

## Propozycja I

### *Przystawka*

Ser mozzarella z pomidorami  
Pieczywo, masło

### *Zupa*

Wykwintny bulion kasztelański podawany z kluseczkami drobiowymi

### *Danie główne*

Rolada z piersi z kurczaka nadziewana serem camembert, podana w sosie z maślaków,  
ziemniakami oraz pikantnymi warzywami

### *Deser*

Tort Sacher z bitą śmietaną

### *Kolacja I*

Sandacz zapiekany w maśle lososiovym na cytrynowym sosie z ziemniaczanymi bezikami i  
kalafiorem *romanesco*

### *Kolacja II*

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w ostrym sosie musztardowym *Djon* z gotowaną tagliatellą  
i smażonym groszkiem cukrowym

### *Bufet zimny*

Wyborne polskie wędliny, dymem jałowcowym  
wędzone z ćwikłą i chrzanem podane  
Deska serów żółtych z musztardą owocową  
Tymbalik z drobiu  
Galantyna z drobiu  
Schab ze śliwka w galarecie  
Śledź w trzech smakach  
Sandacz w galarecie  
Sałatka myśliwska  
Kosz świeżego pieczywa, masło

### *Bufet deserowy*

Sernik po polsku z brzoskwinia  
Makowiec z bakaliami  
Tort weselny migdałowo-kawowy

**Cena 149 zł / osoba**

## Propozycja II

### *Zakąska*

Róża z łososia z sosem chrzanowym, pieczywo, masło

### *Zupa*

Rosół z kluseczkami drobiowymi

### *Danie główne*

Schab po kasztelańsku w sosie z borowików, z kluseczkami myśliwskimi  
zapiekany w śmietanie i bukietem świeżych salat w lekkim sosie

### *Deser*

Sernik z gorącym sosem waniliowym

### *Zimny bufet*

Wyborne polskie wędliny, dymem jałowcowym  
wędzone z ćwikłą i chrzanem podane

Deska serów żółtych z musztardą owocową

Tymbalik z drobiu

Galantyna z drobiu

Schab ze śliwką w galarecie

Śledź w trzech smakach

Sandacz w galarecie

Salatka myśliwska

Kosz świeżego pieczywa, masło

### *Kolacja I*

Rolada z piersi z kurczaka nadziewana serem camembert, podana w sosie z maślaków,  
ziemniakami oraz pikantnymi warzywami

### *Kolacja II*

Borowik zapiekany w cieście francuskim

### *Bufet deserowy*

Sernik po polsku z brzoskwinia

Makowiec z bakaliami

Tort weselny migdałowo-kawowy

**Cena 155 zł / osoba**

## Propozycja III

### *Przystawka*

Wykwintny pasztet z dzika z żurawina , pieczywo, masło

### *Zupa*

Bursztynowy rosół z makaronem

### *Danie główne*

Rolada śląska z kluskami śląskimi i kapustą z czerwoną z boczkiem

### *Deser*

Sernik wiedeński w sosie waniliowym

### *Zimny bufet*

Wyborne polskie wędliny, dymem jałowcowym

wędzone z ćwikłą i chrzanem podane

Deska serów żółtych z musztardą owocową

Karczek na miodzie opiekany

Schab ze śliwka w galarecie

Filet z indyka pieczony w ziołach

Galantyna z drobiu

Tymbalik z drobiu, ryby

Śledź trio

Sandacz w galarecie

Salatka grecka

Salatka szefa kuchni

### *Bufet deserowy*

Ciasta w papilotkach

### *Kolacja I*

Szaszłyk w trzech smakach z ryżem i grillowanymi warzywami

### *Kolacja II*

Przysmak z szynki wieprzowej, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana z grzybami

### *Kolacja III*

Barszcz z krokietem

**Cena 169 zł/od osoby**

**Menu weselne 2010/2011**

[www.vienna.pl](http://www.vienna.pl)

## **Propozycja IV**

### *Przystawka*

Pasztet Rozbarski z konfiturą żurawinową  
Pieczywo, masło

### *Zupa*

Aksamitny krem szparagowy z różą z wędzonego łososia i kolendra

### *Danie główne*

Schab po kasztelańsku w sosie z borowików ,z kluseczkami myśliwskimi zapiekanymi  
w śmietanie i bukietem świeżych sałat w lekkim sosie

### *Deser*

Czekoladowa rozkosz – mus czekoladowy z *Amaretto*

### *Kolacja I*

Grillowane połówki wieprzowe, zatopione w winie Porto, otoczone opiekany  
ziemniaczkami i delikatną sałatką z rukoli i kielków słonecznika

### *Kolacja II*

Barszcz z pasztecikiem z nadzieniem mięsnym

### *Bufet zimny*

Wyborne polskie wędliny , dymem jałowcowym  
wędzone, z ćwikłą i chrzanem podane  
Lustra pełne tradycyjnie pieczonych mięs (karczek, połówka, schab cielęcy)  
Indyk garniowany z konfiturą gruszkową  
Pieczone i wędzone ryby z cytryną i kremem chrzanowym  
Śledzie trzema sposobami  
Deska serów żółtych z musztardą owocową  
Sałatka z porów , jabłek i wędzonego pstrąga  
Sałatka grecka  
Pikle i marynaty  
Sosy:  
Vinaigrette, tatarski, chrzanowy  
Kosz świeżego pieczywa, masło

