

Wratishbaria



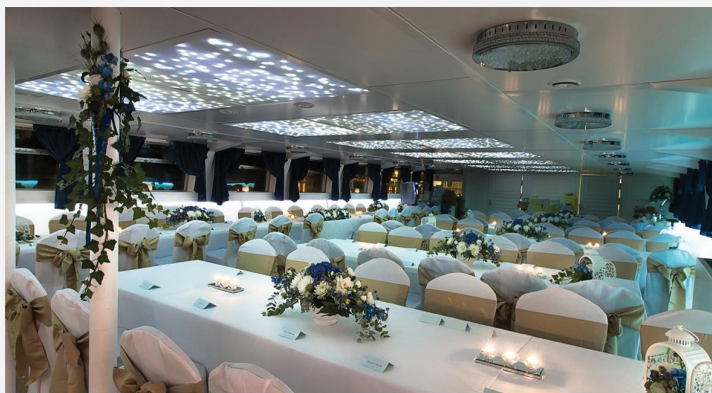
Wesele na statku

oferta 2017/2018

www.statekrestauracja.pl



Wyjątkowy dzień w wyjątkowym miejscu



Wesele na statku Wratislavia

Zapraszamy Państwa do zorganizowania Wesela w wyjątkowym miejscu jakim jest największy śródlądowy statek pasażerski w Polsce - Statek Restauracja Wratislavia. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy pokłady, które pomieszczą nawet 400 osób. Szef Kuchni zadba o to, aby jedzenie było wyjątkowe, a Kapitan statku popłynie w niezapomniany rejs.



Weselny rejs podczas przyjęcia

Wszystkie przyjęcia weselne dla minimum 100 osób w cenie obejmują rejs statkiem.

* Weselny rejs trwa około 90 min. Rozpoczyna się o godz. 18:00. Na przyjęciach z ilości gości poniżej 100 rejs statkiem jest wyceniany indywidualnie. Rejs może trwać od 90 minut do kilku godzin.

Trasa rejsu:

Start rejsu z Przystani Wroclawia przy bulwarze Xawerego Dunikowskiego (obok Hali Targowej), panorama Ostrowa Tumskiego z perspektywy rzeki, Most Pokoju, Urząd Wojewódzki, most Grunwaldzki, Politechnika Wroclawska w stronę Wyspy Opatowckiej. Powrót na Przystań Wroclawia przy bulwarze Xawerego Dunikowskiego.



Weselne menu

Oferujemy Państwu zorganizowanie wyjątkowego przyjęcia weselnego na statku. W zależności od potrzeb, możemy dobrać menu według Państwa wymagań lub można skorzystać z kilku naszych propozycji zestawów weselnych już od 250 zł od osoby:

(propozycja menu)

Przyjęcie Weselne
250 zł od osoby



(propozycja menu)

Wykwintne przyjęcie
300 zł od osoby



(propozycja menu)

Ekskluzywne przyjęcie
350 zł od osoby

Propozycja menu Przyjęcia Weselnego

Powitanie

Lampka wina musującego

Przystawka zimna

- * Płatki wędzonej szynki westfalskiej, twarożek kozi, suszone włoskie pomidory, emulsja z zielonego groszku i chrzanu
- * Pieczywo
- * Masło

Zupa

- * Delikatny krem z pieczonego czosnku ze szpinakowymi kluseczkami

Danie główne

- * Smażona perliczka, puree z brokułów, natka pietruszki, komosa ryżowa, bób, śliwka karmelizowana, emulsja z antonówki i Jalapeno.

