

PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Proponowane przez nas menu to dania współczesnej kuchni polskiej i śródziemnomorskiej, ze szczególnym uwzględnieniem produktów sezonowych.

APERITIF

Wino musujące:

Cava Brut | Prosecco | Champagne
(kupione od nas lub zapewnione przez klienta)

Woda gazowana z syropem z kwiatów czarnego bzu i świeżą miętą, na kruszonym lodzie

KOLACJA SERWOWANA INDYWIDUALNIE

PRZEKĄSKA

kompozycja degustacyjna na jednym talerzu

Zielone szparagi z płatkami dojrzewającego sera korycińskiego i sosem z rzeżuchy
Tatar z polędwicy wołowej z siekaną szalotką, piklami i kremowym sosem dżońskim
Carpaccio z pieczonych buraków z musem z orzechów włoskich i kwiatami bratków

Mus z wędzonego pstrąga z kalarepką i piklowaną rzodkiewką

Pieczyno, masło

Kieliszek zmrożonej wódki
(opcjonalnie)

ZUPA

prosimy o wybór dania podczas degustacji

Consommé z bażanta z pierożkami z mięsem bażancim

Krem z białych szparagów z oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór dania podczas degustacji

Konfitowana pierś kaczki w sosie z czerwonej porzeczki i rabarbaru, ziemniaki gratin i młode, karmelizowane miodem akacjowym marchewki

Eskalopki cielęce w kremowym sosie z kurkami i koprem, truflowe purée z młodych ziemniaków i grillowane w ziołach cukinie

Risotto z zielonymi szparagami, białym winem i serem Emilgrana

DESER

prosimy o wybór dania podczas degustacji

Delicja czekoladowa z czarnym bzem, kremem śmietankowym i kruszonką z orzechów laskowych

Karmelizowane płatki ciasta filo z kremem waniliowym, truskawkami, prażonymi płatkami migdałów i miętą