



Przyjęcie Weselne jak z Bajki

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez mistrza Twardowskiego
- Wino musujące na toast

ZUPA DO WYBORU (1 porcja / osobę)

- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem
- Bulion/barszcz z pasztecikiem
- Klarowny barszcz z kołdunami
- Serowa wzbogacona pomidorami, szynką i grzankami krojonymi w kosteczkę
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo)
- Krem z dyni (sezonowo)

chętnie przygotujemy każdą inną zupę według Państwa życzenia

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU (4 porcje / osobę)

- Kruchutkie zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją – SPECJALNOŚĆ KARCZMY RZYM
- Delikatna wołowina (ligawa) w sosie z zielonego pieprzu / w sosie chrzanowym
- Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw - SPECJALNOŚĆ KARCZMY RZYM
- Kotlet schabowy po chłopsku
- Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z pomidorem pod plasterkami mozzarelli
- Sakwa Twardowskiego – polędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami
- Polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola
- Kurczak w sosie potrawkowym
- Kotlet de volaille z ziołami, tryskający masłem
- Pierś drobiowa faszerowana w sosie śmietanowym z kurkami
- Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta
- Pierś kurczaka z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów
- Udko kurczaka pieczone na chrupko serwowane z przesmażonymi pieczarkami
- Sandacz, jesiotr lub łosoś pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów (10 porcji na jedną rybę)
- Jako uzupełnienie półmisków proponujemy pierogi różnego rodzaju - SPECJALNOŚĆ KARCZMY RZYM

z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia
powyższe dania podajemy z odpowiednimi sosami i dodatkami

DODATKI DO MIĘS (3 porcje / osobę)

ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste krokiety, delikatne kluski przesmażane ze szpinakiem i czosnkiem, ryż biały, ryż z warzywami, kluski francuskie, perłowa kasza marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, fasolka szparagowa), kapusta zasmażana biała, słodko-kwaśna czerwona kapusta, buraczki na ciepło, bukiety kolorowych surówek, kompozycje sałat z winegretem

DESER WESELNY (1 porcja / osobę)

- Ciasto w wybranym asortymencie 5 rodzajów 3 kawałki / osobę
- Wybór deserów lodowych
- Panna cotta z sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy
- Sorbety owocowe
- Eton mess – deser na bazie bezy, bitej śmietany i świeżych owoców (truskawki, maliny)

OBFITOŚĆ LEKKICH ZAKĄSEK NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU (3 porcje / osobę)

- Swojski talerz mięs na zimno - indyk pieczony faszerowany, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony z grzybami
- Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami (cztery gatunki serów)
- Czeska topinka, doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
- Rostbef w sosie jogurtowo-czosnkowym
- Delikatny pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Pasztet z kaczki w aromacie pomarańczy z sosem cumberland
- Szparagi w szynce
- Szynka wg ruskich
- Szynka z musem śmietanowo-chrzanowym
- Szynka parmeńska z melonem
- Schab gotowany w ziołach w asyście z warzyw w galarecie
- Ozorki w galarecie
- Zimne nóżki cielęce na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Rolada drobiowa nadziewana orzechami i rodzynkami pod klarowną galaretą
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym na pumperniku
- Łosoś gotowany ze szparagami i cytryną w galarecie
- Pstrąg w galarecie
- Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko-kwaśnej) - SPECJALNOŚĆ KARCZMY RZYM
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Solony śledź w trzech smakach (w oleju lnianym, w śmietanie, w pomidorach)
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku
- Tatar z marynowanego śledzia z papryką i korniszonem na razowym chlebie
- Pomidory z serem mozzarella i świeżą bazylią
- Sałatka z serem feta (kilka rodzajów sałat, pomidory, ogórki, cebula, oliwki, sos vinegre)
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)
- Sałatka z kurczakiem curry (ananas, jabłko, kukurydza, cebula)
- Sałatka ryżowa z kurczakiem (orzechy, rodzynki)

GORĄCE POSIŁKI SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Ok. godziny 1:00 do wyboru (1 porcja / osobę)

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa

Ok. godziny 2:00 do wyboru (1 porcja na osobę)

- Golonki w kapuście
- Pierś drobiowa w sosie śmietanowo – kurkowym
- Buef Strogonow
- Staropolski bigos, biała kiełbasa

Ok. godziny 3:00 do wyboru (1 porcja / osobę)

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa

Pieczyno i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących.

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ W TRAKCIE CAŁEGO WESELA

- Kawa, herbata
- Soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana

Wyrażamy zgodę na dostarczenie przez Państwa ciasta, tortu i alkoholi

POZOSTAJEMY DO DYSPOZYCJI ABY WSPÓLNIE ZORGANIZOWAĆ NAJLEPSZE PRZYJĘCIE

NA PAŃSTWA ZAPYTANIA CZEKA

MENAGER Karczmy Rzym Seweryn Bronk

531-531-516, rzym@karczmarzym.com.pl

MENAGER Dworu Hulanka Przemysław Arach

728-533-910, rzym@karczmarzym.pl