Deser

- * Mus czekoladowy, wiórki pomarańczy, espuma z wiśni

Bufet zimny

- * Schab w aromacie rozmarynu pieczony
- * Mini roladka z łososia z sandaczem Fantazja z terin z aromatycznymi farszami
- * Mus z wędzonego łososia z kremem cytrynowym
- * Płatki pieczonego indyka na sosie z tuńczyka i kaparów
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z pieczonej wieprzowiny z musem ziołowo-chrzanowym
- * Galantine z drobiu z pistacjami
- * Płatki pieczonego schabu z musem z kaparowym
- * Zielony ogórek z aromatyczną pastą serową
- * Sałatka ze świeżych warzyw
- * Sałatka z serem feta, pomidorkami cherry i oliwkami
- * Sałatka z kurczaka w ostrym sosie curry
- * Pikantna sałatka z wołowiną
- * Grillowanie warzywa marynowane w oliwie ziołowej
- * Dip ziołowy
- * Dip czosnkowy
- * Dip cytrynowy
- * Kosze świeżego pieczywa
- * Bufet „Staropolski”
- * Mięsa pieczone, tradycyjne szynki i wędliny, kaczka pieczona faszerowana, smalec, pikle i marynaty.
- * Kosz tradycyjnego pieczywa



II Danie gorące

- * Wieprzowina w sosie Dijon, ziemniaki konfi, jabłka, dynia, emulsja żurawinowa.

III Danie gorące

- * Szynka wieprzowa pieczona przez szefa kuchni serwowana

IV Danie gorące

- * Ragout z drobiu z kurkami, świeże pieczywo

V Danie gorące

- * Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet słodki

- * Mini musy jogurtowe
- * Ciasteczka bankietowe
- * Szarlotka
- * Sernik
- * Profitrolki
- * Panna cotta z sosem owocowym
- * Sałatka owocowa

Napoje gorące

- * Kawa – bez ograniczeń
- * Herbata – bez ograniczeń

Napoje zimne

- * Soki owocowe – 1 litr na osobę
- * Woda mineralna z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Dekoracja sali żywymi kwiatami.



Dodatki jarskie (3 pozycje do wyboru)

- * Delikatna surówka z marchwi i jabłka
- * Surówka z selera i białej rzodkwi
- * Surówka z kapusty kwaszonej
- * Sałatka z kapusty białej z natką pietruszki i sokiem z limonki
- * Sałatka z buraczków
- * Sałatka ze świeżego ogórka koperkiem aromatyzowana
- * Sałatka z kapusty czerwonej
- * Modra kapusta na sposób śląski lub wielkopolski przygotowana
- * Kapusta biała zasmażana
- * Ogórek zielony ze śmietaną serwowany
- * Sałatka ze świeżych sezonowych warzyw
- * Sałatka z zielonych liści porów z jabłkami
- * Świeże sezonowe warzywa na gorąco serwowane

Przystawki zimne (10 - 12 pozycji do wyboru)

