

Menu Weselne "Dwór Hubertusa" 240zł/osoba

(dzieci do 3 lat bezpłatne, dzieci od 4 do 8 lat 50% stawki)

(Cena 240zł/osoba dotyczy soboty, pozostałe dni tygodnia 220zł/osoba)

Zupa:

Rosół z trzech rodzajów mięsa, dużej ilości warzyw i lubczykiem. Podawany z tradycyjnym makaronem.
(Możliwość zamówienia makaronu domowego robionego u nas za dopłatą 1zł/osoba)

Mięsa do wyboru:

Pierwsze 100%:

- Rolada schabowa z sosem borowikowym na śmietanie bez dodatku mąki z dużą ilością grzybów
- Rolada z indyka ze szpinakiem, sos 4 sery
- Karczek szpikowany czosnkiem, pieczony w oryginalnym piecu chlebowym z sosem borowikowym
- Udziec pieczony, faszzerowany z sosem borowikowym
- Medaliony w sosie z zielonego pieprzu

Drugie 50%:

- Kotlet po parysku, delikatna pierś kurczaka, panierowana w jajku i mące. Idealna dla dzieci i osób na diecie
- Kotlet z piersi kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem
- Kotlet tradycyjny schabowy panierowany w bułce i pieczarki z patelni

Dwie surówki do wyboru, które będą podawane BEZ OGRANICZEŃ:

- Z białej kapusty przyprawiana pieprzem młotkowanym
- Z czerwonej kapusty ze słonecznikiem prażonym
- Z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw
- Z marchewki i ananasa
- Z buraków i jabłka
- Z pora, groszku i ogórka kiszzonego

Dwa dodatki skrobiowe do wyboru, które będą podawane BEZ OGRANICZEŃ:

- Tradycyjne kłuski śląskie
- Kopytka
- Ziemniaki polane tłuszczkiem
- Puree ziemniaczane

Kawa i Herbata BEZ OGRANICZEŃ

Zimna płyta:

- *Pięć rodzajów wędlin najwyższej jakości podawane na lustrach:*
 - *Szynka pieczona z kominą*
 - *Pieczeń a'la kaczka*
 - *Schab od chłopa*
 - *Szynka z domowej spiżarni*
 - *Karczek z rusztu*
- *Roladki szynkowe z masłem chrzanowym w galarecie*
- *Tymbaliki drobiowe z warzywami*
- *Przekąska szlachecka z greckim dipem tzatziki*
- *Jajka faszerowane delikatnym musem z pieczarek i wędlin*
- *Słone francuskie babeczki nadziewane pastą z jajek i pieczarek*
- *Marynaty:*
 - *pieczarki konserwowe*
 - *papryka konserwowa*
 - *ogórki konserwowe*
- *Dwa rodzaje ryb do wyboru:*
 - *Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem*
 - *Śledź w oleju z cebulą*
 - *Śledź w meksykańskiej salsie z kukurydzą i papryką*
 - *Śledź po japońsku z jajkiem i groszkiem*
 - *Ryba opiekana w zalewie octowej*
 - *Ryba po grecku*
- *Dwa rodzaje sałatek do wyboru:*
 - *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
 - *Sałatka meksykańska z grillowanym kurczakiem i nachos'ami*
 - *Sałatka grecka z oliwkami i fetą*
 - *Sałatka porowa z szynką*
 - *Sałatka pieczarkowa z jajkiem*
 - *Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem i ananasem*

Po obiedzie zapraszamy wszystkich gości na ogród, gdzie przez całą imprezę, a przede wszystkim **BEZ OGRANICZEŃ**, będziemy dla Państwa serwowali potrawy przygotowywane na świeżo:

Desery BEZ OGRANICZEŃ do godziny 2.00 Przygotowywane przez obsługę przy gościach:

- Amerykańskie "Pancake" smażone przy gościach podawane w 4 wariantach smakowych
- Flambirowane Banany na Whisky z dodatkiem miodu

Grill na ogrodzie w formie all inclusive wydawany od początku do godziny 2.00:

- Karczki w armeńskim chlebie Lawasz
- Burgery drobiowe, na chrupkich sałatach z sosem czosnkowym
- Sałatką z grillowanym kurczakiem z sosem Aioli
- Bruschetta z pomidorami

Kolacja serwowana BEZ OGRANICZEŃ do godziny 2.00

- Włoskie makarony Tagiatelle w dwóch sosach, bolognese oraz serowy z kurczakiem, przygotowywane przy gościach. Podawane z oryginalnym włoskim serem.
- Pizza wg. oryginalnego przepisu Włoskiego. Ciasto i sos przygotowujemy na produktach włoskich !

Kolacja po godzinie 2.00

- Żurek na żytnim zakwasie podany w chlebkę z kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony, przygotowywany z buraków bez dodatku koncentratu oraz krokiet z mięsem, kapustą i grzybami.

W cenę menu nie są wliczone: alkohol, napoje gazowane, soki, tort, ciasta, owoce i dekoracja kwiatowa. Posiadamy lodówkę na wyroby cukiernicze oraz zamrażarkę na alkohol, do których będą mieli Państwo pełen dostęp.

Dodatkowe opcje:

- Napoje i soki (pepsi, 7up, Mirinda, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda) 15zł/osoba **BEZ OGRANICZEŃ** do konsumpcji na miejscu
- Ciasta i słodkie desery z owocami 15zł/osoba
- Barman z własnymi syropami barmańskimi, owocami, dekoracjami do drinków, etc (bez alkoholu) 800zł
- Wiejski stół od 10zł do 15zł za osobę