

- Filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
- Eskalopki drobiowe z cebulką , pieczarkami i serem żółtym podawane na grzance
- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem
- Szaszłyk z indyka
- Udko pieczone
- Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami lub warzywami
- Polędwiczki wieprzowe
- Goloneczki
- Kurczak w sosie curry
- Kieszonki drobiowe z pieczarkami
- Kieszonki drobiowe faszerowane warzywami z sosem serowym
- Pieczeń wieprzowa z sosem
- karkówka wieprzowa pieczona
- Śląska rolada w sosie
- Filet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- Płonąca szynka serwowana na sali przez kucharza
- Prosiak pieczony – indywidualnie ustalany
- Przepiórki pieczone w boczku – ustalone indywidualnie
- Schab po meksykańsku
- rolada z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną
- Pstrąg smażony
- filet z łososia z kremowo limonowym sosem
- Dorsz smażony z masłem w sosie cytrynowym

Dodatek (do wyboru 1 do dania)

- Ziemniaki zapiekane z ziołami
- Frytki
- Ryż z jarzynami (risotto)
- Kasza
- Kuskus
- Dufinki
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Ziemniaki z beszamelem
- Ćwiartki z ziemniaków
- Talarki z ziemniaków
- Szyszki ziemniaczane
- Kluski Gnocchi

Kolacja I oraz Kolacja II (do wyboru 2)

- Boeuf Strogonow
- Bigos
- Bogracz z grzankami czosnkowymi
- Leczo drobiowe
- Zupa gulaszowa
- Fasolka po bretońsku
- Barszcz czerwony z jednym lub kilkoma dodatkami
 - Sakiewka z : mięsem, kapustą lub kapustą i grzybami
 - Krokiety z mięsem lub kapustą i pieczarkami
 - Paszteciki mięsne lub kapuśniaczki
 - Babeczki z mięsem
 - Rurka francuska z mięsem
 - Płyty
- Flaczki wołowe
- Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
- Kwaśnica z żeberkiem

Menu wegetariańskie

- Szaszłyk jarski
- Risotto z warzywami
- Spagetti wegetariańskie
- Ser camembert panierowany
- Kotlet sojowy
- Krokiety jarskie
- Kotleciki ziemniaczane
- Warzywa z patelni
- Kotleciki z kaszy kus kus

Menu weselne jest zawsze ustalane indywidualnie z klientami !

Propozycje wyrobów i potraw wchodzących w skład „stolu wiejskiego”

- Udziec pieczony
- Wędliny i domowe wyroby
- Smalec
- Ogórki kiszzone
- Chleb wiejski
- Sery góralskie
- Sery wędzone i pleśniowe
- Pieczarki marynowane , oliwki , pomidorki koktajlowe, papryka marynowana itp.
- Łosoś w galarecie (cała ryba)
- Pstrąg pieczony w sosie greckim

Na ciepło

- Jagnięcina (w porcjach lub w całości)
- Golonka po bawarsku
- Żeberka
- Mini gołąbeczki w sosie
- Pierogi 6 rodzajów
- Kaszanka pieczona z cebulką
- Kapusta zasmażana itp.

Dom Weselny proponuje również pokoje hotelowe ze śniadaniem w formie stołu szwedzkiego