- * Mini roladka z łososia z sandaczem Fantazyjna terina z drobiu z owocami
- * Mus z wędzonego łososia z kremem cytrynowym
- * Roladki z pieczonego indyka z farszem szpinakowym
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z pieczonej wieprzowiny z musem ziołowo-chrzanowym
- * Galantine z drobiu z pistacjami
- * Galaretka wieprzowa
- * Tymbaliki z drobiu Płatki pieczonego schabu z musem ziołowym
- * Mus z dziczyzny z konfiturą z borówek
- * Roladki z szynki z melonem miodowym
- * Suszone pomidory musem ziołowym faszerowane
- * Pieczone piersi z indyka na sosie z tuńczyka
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z rostbefu z musem kaparowym
- * Pieczone filety z drobiu z sosem tatarskim
- * Grillowana cukinia z kozim twarożkiem i oliwkami
- * Pieczone w rozmarynie płatki schabu z aromatycznym kremem maślano-chrzanowym zwijane
- * Rolada z indyka warzywami faszerowana
- * Delikatna terina z drobiu płatkami kolorowej papryki aromatyzowana
- * Roladki wieprzowe z farszem z zielonego pieprzu i papryki pieczone
- * Marynowany w rozmarynie rostbef w aromacie płatków czosnku pieczony
- * Śledzie klasycznie i fantazyjnie serwowane :
 - ** w oliwie i cebuli
 - ** w śmietanie
 - ** w czerwonej cebuli kolorowym pieprzem aromatyzowanej
 - ** w czerwonym winie i przyprawach korzennych marynowane
 - ** w rodzynekach, słodkiej śmietanie miodem aromatyzowanej
- * Sałatka z tuńczyka i fasolki szparagowej
- * Kolorowe sałaty z mozzarellą i pomidorami
- * Słoneczna sałatka z kukurydzy i jajka
- * Sałatka ze świeżych warzyw Sałatka Horiatiki z serem feta i oliwkami
- * Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika
- * Sałatka z fasolki szparagowej z tuńczykiem
- * Sałatka z serem feta, pomidorkami cherry i oliwkami
- * Sałatka z kurczaka w ostrym sosie curry
- * Pikantna sałatka z wołowiną
- * Grillowanie warzywa marynowane w oliwie ziołowej
- * Świeże warzywa z ziołowymi sosami
- * Tradycyjna sałatka jarzynowa
- * Sałatka na sposób żydowski przygotowana
- * Sałatka Rosyjska z ziemniakami i śledziami
- * Sosy i dodatki zimne do mięs serwowane :
 - ** czosnkowy
 - ** ziołowy
 - ** chrzanowy
 - ** pieczarki marynowane
 - ** chrzan
 - ** ćwikła
 - ** ogórki marynowane
 - ** papryka konserwowa
 - ** patysony
 - ** oliwki
- * Masło
- * Kosze pieczywa świeżo wypiekanego

Dodatkowe dania gorące w trakcie uroczystości serwowane (3 pozycje do wyboru)

- * Szyńka wieprzowa w całości pieczona z pieczonymi ziemniakami i aromatycznymi dodatkami przez kucharzy serwowana
- * Szaszłyki z mięsa grillowanego na szpadach przez kucharzy serwowane
- * Pieczeń wieprzowa w aromacie tymiankowego sosu duszona z aromatyczną kaszą gryczaną i buraczkami w miodowo winnym sosie podana
- * Ragout z drobiu z pieczywem
- * Zupa gulaszowa na sposób węgierski przygotowana
- * Chilli con carne – meksykańskie zniewienie
- * Beff Stroganow z pieczywem
- * Podudzia drobiowe w orientalnych przyprawach smażone
- * Żeberka wieprzowe w kapuście duszone
- * Barszcz czerwony z pasztecikiem
- * Żur na wędzonce i białej kiełbasie gotowany leśnymi grzybami aromatyzowany

Stół tradycyjny na sposób polski przygotowany Cena 25,- pln/os.

- * Schab w płatkach czosnku i tymianku pieczony
- * Rolada z boczku w majeranku pieczona
- * Marynowana w ziołach i i kolorowym pieprzu pierś z indyka pieczona
- * Szyńka tradycyjna wędzona
- * Kiełbasy z gospodarskiej wędzarni dostarczone
- * Paszтет z mięsa mieszanego pieczony
- * Smalec czosnkiem i jabłkiem aromatyzowany
- * Warzywa i owoce marynowane
- * Pieczywo tradycyjne wypiekane



Wykwintne Przyjęcie Uroczyste

Powitanie

- * Lampka wina musującego

Przystawka zimna

- * Marynowana wołowina, pomarańcze, chips z boczku, sałaty, ser „Ślubowski”, sos anchois.
- * Pieczywo
- * Masło

Zupa

- * Delikatny krem z pieczonego czosnku ze szpinakowymi kluseczkami

Danie główne

- * Smażona perliczka, puree z brokułów, natka pietruszki, komosa ryżowa, bób, śliwka karmelizowana, emulsja z antonówki i Jalapeno.

