MENU WESELNE PREMIUM

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

biuro@slonecznybrzeg.com
603 972 000/ 600 379 879/ 533 911 417

Centrum Szkoleniowo- Wypoczynkowe "Słoneczny Brzeg"
ul. Wypoczynkowa 27a, Zawady

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

Szampan Moet dla Państwa Młodych

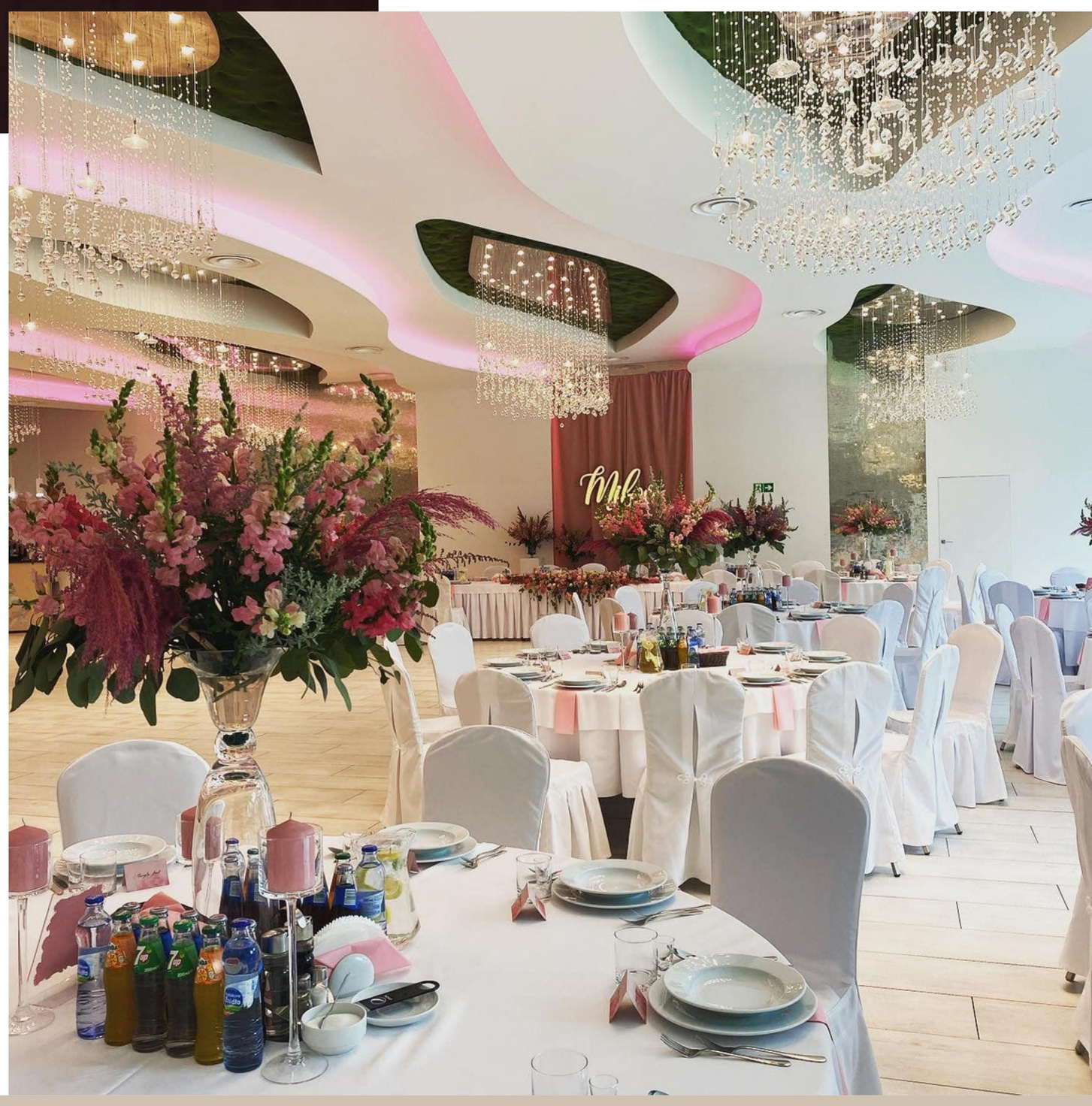
Toast Prosecco dla gości wesela

Bufet ciast

Bufet owoców

Bufet kawa i herbata

Woda mineralna z cytryną i miętą



Dzieci do lat 3 gratis
Dzieci od 3 do 9 r.ż. - 50%

Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowe "Słoneczny Brzeg" Zawady, ul. Wypoczynkowa 27a

