



Menu weselne I

Powitanie chlebem i solą

Powitanie lampką szampana

Zupa: *(do wyboru jeden rodzaj)*

Staropolski rosół z własnoręcznym makaronem

Lub

Krem pomidorowy z bazylią i paluchem z czarnuszką

I Danie gorące:

Udzik z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Klasyczny De Volaille z masłem i pietruszką

Kotlet książęcy

Dodatki:

- ziemniaki opiekane,
- ziemniaki gotowane w maśle i koperze,
- 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,
- fasolka szparagowa z kruszonką

II Danie gorące:

Filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami z bazyliowym pesto,
kremowe risotto verde, pieczone pomidory cherry

III Danie gorące: *(jedno do wyboru)*

Zalewajka świętokrzyska na wędzonej szynce, z kurkami

Barszcyk czerwony z chrupiącym pasztecikiem

Zimne przekąski:

Zestaw I (5 do wyboru)

Półmisek mięs pieczonych z piklami i chrzanem
Krucze kiełbasy i soczyste wędliny z naszej wędzarni
Kompozycja pasztetów z owocowym chutney
Schab z musem chrzanowym
Galantyny kolorowe z kurczaka
Schab karkowy z owocami suszonymi
Vitello tonatto czyli cielęcina pieczona w sosie tuńczykowym
Tymbaliki z dziką z wiśniówką i kurkami
Południczek wieprzowe z jabłkiem i zielonym pieprzem
Pstrąg w winno- koperkowej galarecie
Pstrąg faszerowany jullien z warzyw
Terrinna rybna z zielonym ogórkiem
Tatar z łososia na owocowym postumencie
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
Paszтет z warzyw grillowanych z sosem Dijon
Krucze babeczki ze szpinakiem
Paszteciki z kurkami i boczkiem
Szynka ze szparagami
Befszyk tatarski w wachlarzu pikantnych dodatków

Zestaw II (1 do wyboru)

Włoskie antipati
Figa z ricottą i szynką parmeńską
Koktajl z papai i salami picante
Medaliony z kremem brokułowym i jajkiem przepiórczym
Indyk w maladze
Rostbef pieczony po angielsku z rukolą i suszonymi pomidorami
Półgęsek wędzony z sosem kolendrowym
Kaczka z musem z wątróbki z owocami, w maladze
Szynka dojrzewająca z melonem i sosem balsamico
Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi
Roladki z soli ze szparagami
Łosoś wędzony z serkiem koperkowym
Łosoś marynowany w pomarańczach i różowym pieprzu
Wędzona szynka z suma z rydzami i sosem winegret
Voula vents z musem krabowym

Sałatki (2 rodzaje do wyboru)

Sałatka szpinakowa z suszonymi pomidorami i sosem gorgonzola
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i bazylią
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami
Sałatka z kurczakiem, ananasem 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 (3 rodzaje do wyboru)
Owoce filetowane

Napoje zimne:

gazowane, niegazowane, soki, woda mineralna - 1.5l/os. - GRATIS
(napoje w butelkach 0,5l Pet)

Osoby zainteresowane pełną ofertą
zapraszamy do kontaktu pod nr tel. 797 028 497
lub pod adresem: kontakt@baltowskizapiecek.pl



Kontakt:
Bałtów 169 A
kontakt@baltowskizapiecek.pl
tel. 797 028 497
www.baltowskizapiecek.pl