Deser

- * Mus czekoladowy, wiórki pomarańczowe, espuma z wiśni

Bufet zimny

- * Schab w aromacie rozmarynu pieczony
- * Mini roladka z łososia z sandaczem
- * Fantazja z terin z aromatycznymi farszami
- * Mus z wędzonego łososia z kremem cytrynowym
- * Płatki pieczonego indyka na sosie z tuńczyka i kaparów
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z pieczonej wieprzowiny z musem ziołowo-chrzanowym
- * Galantine z drobiu z pistacjami
- * Płatki pieczonego schabu z musem z kaparowym
- * Zielony ogórek z aromatyczną pastą serową
- * Sałatka ze świeżych warzyw
- * Sałatka z serem feta, pomidorkami cherry i oliwkami
- * Sałatka z kurczaka w ostrym sosie curry
- * Pikantna sałatka z wołowiną
- * Grillowanie warzywa marynowane w oliwie ziołowej
- * Dip ziołowy
- * Dip czosnkowy
- * Dip cytrynowy
- * Kosze świeżego pieczywa

Bufet „Staropolski”

- * Mięsa pieczone, tradycyjne szynki i wędliny, kaczka pieczona faszerowana, smalec, pikle i marynaty..
- * Kosz tradycyjnego pieczywa



II Danie gorące

- * Wieprzowina w sosie Dijon, ziemniaki konfi, jabłka, dynia, emulsja żurawinowa.

III Danie gorące

- * Szynka wieprzowa pieczona przez szefa kuchni serwowana

IV Danie gorące

- * Ragout z drobiu z kurkami, świeże pieczywo

V Danie gorące

- * Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet słodki

- * Mini musy jogurtowe
- * Ciasteczka bankietowe
- * Szarlotka
- * Sernik
- * Profitrolki
- * Panna cotta z sosem owocowym
- * Sałatka owocowa

Napoje gorące

- * Kawa – bez ograniczeń
- * Herbata – bez ograniczeń

Napoje zimne

- * Soki owocowe – 1 litr na osobę
- * Woda mineralna z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Dekoracja sali żywymi kwiatami.

Dodatki jarskie (3 pozycje do wyboru)

- * Delikatna surówka z marchwi i jabłka
- * Surówka z selera i białej rzodkwi
- * Surówka z kapusty kwaszonej
- * Sałatka z kapusty białej z natką pietruszki i sokiem z limonki
- * Sałatka z buraczków
- * Sałatka ze świeżego ogórka koperkiem aromatyzowana
- * Sałatka z kapusty czerwonej
- * Modra kapusta na sposób śląski lub wielkopolski przygotowana
- * Kapusta biała zasmażana
- * Ogórek zielony ze śmietaną serwowany
- * Sałatka ze świeżych sezonowych warzyw
- * Sałatka z zielonych liści porów z jabłkami
- * Świeże sezonowe warzywa na gorąco serwowane

Przystawki zimne (10 - 12 pozycji do wyboru)

