



Propozycja Menu Przyjęcia Weselnego

Zupy

- Krem grzybowy z puree ziemniaczanym, oliwa truflowa.
- Flaki polskie
- Strogonow (wieprzowy) z cream fresh i chilli ze świeżym szczypiorkiem.
- Krem z cukinii z kielkami rzodkiewki.
- Bogracz z ogórkiem kiszonym i zacierkami.
- Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami i ziołami.
- Barszczyk czerwony na zakwasie z jabłkami, chrupiącym pasztecikiem z grzybami leśnymi.
- Bulion z makaronem domowym i chrupiącymi warzywami julienne.
- Consome wołowe z pierożkami z kaczki i chrupiącymi warzywami- dopłata 5 zł/os.
- Żurek z ziołowym bratwurstem i jajkiem.
- Rosół z perliczki z omletem francuskim ze świeżymi ziołami.
- Krem z kalafiora i pietruszki z wędzoną oliwą i mikro ziołami
- Krem z palonych ziemniaków z aromatem czosnkowym, lubczykiem i popcornem z kaszy gryczanej
- Aksamitny krem brokułowy z pestkami dyni i chrustem z boczku
- Cappuccino szparagowe (w sezonie maj i czerwiec)
- Krem z pomidorów i papryki z ziołowym pesto oraz grzankami.
- Krem z białych warzyw z chrustem z boczniaka i oliwą chili

Dania główne

- Polędwiczki wieprzowe sous vide z puree z topinamburu i baby szpinaku, mus z karmelizowanej cebuli i sosem jus.
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana farszem staropolskim w sosie buerre blanc, ziemniakami w ziołach i chrupiącą fasolką szparagową z czosnkiem, natką i miętą.
- Pieczona kaczka podana z kluskami leniwymi, pieczona gruszka z sosem brzoskwinia-marakuja – dopłata 17 zł/os.
- Rolada z polędwiczki ze śliwkami, puree musztardowym, sos z owoców sezonowych i grillowanym pomidorem.
- Policzek wołowy podany na aksamitnym puree ziemniaczano-maślanym z sosem jagnięcym demiglance i pieczonym burakiem z rozmarynem. -dopłata 10zł / os.
- Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie tymiankowym, mus z zielonego groszku, gratin ziemniaczano-serowe
- Chrupiąca pierś z kurczaka sielskiego z puree ziemniaczanym, cebulkami, majonezem lubczykowym i sosem jus.
- Pierś z kurczaka duszona w białym winie z masłem w kremowym sosie z sera pleśniowego z dodatkiem pudru z pestek dyni podany z kopytkami ziołowymi, czosnkowymi warzywami i karmelizowanym jabłkiem.

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl



-
- De Voille z pieczonym ziemniakiem, mixem sałat i ziół od ogrodnika z lekkim winegretem.
 - Wolno pieczony schab sous vide z reliszem grzybowym i kruszonką, ziołowe szpece, kompresowany ogórek, rozmarynowe buraczki.
 - Konfitowane udko z kaczki, z buraczanymi kopytkami, sosem żurawinowym i karmelizowanymi jabłkami. dopłata - 17zł
 - Dorsz pieczony, mus kalafiorowy, blanszowane warzywa z tymiankiem i ziemniaczano-brokułowym gratin - dopłata 18zł
 - Rolada z kurczaka faszerowana suszonym pomidorem i serem feta, z ziemniakiem grillowanym, z marchewką z miodem na maśle i sosem z wina musującego.
 - Plastry z soczystej polędwicy wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu z puree ziemniaczanym oraz buraczkami zasmażanymi
 - Mix pierogów (ze szpinakiem, ruskie)-opcja tylko do bufetu

Dania główne wegetariańskie

- Warzywne stir fry z sezamem i makaronem sojowym
- Warzywa ala Caponata z oliwkami i ziołami, z kaszą bulgur
- Tagliatelle z sosem pomidorowym, z orzechami prażonymi.
- Kotlet z soczewicy z puree ziemniaczanym z lekko ostrą, pieczoną marchewką.

Sałatki - prosimy wybrać 3 pozycje

- Sałatka z serem kozim, winogronem i prażonym słonecznikiem
- Sałatka z burakiem na rukoli z delikatnym vinegret i grzanką
- Sałatka grecka z pomidorkami cherry, oliwkami i chrupiącym grissini
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i granatem z miętowym vinegret
- Sałatka z gruszką, pomarańczą, serem pleśniowym i orzechami włoskimi
- Sałatka orientalna z kurczakiem, kim chi z sezamem i kapustą pak choi
- Sałatka z dynią, suszonymi pomidorami, fetą i rukolą
- Tabule z miętą, granatem, i orzechami nerkowca
- Krewetki na chrupiących sałatach z dresingiem chili-limonka oraz sezamem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorkiem i kielkami rzodkiewki

Przekąski - proszę wybrać 8 pozycji

- Tatar wołowy z majonezem lubczykowym, cebulką i musztardowcem
- Polędwiczka po tajsku z młodym imbirem, ananasem i musem z cytryny
- Patera serów z owocami, suszoną morelą, frużeliną żurawinową i miętą
- Mus z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem, czerwonym pieprzem i cebulką złocistą
- Warzywna terrina z sosem sweet-chili
- Łosoś w cieście ze szpinakiem i serem feta

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl



-
- Gravlax z łososia marynowany w burakach i pomarańczach z czerwonym pieprzem, koprem włoskim i świeżym koperkiem
 - Warzywa grillowane, serem mimolette i oliwą ziołową
 - Carpaccio z buraka z granatem, roszką, pestkami słonecznika i miętowym balsamico
 - Ptysie z mussem ogórkowym i łososiem wędzonym
 - Pasztet z bażanta pieczony w boczku z sosem wiśniowym
 - Galaretka z kurczakiem z octem gruszkowym, crème fraiche chrzanowym i koprem
 - Pasztet w cieście z chutneyem z owoców sezonowych
 - Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulką i koperkiem
 - Tatar ze śledzia z curry
 - Tortilla z kurczakiem, warzywami sezonowymi, rzepą oraz sosem ranczerskim.
 - Pomidorowy quiche z warzywami, pomidorkami cherry i fetą

SŁODKI BUFET

Ciasta i owoce:

- Tort weselny
- Patery ciast domowych
- Desery
- Owoce filetowane

Napoje gorące:

- Kawa - z ekspresu
- Herbat (ceylon, earl grey, smakowe)
- Mleko do kawy

Szanowni Państwo, w związku z dążeniem do utrzymania jak najlepszej jakości zastrzegamy sobie możliwość zmiany poszczególnych składników ze względu na dostępność lub sezonowość danego produktu.

**Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym**



**Tel. +48 781 200 400
info@mietowewzgorza.pl
www.mietowewzgorza.pl**