



# Przykładowe menu weselne

*Powitanie chlebem i solą*

*Powitanie lampką szampana*

## **Przystawka:**

Pasztet z grzybami leśnymi i sosem cumberland

## **Zupa:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

Bulion z gęsi z makaronem Royal

Lub

Flaki staropolskie z pulpetami cielęcymi

## **I Danie gorące:** *(do wyboru jeden rodzaj mięsa, dodatków oraz warzyw)*

Maślany indyk z sosem borowikowym

Roladki wieprzowe z dojrzewającą szynką i parmezanem w sosie tymiankowym

Udzik z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Dodatki:

- ziemniaki opiekane,
- gotowane w maśle i koprze,
- ziemniaki faszerowane,
- ziemniaki Au Gratin,
- bezy ziemniaczane,
- ziemniaki po polsku z majerankiem i cebulą

Warzywa:

- bukiet warzyw gotowanych z migdałami,
- warzywa grillowane z tymiankiem,
- pomidor faszerowany szpinakiem,
- marchew glazurowana,
- warzywa jullien,

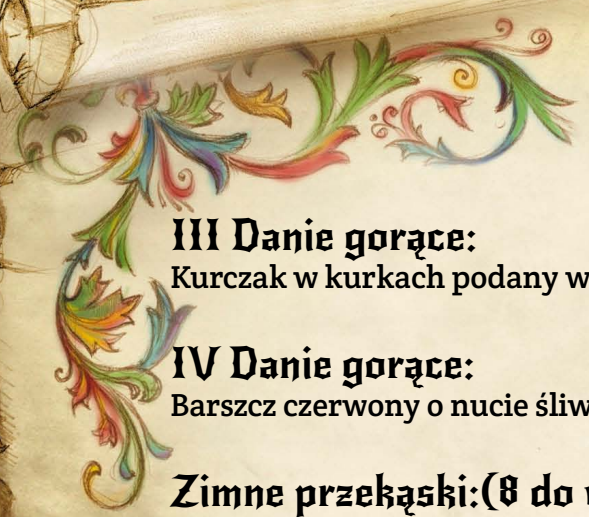
## **Deser:**

Lody waniliowe z gorącymi malinami i pomarańczowym ciastkiem

## **II Danie gorące:**

Rolada z indyka marynowana na sposób śródziemnomorski z sosem kaparowym, dziki ryż z pieczoną dynią





### **III Danie gorące:**

Kurczak w kurkach podany w cieście francuskim, z brokułami

### **IV Danie gorące:**

Barszcz czerwony o nucie śliwki i grzybów z kruchymi pasztecikami

### **Zimne przekąski:(8 do wyboru)**

Półmisek mięs pieczonych z piklami i chrzanem

Krucze kielbasy i soczyste wędliny z naszej wędzarni

Befszyk tatarski w wachlarzu pikantnych dodatków

Kompozycja pasztetów z owocowym chutney

Schab z musem chrzanowym

Galantyny kolorowe z kurczaka

Indyk w maładze

Schab karkowy z owocami suszonymi

Rostbef pieczony po angielsku z rukolą i suszonymi pomidorami

Półgęsek gęsi wędzony z sosem kolendrowym

Vitello tonatto czyli cielęcina pieczona w sosie tuńczykowym

Kaczka z musem z wątróbki z owocami, w maładze

Ozorek cielęcy w galarecie z korniszonami

Tymbaliki z dzika z wiśniówką i kurkami

Polędwiczki wieprzowe z jabłkiem i zielonym pieprzem

Szynka dojrzewająca z melonem i sosem balsamico

Pstrąg w winno- koperkowej galarecie

Pstrąg faszerowany jullien z warzyw

Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi

Terrinna rybna z zielonym ogórkiem

Roladki z soli ze szparagami

Łosoś wędzony z serkiem koperkowym

Łosoś marynowany w pomarańczach i różowym pieprzu

Tatar z łososia na owocowym postumencie

Wędzona szynka z suma z rydzami i sosem winegret

Wybór śledzi / w oleju z majerankiem, w sosie śmietanowym

z korniszonami i jabłkiem, z kurkami, w pikantnej salsie/

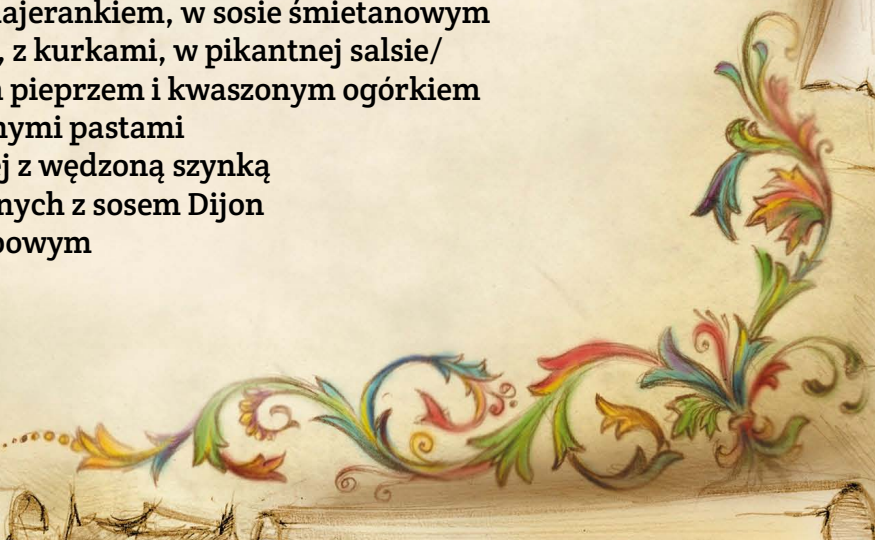
Tatar z matjasa z zielonym pieprzem i kwaszonym ogórkiem

Jaja garniowane wytrawnymi pastami

Jajko na sałatce jarzynowej z wędzoną szynką

Pasztet z warzyw grillowanych z sosem Dijon

Voila vents z musem krabowym





### **Sałatki (do wyboru 3 rodzaje)**

Sałatka z wędzonym łososiem i pomarańczami  
Koktajl z grillowanymi krewetkami i różowym sosem  
Sałatka szpinakowa z suszonymi pomidorami i sosem gorgonzola  
Sałatka bałtowska z rukolą i roszponką, okraszona kozim serem i żurawiną  
Sałatka grecka z fetą i oliwkami  
Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i bazylią  
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami  
Sałatka z kurczakiem, ananasek i sosem curry  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Carpaccio z pieczonego buraka, z rukolą i serem pleśniowym  
Pikle i marynaty

Sosy zimne: chrzanowy, tatarski, dijon, koktajlowy, korniszonowy, cumberland, pikantna salsa, czosnkowy

Wybór pieczywa

Masła naturalne i smakowe

### **Kącik kawowy:**

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat czarnych i smakowych

Ciasta z własnej Cukierni Bałtowskie Wypieki (5 rodzaj do wyboru)

Musy owocowe i wytrawne (2 rodzaje do wyboru)

Kosze owoców

Wybór sezonowanych serów dojrzewających i twardych z kruchymi dodatkami i suszonymi owocami

**Napoje zimne (Pepsi, Ice Tea, woda mineralna) 1.5l/os. - GRATIS**



Osoby zainteresowane pełną ofertą  
zapraszamy do kontaktu pod nr tel.

797 028 497

lub pod adresem:

[kontakt@baltowskizapiecek.pl](mailto:kontakt@baltowskizapiecek.pl)