

WYKWINTNE MENU WESELNE II

Część serwowana:

Przystawka

- Polędwiczka „Wellington” w cieście francuskim z kurkami

Zupa

- Grzybowe consomme z knedelkami cielęcymi
lub

- Zupa krem ze szparagów z grzankami

Dania główne:

- Kotleciki z dziką z żurawiną
- Comber jagnięcy w pistacjach i musztardzie Dijon
- Schab faszerowany kaparami i szynką
- Sztufada z indyka w sosie szparagowym
- Placki ziemniaczane z warzywami
- Kluski gnochki
- Kluseczki szpinakowe
- Rosti
- Warzywa po królewsku
- Zestaw surówek
- Sałata Vinaigrette

Deser:

- Smażone lody chałwowe w cieście chruścikowym z sosem z białek czekolady
- Tort lodowy pływający zapiekany w bezie
lub
- Tort tradycyjny
- Ciasta weselne

Zimna płyta

- Polędwica wołowa po angielsku
- Galaretki z nóżek wieprzowych
- Pasztet z wątróbek drobiowych z kurkami
- Przepiórki nadziewane leśną mieszanką
- Pieczeń z zająca z gąskami
- Blin gryczany z wędzonym łososiem
- Śledzie Bismarcka po norwesku
- Wędzone ryby z sosami
- Tatar z troci wędrownej z rajskimi jabłuszkami
- Deska serów francuskich
- Wiejskie wyroby z własnej wędzarni
- Dodatki (sosy, ogórki, pomidory, ćwikła)
- Sałata z bryskietem wędzonym i mozzarellą

Dania ciepłe serwowane

- Borowiki w cieście francuskim
- Ragout z sarny z leśnymi grzybami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem myśliwskim