- * Mini roladka z łososia z sandaczem Fantazyjna terina z drobiu z owocami
- * Mus z wędzonego łososia z kremem cytrynowym
- * Roladki z pieczonego indyka z farszem szpinakowym
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z pieczonej wieprzowiny z musem ziołowo-chrzanowym
- * Galantine z drobiu z pistacjami
- * Galaretka wieprzowa
- * Tymbaliki z drobiu Płatki pieczonego schabu z musem ziołowym
- * Mus z dziczyzny z konfiturą z borówek
- * Roladki z szynki z melonem miodowym
- * Suszone pomidory musem ziołowym faszerowane
- * Pieczone piersi z indyka na sosie z tuńczyka
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z rostbefu z musem kaparowym
- * Pieczone filety z drobiu z sosem tatarskim
- * Grillowana cukinia z kozim twarożkiem i oliwkami
- * Pieczone w rozmarynie płatki schabu z aromatycznym kremem maślano-chrzanowym zwijane
- * Rolada z indyka warzywami faszerowana
- * Delikatna terina z drobiu płatkami kolorowej papryki aromatyzowana
- * Roladki wieprzowe z farszem z zielonego pieprzu i papryki pieczone
- * Marynowany w rozmarynie rostbef w aromacie płatków czosnku pieczony
- * Śledzie klasycznie i fantazyjnie serwowane :
 - ** w oliwie i cebuli
 - ** w śmietanie
 - ** w czerwonej cebuli kolorowym pieprzem aromatyzowanej
 - ** w czerwonym winie i przyprawach korzennych marynowane
 - ** w rodzynkach, słodkiej śmietanie miodem aromatyzowanej
- * Sałatka z tuńczyka i fasolki szparagowej
- * Kolorowe sałaty z mozzarellą i pomidorami
- * Słoneczna sałatka z kukurydzy i jajka
- * Sałatka ze świeżych warzyw Sałatka Horiatiki z serem feta i oliwkami
- * Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika
- * Sałatka z fasolki szparagowej z tuńczykiem
- * Sałatka z serem feta, pomidorkami cherry i oliwkami
- * Sałatka z kurczaka w ostrym sosie curry
- * Pikantna sałatka z wołowiną
- * Grillowanie warzywa marynowane w oliwie ziołowej
- * Świeże warzywa z ziołowymi sosami
- * Tradycyjna sałatka jarzynowa
- * Sałatka na sposób żydowski przygotowana
- * Sałatka Rosyjska z ziemniakami i śledziami
- * Sosy i dodatki zimne do mięs serwowane :
 - ** czosnkowy
 - ** ziołowy
 - ** chrzanowy
 - ** pieczarki marynowane
 - ** chrzan
 - ** ćwikła
 - ** ogórki marynowane
 - ** papryka konserwowa
 - ** patysony
 - ** oliwki
- * Masło
- * Kosze pieczywa świeżo wypiekanego

Dodatkowe dania gorące w trakcie uroczystości serwowane (3 pozycje do wyboru)

- * Szyńka wieprzowa w całości pieczona z pieczonymi ziemniakami i aromatycznymi dodatkami przez kucharzy serwowana
- * Szaszłyki z mięsa grillowanego na szpadach przez kucharzy serwowane
- * Pieczeń wieprzowa w aromacie tymiankowego sosu duszona z aromatyczną kaszą gryczaną i buraczkami w miodowo winnym sosie podana
- * Ragout z drobiu z pieczywem
- * Zupa gulaszowa na sposób węgierski przygotowana
- * Chilli con carne – meksykańskie zniewienie
- * Boff Stroganow z pieczywem
- * Podudzia drobiowe w orientalnych przyprawach smażone
- * Żeberka wieprzowe w kapuście duszone
- * Barszcz czerwony z pasztecikiem
- * Żur na wędzonce i białej kiełbasie gotowany leśnymi grzybami aromatyzowany

Stół tradycyjny na sposób polski przygotowany Cena 25,- pln/os.

- * Schab w płatkach czosnku i tymianku pieczony
- * Rolada z boczku w majeranku pieczona
- * Marynowana w ziołach i i kolorowym pieprzu pierś z indyka pieczona
- * Szyńka tradycyjna wędzona
- * Kiełbasy z gospodarskiej wędzarni dostarczone
- * Paszтет z mięsa mieszanego pieczony
- * Smalec czosnkiem i jabłkiem aromatyzowany
- * Warzywa i owoce marynowane
- * Pieczywo tradycyjne wypiekane



Ekskluzywne Przyjęcie Weselne

Powitanie

- * Lampka wina musującego

Przystawka zimna

- * Marynowana wołowina, pomarańcze, chips z boczku, sałaty, ser „Ślubowski”, sos anchois.
- * Pieczywo
- * Masło

Zupa

- * Consom z drobiu, kneliki mięsno-estragonowe, groszek cukrowy

Danie główne

- * Połędwica wołowa, ziemniak konfi, palone masło, borowik, kurka, kiszony burak, puree z marchwi rozmarynowej.

