

MENU na przyjęcie weselne

Hotel & Restauracja PLATAN***



Zestaw I 285,-/os

Powitanie:

Lampka wina musującego

ZUPY: (do wyboru)

Rosół z makaronem i mięsną wkładką

Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone

Danie główne, serwowane na półmiskach:

1,5 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE:

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLASTRACH,
- PANIEROWANY DE VOLAILE

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, SOS MIĘSNY, KAPUSTA CZERWONA, SURÓWKA Z MARCHWI, SELERA

Deser: (do wyboru)

Gorące maliny z lodami

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Owoce:

Patery świeżych owoców

Zimna płyta: (300G/OSOBE+ SAŁATKI 150G/OSOBE)

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)

TYMBALIKI DROBIOWE,

DESKI SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z OWOCAMI

WYBÓR ŚLEDZI (W ŚMIETANIE, W OLEJU)

WYBÓR WĘDLIN Z MARYNATAMI

PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU Z ŻURAWINĄ

SAŁATKA JARZYNOWA, SAŁATKA GRECKA

PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

De volaille z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej

Plastry karkówki z kluseczkami i zestawem surówek

II GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Barszcz czerwony podawany z krokietem

Bogracz

NAPOJE

KAWA, HERBATA - bez ograniczeń

Soki, napoje gazowane, woda niegazowana - 0,5 l / os.

ALKOHOL:

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka

15,-/otwarta butelka

Wino

15,- /otwarta butelka

MENU na przyjęcie weselne

Hotel & Restauracja PLATAN***



Zestaw II 320,-/os

Powitanie:

Lampka wina musującego

ZUPY: (do wyboru)

Rosół z makaronem i mięsną wkładką

Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone

Zupy sezonowe

Danie główne, serwowane na półmiskach:

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE:

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PANIEROWANY Z SZYNKĄ I SEREM,
- FILET Z KURCZAKA Z MOZZARELLĄ,
- POŁĘDWICZKI PIECZONE

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, SOS MIĘSNY, GRZYBOWY, KAPUSTA CZERWONA, KAPUSTA WŁOSKA Z POMIDORAMI, SURÓWKA Z MARCHWI, SELERA, SAŁATY Z WINEGRETTE

DESER: (do wyboru)

Gorące maliny z lodami

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

OWOCE:

Patery świeżych owoców

ZIMNA PŁYTA: (300G/OSOBE+ SAŁATKI 150G/OSOBE)

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)
TYMBALIKI DROBIOWE, TYMBALIKI Z GOŁONKI
DESKI SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z OWOCAMI
WYBÓR ŚLEDZI (W ŚMIETANIE, W OLEJU)
WYBÓR WĘDLIN Z MARYNATAMI
PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU Z ŻURAWINĄ
ŁOSOŚ WĘDZONY Z KOPERKIEM I CYTRYNĄ
SAŁATKA JARZYNOWA, Z MAKARONU PENNE Z TUŃCZYKIEM
SAŁATKA GRECKA
PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Płonący udziec wieprzowy krojony przez kucharza na sali z zasmażaną kapustą, opiekany ziemniakami i sosem chrzanowym (POLECAMY!)

De volaille z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej

Plastry karkówki z kluseczkami i zestawem surówek

II GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Barszcz czerwony podawany z pierogami okraszonymi boczkiem lub z krokietem

Ragout z indyka z warzywami

Bogracz

III GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Żurek staropolski z jajkiem

Pikantny kurczak w sosie curry

Zupa gulaszowa z wędzona papryką

NAPOJE

KAWA, HERBATA - bez ograniczeń

Soki, napoje gazowane, woda niegazowana - 0,5 l / os.

ALKOHOLE:

Korkowe za każdą otwartą butelkę:

Wódka

15,- /otwarta butelka

Wino

15,- /otwarta butelka

MENU na przyjęcie weselne

Hotel & Restauracja PLATAN***



Zestaw III 345,-/os

Powitanie:

Lampka wina musującego

PRZYSTAWKA: (do wyboru)

Salátka capresse czyli mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią

Domowy pasztet z sosem żurawinowym

Łosoś wędzony z musem chrzanowym

Carpaccio wołowe z parmezanem oliwą truflową i rukolą

ZUPY: (do wyboru)

Rosół z makaronem i mięsną wkładką

Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone

Zupy sezonowe

Danie główne, serwowane na półmiskach:

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE:

- KACZKA PIECZONA W MAJERANKU
- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PANIEROWANY Z SZYNKĄ I SEREM,
- FILET Z KURCZAKA Z MOZZARELLĄ,
- POŁĘDWICZKI PIECZONE

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, SOS MIĘSNY, GRZYBOWY, KAPUSTA CZERWONA, KAPUSTA WŁOSKA Z POMIDORAMI, SURÓWKA Z MARCHWI, SELERA, SAŁATY Z WINEGRETTE

TORT:

Tort: szwarcwaldzki, czekoladowy lub śmietankowo- wiśniowy

DESER: (do wyboru)

Gorące maliny z lodami

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Kokosowa panna cotta z owocami

OWOCE:

Patery świeżych owoców

CIASTA:

Wybór ciast na paterach

ZIMNA PŁYTA:

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH(KARCZEK, SCHAB, ROSTBEF)
TYMBALIKI DROBIOWE, TYMBALIKI Z GOLONKI
DESKI SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z OWOCAMI,
WYBÓR ŚLEDZI (W ŚMIETANIE KORZENNE W OLEJU)
WYBÓR WĘDLIN Z MARYNATAMI
PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU Z ŻURAWINĄ
ŁOSOŚ WĘDZONY Z KOPERKIEM I CYTRYNĄ
SAŁATKA JARZYNOWA,
SAŁATKA SEROWA, SAŁATKA GRECKA
PIECZYWO, MASŁO

I GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Płonący udziec wieprzowy krojony przez kucharza na sali z zasmażaną kapustą, opiekany ziemniakami i sosem chrzanowym (POLECAMY!)

De volaille z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej

Plastry karkówki z kluseczkami i zestawem surówek

II GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Barszcz czerwony podawany z pierogami okraszonymi boczkiem lub z krokietem

Gulasz z dziczyzny duszony w czerwonym winie

Ragout z indyka z warzywami

Bogracz

III GORĄCA KOLACJA: (do wyboru)

Żurek staropolski z jajkiem

Pikantny kurczak w sosie curry

Klasyczny boeuf strogonow

NAPOJE

KAWA, HERBATA - bez ograniczeń

Soki, napoje gazowane, woda niegazowana - 0,5 l / os.

Korkowe za każdą otwartą butelkę - 10 zł