

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 płatków bzu i świeżą miętą na kruszonym lodzie

KOLACJA SERWOWANA INDYWIDUALNIE

PRZEKĄSKA

Wybór przekąsek skomponowanych na jednym talerzu, serwowany indywidualnie każdemu z Gości.

Zielone szparagi z płatkami dojrzewającego sera Korycińskiego i kremowym sosem z rzeżuchy

Tatar z polędwicy wołowej z siekaną szalotką, piklami i kremowym sosem dżońskim

Carpaccio z marynowanych buraków z musem z orzechów włoskich i kwiatami bratków

Mus z wędzonego pstrąga z płatkami kalarepki i piklowaną rzodkiewką

Pieczyno, masło

Kieliszek zmrożonej wódki
(opcjonalnie)

ZUPA

Prosimy o wybór jednego z dań podczas degustacji.

Consommé z bażanta z pierożkami z mięsem bażancim

Krem z białych szparagów z oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

Prosimy o wybór jednego z dań 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

Danie wegetariańskie

Risotto z zielonymi szparagami, białym winem i serem Emilgrana

DESER

Prosimy o wybór jednego z dań podczas degustacji.

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

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