Wesele Dzień I

Zupa

- Rosół królewski z kołdunami i świeżym liściem lubczyku
- Cappucino z borowików
- Krem ze słodkich pomidorów z paskami szynki, bazyliowym ciasteczkiem i parmezanem

jedna do wyboru

Danie główne

- Medaliony z polędwicy wieprzowej marynowane w cydrze
- Kaczka marynowana w miodzie z pieczonym jabłkiem z sosem z pomarańczy
- Pierś z kurczaka kukurydzianego nadziewana wykwintnymi serami w sosie ze świeżej kolendry
- Policzki wołowe po burgundzku
- Dorada na postumencie z puree z zielonego groszku z sosem cytrusowym

- Ziemniaki z masłem klarowanym i świeżym koperkiem
- Kluski śląskie jasne i szare
- Pieczony kalafior romanesco z rodzynkami i sosem sezamowo-cytrynowym
- Młoda kapusta z salsą ze słodkich pomidorów

Przystawka

- Terrina z kaczki z dipem żurawinowo-malinowym
- Dojrzewająca szynka z daniela z mozzarellą i salsą bazyliową
- Carpaccio z łososia

jedna do wyboru

- Surówka z jarmużu i cykorii
- Surówka z patisona i marchwii
- Bukiet surówek sezonowych

Deser

- Beza Pavlova z dodatkiem prawdziwej wanilii z sosem malinowym
- Krem brulee
- Sorbet Rossini

jeden do wyboru

Zimna płyta

- Półmisek wędlin dojrzewających
- Półmisek mięs pieczystych
- Koreczki śledziowe z oliwką faszerowaną musem paprykowym
- Matjas holenderski podwędzany
- Półmisek serów pleśniowych i żółtych z dodatkiem winogronu i orzechów
- Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
- Mini quiche z porem i serem dor blue
- Sajgonki z szarpaną wieprzowiną i dipem słodko-kwaśnym
- Kurczak w sezamie z dipem meksykańskim
- Drożdżowy chlebek z masłem ziołowo-czosnkowym
- Symfonia warzyw z hummusem
- Rukola z kolorowymi ziemniakami, wędzonym indykiem i sosem musztardowo-miodowym
- Sałatka z paluchami krabowymi
- Sałatka z chipsami bekonowymi i panierowanymi trójkątami z sera camembert

I Kolacja

- Boeuf Strogonow ze smażoną polędwicą wołową i pieczarkami
- Krem marchwiowo-imbirowy z glazurowanym korzeniem pietruszki

jedna do wyboru

II Kolacja

Skoki z królika na waniliowym puree ziemniaczanym z marynowanymi marchewkami baby
Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem orzechowo-ziołowym
Polędwiczki drobiowe w sosie mandarynkowym z kaszą bulgur

III kolacja pokazowa

Indyk faszerowany prawdziwkami
z pęczotto buraczanym i kozim serem,
warzywa blanszowane oraz brukselka
pod beszamelem i parmezanem

IV Kolacja

- Barsz czerwony z tartą cebulową lub kulebiakami
- Aksamitny krem chrzanowy z kruszonką ziemniaczaną

jedna do wyboru

Wesele Dzień II

Zupa

- Żurek na maślance białą kiełbasą
- Aksamitny krem ziemniaczany z jajkiem przepiórczym i oliwą truflową
- Bulion koreański z kurczakiem z mini chinkali

jedna do wyboru

Danie główne

Kule z piersi indyka ze szpinakiem i gorgonzolą
Udziec z kurczaka confit w glazurze limonkowej
Polędwica wołowa podana na plackach Rosti
Pieczone warzywa
Puree z brokuła
Risotto warzywne
Buraki marynowane w occie jabłkowym
Bukiet sezonowych warzyw

Deser

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta

- Salsa śledziowa
- Tatar ze śledzia
- Tymbaliki rybne
- Pieczarki portobello faszerowane mięsem w panierce z panko
- Koreczki z winogronem i oliwkami
- Spring rollsy
- Ogórek zielony z musem serowym i kokardą szczypiorkową
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Paluchy grissini w szynce parmeńskiej
- Śliwka otulona bekonem
- Półmisek wędlin i mięs wędzonych
- Roladki z szynki z musem paprykowym
- Sałatka włoska
- Sałatka w muszlach makaronowych z bryndzą i orzechami- Conchiglie
- Wybór wypiekanego pieczywa

I Kolacja

Wolnogotowana szynka wieprzowa z bezą ziemniaczano- musztardową z sosem włoskim i surówką

II Kolacja

- Krem kalafiorowy z prażonym boczkiem
- Tajska zupa z kurczaka z mleczkiem kokosowym i szczypiorkiem

jedna do wyboru