



UROCZYSTY OBIAD PO ŚLUBIE

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez mistrza Twardowskiego

Toast lampką wina musującego

ZUPY DO WYBORU

Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem

Barszcz czerwony jak rubin, na zakwasie z utopionymi kołdunami

Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami krojonymi w kosteczkę, słusnie podawana z tostami czosnkowymi

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

Kruchutkie zrazy bite, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane – dajemy z prażoną kaszą albo kluskami lub gotowanymi ziemniakami i buraczkami na ciepło

Medaliony z polędwicy wieprzowej przekładane plasterkami pomidora i mozzarelli podajemy z kluskami przesmażonymi ze szpinakiem i czosnkiem

Lewa kurza pierś drobiowa z rusztu faszerowana serem feta i szpinakiem, do tego warzywa gotowane na parze i złociste krokiety swojskiego wyrobu

Wyluzowana kaczka (połówka) nadziewana jabłkami, w towarzystwie modrej kapusty i ziemniaków lub delikatnych klusek

Filet z sandacza na chrupko w sosie śmietanowym z kurkami, podajemy z krokietami własnego wyrobu i warzywami gotowanymi na parze

Łosoś pieczony na grillu (filet) w wykwinnym sosie z borowikami a do tego krokiety swojskiego wyrobu zrumienione na złoto i warzywa gotowane

DESERY DO WYBORU

Tort weselny

Krem waniliowy z odrobiną koniaku, serwowany z kruchymi florentynkami i soczystymi mandarynkami

Pachnące, świeżo upieczone ciasto karczmarzyny:

Sernik z poranną rosą podajemy z gałką lodu

Jabłecznik na kruchym cieście z pianką podajemy z gałką lodu

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną

Kawa, herbata

Menu w formie małej karty, serwowane wg wyboru gości 70,00zł / osobę (1 porcja / osobę)

Menu serwowane na półmiskach 85,00zł / osobę (1,5 porcji / osobę)

NAPOJE ZIMNE

Wybór soków 3,00zł / porcja

Woda mineralna 2,00zł / porcja

Wino wytrawne białe i czerwone 55,00zł / butelka