Deser

- * Mus czekoladowy, wiórki pomarańczy, espuma z wiśni

Bufet zimny

- * Kalmary z pikantnymi musami owocowymi
- * Małże Nowozelandzkie z musem z kalafiora
- * Mozzarella z konfiturą z pomidorów i amarantusem
- * Tymbalik szafranowy z surimi
- * Krem z koziego twarożku, jalapeno, czerwona cebula
- * Tatar z matiasa z musem ziemniaczanym, kwaśną śmietaną i sokiem z buraków
- * Tatar z tuńczyka z soją i musztardą Dijon
- * Parfait z grzybów, gruszka, balsamico
- * Zielone gazpacho z pianką śmietanową
- * Kumkwat, kozi ser, foie Gras
- * Tatar z łososia, guacamole, czerwony grapefruit
- * Wędzony węgorz, łosoś, pstrąg, cytryna
- * Schab z musem chrzanowym
- * Bufallo mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii
- * Warzywa grillowane z emulsją ziołową
- * Sałatka z owoców morza
- * Kruche sałaty, sos winegret
- * Świeże pieczywo
- * Masło

Bufet „Staropolski”

- * Mięsa pieczone, tradycyjne szynki i wędliny, kaczka pieczona faszerowana, smalec, pikle i marynaty.
- * Kosz tradycyjnego pieczywa



II Danie gorące

- * Saltim bocca z indyka, gnocchi, puree z mango i antonówki, espuma ziołowa

III Danie gorące

- * Szynka wieprzowa pieczona przez szefa kuchni serwowana

IV Danie gorące

- * Ratatouille z kolorowych warzyw, drób grillowany

V Danie gorące

- * Żurek, ziemniaki puree, chips z boczku, borowik, kurka jajko przepiórcze, kwaśna śmietana, płatki palonego czosnku

Bufet słodki

- * Mini musy jogurtowe
- * Ciasteczka bankietowe
- * Szarlotka
- * Sernik
- * Profitrolki
- * Panna cotta z sosem owocowym
- * Mus czekoladowy
- * Sałatka owocowa

Napoje gorące

- * Kawa – bez ograniczeń
- * Herbata – bez ograniczeń

Napoje zimne

- * Soki owocowe – 1 litr na osobę
- * Woda mineralna z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Dekoracja sali żywymi kwiatami.

Dodatki jarskie (3 pozycje do wyboru)

- * Delikatna surówka z marchwi i jabłka
- * Surówka z selera i białej rzodkwi
- * Surówka z kapusty kwaszonej
- * Sałatka z kapusty białej z natką pietruszki i sokiem z limonki
- * Sałatka z buraczków
- * Sałatka ze świeżego ogórka koperkiem aromatyzowana
- * Sałatka z kapusty czerwonej
- * Modra kapusta na sposób śląski lub wielkopolski przygotowana
- * Kapusta biała zasmażana
- * Ogórek zielony ze śmietaną serwowany
- * Sałatka ze świeżych sezonowych warzyw
- * Sałatka z zielonych liści porów z jabłkami
- * Świeże sezonowe warzywa na gorąco serwowane

Przystawki zimne (10 - 12 pozycji do wyboru)

