

Propozycja I

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 sałat 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 170 zł / osoba

Propozycja II

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

Tort weselny

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 185 zł/od osoby

Menu weselne 2012

www.vienna.pl

Propozycja III

Przystawka

Pasztet Rozbarski z konfiturą żurawinową
Pieczywo, masło

Zupa

Aksamitny krem szparagowy z różą z wędzonego łososia i kolendrą

Danie główne

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

Deser

Czekoladowa rozkosz – mus czekoladowy z *Amaretto*

Kolacja I

Grillowane polędwiczki wieprzowe, zatopione w winie Porto, otoczone opiekany
ziemniaczkami i delikatną sałatką z rukoli i kiełków 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, polędwica, 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 207 zł / osoba

Menu weselne 2012

www.vienna.pl

Propozycja IV

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 szytygarsku

Polędwica pieczona w ziołach

Śledź trio

Deska serów żółtych z musztardą owocową

Salatka jarzynowa

Bufet sałatkowy

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 207 zł / osoba

Propozycja V

Przystawka

Carpaccio z tuńczyka, podane w orientalnym pyłe, na salacie 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, brokuly 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 mussem 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 adwokatowo-kawowy

Cena 240 zł / osoba

Menu weselne 2012

www.vienna.pl

Propozycja VI

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 ananasem na sałatce 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 lososia-tatar, wędzony, gravadlax
Pieczone i wędzone ryby z cytryną i kremem chrzanowym
Deska serów żółtych z musztardą owocową
Sałatka caprese
(pomidory, plastry mozzarelli, grillowane warzywa, dressing bazylikowy)
Sałatka 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 263 zł / osoba

Menu weselne 2012

www.vienna.pl