



MENU WESELNE



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

biuro@slonecznybrzeg.com

603 972 000 / 600 379 879 / 533 911 417

www.slonecznybrzeg.com

CENTRUM SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWE "SŁONECZNY BRZEG"
ul. Wypoczynkowa 27a, Zawady



Cena zawieża

**Przywitanie Pary Młodej
chlebem i solą**

**Szampan dla Państwa
Młodych**

**Toast winem musującym
dla gości wesela**

Bufet ciast

Bufet owoców

Bufet kawa i herbata

**Woda mineralna
z cytryną i miętą**

**Apartament w hotelu
z dostępem do sejfów
dla Pary Młodej**

Dzieci do lat 3 gratis

Dzieci od 3 do 9 r.ż. -50%

WESELE DZIEŃ I

Zupa

Pieczony rosół królewski
z makaronem

Mięsa

(4 rodzaje do wyboru)

Schab

- Schab tradycyjnie panierowany
- Rolada ze schabu faszerowana mięsem i warzywami
- Schab z kością wędzony z esencją warzywną

Karkówka

- Stek z karczku peklowany w rozmarynie
- Rolada wieprzowa tradycyjna

Drób

- Grillowana pierś z kurczaka z pesto
- Devolay z masłem koperkowym
- Filet z kurczaka z gratinem pieczarkowo-serowym
- Podudzie z kurczaka w zielonym curry

Surówki

(3 rodzaje do wyboru)

- Surówka z białej kapusty z koprem ogrodowym
- Surówka z kapusty pekińskiej z sosem vinegrett
- Surówka z siekanej czerwonej kapusty
- Surówka z selera aromatyzowana gruszką

Opcje dodatkowe*

- Rolada wołowa tradycyjna +20 zł/os
- Rolada z dziczyzny z kaszą gryczaną i grzybami + 25 zł/os
- Dorsz w salsie cebulowej + 15 zł/os
- Łosoś pieczony w paście pietruszkowej + 15 zł/os
- Morszczuk pod beszamelem z koprem i limonką + 15 zł/os



Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z koperkiem
- Sos pieczeniowy

Warzywa na ciepło

(1 rodzaj do wyboru)

- Duszona biała kapusta ze skwarkami
- Brukselka z klarowanym masłem i czosnkiem
- Różyczki kalafiora pieczone z serem

Zimna płyta

Wachlarz wyrobów wędzonych i pieczonych
przez Szefa Kuchni/ Patera przekąsek (koreczki
wegetariańskie i tortilla z pieczonym burakiem
i słonecznikiem) / Różowy śledź w sosie
musztardowym z ziołami i szalotką / Pieczony
pasztet myśliwski z suszonymi owocami / Galaretki
wieprzowe z warzywami / Wykwintne sery
z paluchami ziołowymi / Carpaccio z grillowanej
cukinii z miętą i granatem / Ceviche z morszczuka /
Smalec pieczony z jabłkiem i skwarkami podawany
z ogórkiem kiszonym / Kosz pieczywa

Sałatki

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Sałatka z marynowanym indykiem
- Sałatka z kurczakiem wędzonym
i świeżym ogórkiem
- Sałatka meksykańska



Opcje dodatkowe*

- Sałatka z arbuzem, serem feta i czerwoną cebulą + 10 zł/os
- Sałatka z łososiem, pomidorami i kruszoną mozzarellą + 15 zł/os
- Sałatka z paluchami Surimi i kukurydzą + 15 zł/os
- Roladki z cukinii z kozim serem i kokardą szczypiorkową + 15 zł/os
- Selekcjonowane wędliny z dziczyzny z naszej hodowli + 20 zł/os
- Tatar ze śledzia + 15 zł/os
- Wolawenty z musem z wędzonego łososia + 15 zł/os
- Wytrwana tarta ze szpinakiem i ricottą + 15 zł/os
- Pieczony mus z dziczyzny w cieście filo + 20 zł/os



Deser

(1 do wyboru)

- Panna Cotta z musem cytrynowo- miętowym
- Puchar lodowy z bitą śmietaną i Wedlowską czekoladą
- Coulis z owoców sezonowych z gałką lodów
- Kawowy Crème brûlée

Kolacja I

(1 zupa do wyboru)

- Krem kataloński z kruszonym bekonem
- Krem z warzyw sezonowych
- Aksamitna zupa z pieczonych pieczarek i pora z chipsem z boczniaka
- Forszmak zawadzki

Kolacja II

(1 opcja do wyboru)

- Kurczak po polsku pieczony w całości / Bitki wieprzowe marynowane w słodkim chilli
- Pałki z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym / Pieczeń wieprzowa duszona w cydrze z antonówkami

Mix świeżych sałat z warzywami

Ziemniaki opiekane

Kolacja III

(w cenie)

Udziec wieprzowy z kaszottem chrzanowym i kapustą zasmażaną

Opcje dodatkowe*

- Kolacja myśliwska: pieczeń z dziczyzny w sosie sojowym z karmelizowaną czerwoną cebulką/ Udziec z jelenia i daniela peklowany w winie podawany z ziemniakami w mundurkach z rozmarynem i sosem grzybowym + 25 zł/os
- Regionalne przysmaki: golonki, żeberka, karkówki, uduka z kurczaka w akompaniamencie pieczonych ziemniaków i warzyw korzennych + 15 zł/os

Kolacja IV

(1 zupa do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym
- Żurek na maślanie z twarogiem



POPRAWINY

ZUPA

(1 do wyboru)

- Żurek śląski z białą kielbasą i grzanką
- Kwaśnica zbójnicka
- Flaki wołowe

DANIE GŁÓWNE

Schab duszony w cebuli i gorgonzoli

Filet z indyka w panierce czosnkowej

Puree ziemniaczane

Szare kluski

Sos musztardowy

Surówka z białej rzodkwi

Surówka wiosenna z sosem balsamico

Zimna płyta

Puszysta rolada szpinakowa i serowo-mięsna/ Ryba po grecku/ Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym/ Jajka faszerowane musem serowym ze szczypiorkiem/ Sałatka owocowa/ Maślana grzanka w towarzystwie suszonych pomidorów/ Pstrąg wędzony w całości z naszej wędzarni/ Hummus z macą/ Marynaty/ Kosz pieczywa

Sałatki

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka Cezar
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, granatem i brzoskwinią
- Sałatka z kaczką i mandarynką
- Sałatka warstwowa z tuńczykiem

Kolacja I

(1 zupa do wyboru)

- Krem z wędzonej papryki ze słonecznikiem
- Krem z pomidorów malinowych z bagietką
- Krem porowy z pieczonym batatem

Kolacja II

(1 opcja do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w esencji z czerwonego wina ze śliwkami i jabłkami podana z kopytkami
- Policzki wieprzowe podane na puree musztardowym z prażoną cebulą
- Makaron tagiatella z łososiem