- * Mini roladka z łososia z sandaczem Fantazyjna terina z drobiu z owocami
- * Mus z wędzonego łososia z kremem cytrynowym
- * Roladki z pieczonego indyka z farszem szpinakowym
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z pieczonej wieprzowiny z musem ziołowo-chrzanowym
- * Galantine z drobiu z pistacjami
- * Galaretka wieprzowa
- * Tymbaliki z drobiu Płatki pieczonego schabu z musem ziołowym
- * Mus z dziczyzny z konfiturą z borówek
- * Roladki z szynki z melonem miodowym
- * Suszone pomidory musem ziołowym faszerowane
- * Pieczone piersi z indyka na sosie z tuńczyka
- * Mini roladki ze schabu z aromatycznymi farszami
- * Ruloniki z rostbefu z musem kaparowym
- * Pieczone filety z drobiu z sosem tatarskim
- * Grillowana cukinia z kozim twarożkiem i oliwkami
- * Pieczone w rozmarynie płatki schabu z aromatycznym kremem maślano-chrzanowym zwijane
- * Rolada z indyka warzywami faszerowana
- * Delikatna terina z drobiu płatkami kolorowej papryki aromatyzowana
- * Roladki wieprzowe z farszem z zielonego pieprzu i papryki pieczone
- * Marynowany w rozmarynie rostbef w aromacie płatków czosnku pieczony
- * Śledzie klasycznie i fantazyjnie serwowane :
 - ** w oliwie i cebuli
 - ** w śmietanie
 - ** w czerwonej cebuli kolorowym pieprzem aromatyzowanej
 - ** w czerwonym winie i przyprawach korzennych marynowane
 - ** w rodzynekach, słodkiej śmietanie miodem aromatyzowanej
- * Sałatka z tuńczyka i fasolki szparagowej
- * Kolorowe sałaty z mozzarellą i pomidorami
- * Słoneczna sałatka z kukurydzy i jajka
- * Sałatka ze świeżych warzyw Sałatka Horiatiki z serem feta i oliwkami
- * Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika
- * Sałatka z fasolki szparagowej z tuńczykiem
- * Sałatka z serem feta, pomidorkami cherry i oliwkami
- * Sałatka z kurczaka w ostrym sosie curry
- * Pikantna sałatka z wołowiną
- * Grillowanie warzywa marynowane w oliwie ziołowej
- * Świeże warzywa z ziołowymi sosami
- * Tradycyjna sałatka jarzynowa
- * Sałatka na sposób żydowski przygotowana
- * Sałatka Rosyjska z ziemniakami i śledziami
- * Sosy i dodatki zimne do mięs serwowane :
 - ** czosnkowy
 - ** ziołowy
 - ** chrzanowy
 - ** pieczarki marynowane
 - ** chrzan
 - ** ćwikła
 - ** ogórki marynowane
 - ** papryka konserwowa
 - ** patysony
 - ** oliwki
- * Masło
- * Kosze pieczywa świeżo wypiekanego

Dodatkowe dania gorące w trakcie uroczystości serwowane (3 pozycje do wyboru)

- * Szyńka wieprzowa w całości pieczona z pieczonymi ziemniakami i aromatycznymi dodatkami przez kucharzy serwowana
- * Szaszłyki z mięsa grillowanego na szpadach przez kucharzy serwowane
- * Pieczeń wieprzowa w aromacie tymiankowego sosu duszona z aromatyczną kaszą gryczaną i buraczkami w miodowo winnym sosie podana
- * Ragout z drobiu z pieczywem
- * Zupa gulaszowa na sposób węgierski przygotowana
- * Chilli con carne – meksykańskie zniwolenie
- * Beff Stroganow z pieczywem
- * Podudzia drobiowe w orientalnych przyprawach smażone
- * Żeberka wieprzowe w kapuście duszone
- * Barszcz czerwony z pasztecikiem
- * Żur na wędzonce i białej kiełbasie gotowany leśnymi grzybami aromatyzowany

Stół tradycyjny na sposób polski przygotowany Cena 25,- pln/os.

- * Schab w płatkach czosnku i tymianku pieczony
- * Rolada z boczku w majeranku pieczona
- * Marynowana w ziołach i i kolorowym pieprzu pierś z indyka pieczona
- * Szyńka tradycyjna wędzona
- * Kiełbasy z gospodarskiej wędzarni dostarczone
- * Paszтет z mięsa mieszanego pieczony
- * Smalec czosnkiem i jabłkiem aromatyzowany
- * Warzywa i owoce marynowane
- * Pieczywo tradycyjne wypiekane