### *Bufet deserowy*

Sernik po polsku z brzoskwinia  
Makowiec z bakaliami  
Świeże owoce  
Tort weselny migdałowo-kawowy

**Cena 189 zł / osoba**

**Menu weselne 2010/2011**

[www.vienna.pl](http://www.vienna.pl)

## Propozycja V

### *Przystawka*

Rożek z szynki, Pieczywo, masło

### *Zupa*

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

### *Danie główne*

Rolada klasyczna z cielęciny w sosie z borowików, kluski śląskie, zestaw surówek

### *Deser*

Salatka owocowa z lodami waniliowymi

### *Kolacja I*

Kurczak zapiekany z mozzarellą i pomidorami, dufinki i świeża bazylia

### *Kolacja II*

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą

### *Bufet zimny*

Wyborne polskie wędliny , dymem jałowcowym

wędzone, z ćwikłą i chrzanem podane

Karczek zapiekany z sezamem

Schab po szygarsku

Poładwica pieczona w ziołach

Sledź trio

Deska serów żółtych z musztardą owocową

Salatka jarzynowa

### *Bufet sałatkony*

Salata, kukurydza kielki soi, cebula, pomidor, ogórek, jajko,  
papryka, oliwki, groszek, feta, brokuły, trzy rodzaje sosów

### *Bufet deserowy*

Owoce

Szarlotka

Tort Sacher,

Tort weselny śmietanowo owocowy

**Cena 189 zł / osoba**

## Propozycja VI

### *Przystawka*

Carpaccio z tuńczyka, podane w orientalnym pyle, na sałatce z kopru włoskiego  
Pieczywo, masło

### *Zupa*

Rosół z domowym makaronem i świeżą kolendrą

### *Danie główne*

Pieczona jagnięcina z palonym tymiankiem, z mozaiką cząbr i warzyw *Julienne*

### *Deser*

Korzenna gruszka w czekoladzie z lodami

### *Kolacja I*

Pieczony indyk z żurawiną imbirową, ziemniaki zapiekane, brokuły z masłem migdałowym

### *Kolacja II*

Pieczona w całości kura wieprzowa glazurowana miodem, kapusta z grzybami

### *Bufet zimny*

Pasztet ze śliwkami

Półmisek najlepszych polskich wędlin z melonem

*Vitello tonnato* – plastry cielęciny w sosie tuńczykowym

Półmisek wędzonych ryb z musem chrzanowym i cytryną (łosoś, węgorz, pstrąg, ryba maślana)

Koktajl z krewetek

Deska serów żółtych z musztardą owocową

Salatka szopska

Salatka z kopru włoskiego i marynowanej fety

Wybór zielonych sałat z dipami

Pikle i marynaty

Sosy: żurawinowy i chrzanowy

Kosz świeżego pieczywa, masło

### *Ciepły bufet po północy*

Zupa ze świeżych pomidorów z lubczykiem

Pieczony udziec cielęcy z czarnym pieprzem, kluseczki zapiekane z wędzonym serem  
warzywa *Julienne*

### *Bufet deserowy*

Mus zabaglione

Bezy ze śliwkami i śliwowicą

Kosz świeżych owoców

Tort weselny adwokato-kawowy

**Cena 219 zł / osoba**

**Menu weselne 2010/2011**

[www.vienna.pl](http://www.vienna.pl)

## **Propozycja VII**

### *Przystawka*

Polędwica z ryby maślanej aromatyzowana sosem miodowo-koperkowym  
Pieczywo, masło

### *Zupa*

Bursztynowy bulion z koldunami

### *Danie główne*

Pieczona w liściu kapusty włoskiej pierś z perliczki z sosem kurkowym

### *Deser*

Klasyczny strudel jabłkowy z sosem waniliowym

### *Kolacja I*

Filet z sandacza pieczony w lusce ziemniaczanej z sosem z trawy żubrowej

### *Kolacja II*

Polędwiczki wieprzowe z anansem na salacie z rukoli i kielków słonecznika

### *Bufet zimny*

Pasztet z dziczyzny z konfiturą żurawinową  
Wyborne polskie wędliny dymem jałowcowym wędzone z ćwikłą i chrzanem podane  
Szynka „Podkomorzy” z chutneyem ananasowym  
Trio z łososia-tatar, wędzony, gravadlax  
Pieczone i wędzone ryby z cytryną i kremem chrzanowym  
Deska serów żółtych z musztardą owocową  
Salatka caprese  
(pomidory, plastry mozzarelli, grillowane warzywa, dressing bazylikowy)  
Salatka nicejska  
Wybór zielonych sałat z dipami  
Pikle i marynaty  
Sosy: żurawinowy, vinaigrette  
Kosz świeżego pieczywa, masło

### *Bufet deserowy*

Tiramisu  
Tradycyjna szarlotka  
Carpaccio ze świeżych owoców

Tort weselny czekoladowo-orzechowy

**Cena 239 zł / osoba**

**Menu weselne 2010/2011**

[www.vienna.pl](http://www.vienna.pl)