



**Propozycja Menu Przyjęcia
Weselnego**

Zupy

Zupy starter:

- Krem grzybowy z puree ziemniaczanym i oliwą truflową
- Flaki polskie
- Krem z cukinii z kielkami rzodkiewki
- Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami i ziołami
- Bulion z makaronem domowym i chrupiącymi warzywami julienne
- Consome wołowe z pierożkami z kaczki i chrupiącymi warzywami
- Rosół z perliczki z omeletem francuskim ze świeżymi ziołami
- Krem z kalafiora i pietruszki z 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
- Krem z pomidorów i papryki z ziołowym pesto oraz grzankami
- Krem z białych warzyw z chrustem z boczniaka i oliwą chilli
- Cappuccino szparagowe (sezon maj, czerwiec)
- Krem ziemniaczany na zakwasie z oliwą czosnkową
- Krem marchwiowy z chilli i ziołami

Zupy w kociołek/ na koniec:

- Strogonow wieprzowy z cream fresh i chilli ze świeżym szczypiorkiem
- Strogonow wołowy
- Bogracz z ogórkiem kiszonym i zacierkami
- Barszcyk czerwony na zakwasie z jabłkami, chrupiącym pasztecikiem z grzybami leśnymi
- Minestrone z grzankami
- Żurek z ziołowym bratwurstem i jajkiem
- Meksykańska zupa z czerwoną fasolą
- Zupa tajska z kurczakiem
- Węgierska zupa gulaszowa
- Kwaśnica na wędzonym żeberku

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



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



Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie jus podana na puree z baby szpinakiem, karmelizowaną brukselką i musem z cebuli
- Rolada z polędwicy wieprzowej z farszem staropolskim w sosie buere blanc, ziemniaki pieczone w ziołach i chrupiąca fasolka szparagowa z czosnkiem i masłem.
- Konfitowane kurze udo w sosie z palonego masła, muslinowym puree ziemniaczanym i czerwonym coleslavem
- Policzek wołowy podany na aksamitnym puree ziemniaczano – maślanym z sosem jagnięcym demi glace i pieczonym burakiem z rozmarynem- dopłata 15 zł/os.
- Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie tymiankowym, gratin ziemniaczano – serowe, mus z zielonego groszku i piklowana rzodkiewka
- Schab wieprzowy sous vide w sosie własnym z dodatkiem czerwonego wina podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Chrupiąca pierś z kurczaka sielskiego z puree ziemniaczanym, pieczoną cebulką, majonezem lubczykowym i sosem jus
- Plastry polędwicy wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu, kopytkami i duszoną kapustą z koprem
- Duszona pierś z kurczaka w sosie blue cheese oprószona pudrem z pestek dyni, ziołowymi kopytkami, kompresowanym jabłkiem i kalafiorem
- Pieczona karkówka w sosie demi glace podana z paloną kaszą pęczak z ziołami i pieczonymi warzywami
- De volaille podane z ziemniakami wedges oraz mixem sałat i ziół od ogrodnika z lekkim vinegret
- Rolada z piersi indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym podana z kaszotto ziołowym oraz lekko pikantną marchewką
- Rolada z polędwicy wieprzowej faszerowana gruszką i serem pleśniowym w sosie z owoców sezonowych na bazie białego wina, ziemniakami dauphine i grillowanym pomidorem
- Rolada z kurczaka faszerowana musem brokułowo – serowym w sosie cebulowym podana z kopytkami buraczanymi i pieczoną cukinią
- Bitki wołowe w sosie własnym podane z kluskami śląskimi i burakami zasmażanymi
- Pierś z kurczaka pod ziołową pierzynką z puree ziemniaczano – porowym, duszoną pieczarką i brokułem
- Kaczka pieczona z jabłkiem i majerankiem w sosie malinowym podana z leniwymi kluskami, musem jabłkowo – miętowym i karmelizowaną gruszką- dopłata 20 zł/os.
- Pieczony filet z pstrąga z oliwą ziołową podany na rogue z czerwonej soczewicy z dodatkiem mieszanki warzyw królewskich z pestkami słonecznika- dopłata 17 zł/os.
- Dorsz pieczony podany z musem kalafiorowym, gratin ziemniaczano – brokułowym i karmelizowanymi pomidorkami cherry- dopłata 15 zł/os.
- Mix pierogów (danie bufetowe, wybór maksymalnie 2 rodzajów pierogów) :

- ze szpinakiem

- z mięsem

- z kapustą i grzybami

- ruskie

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



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



-
- Konfitowane udko z kaczki w sosie żurawinowym na bazie wina musującego podane z buraczanymi kopytkami i karmelizowanym jabłkiem- dopłata 15 zł/os.

Dania główne wegetariańskie

Dania wegetariańskie

- Kotlet z soczewicy z puree ziemniaczanym, lekko pikantna pieczona marchewka
- Tagliatelle z sosem pomidorowym i prażonymi orzechami nerkowca
- Penne w sosie śmietanowo – szpinakowym
- Makaron aglio oilo z parmezanem
- Grillowany ser halloumi podany z karmelizowanymi gruszkami i pomidorkami cherry na sałatach z dodatkami i sosem vinegert

Dania wegańskie

- Warzywa ala Caponata z oliwkami i ziołami podana z kaszą bulgur
- Makaron udon z warzywami po azjatycku
- Tofu w tajskim curry z warzywami i ryżem
- Pieczony lekko pikantny batat podany na sałatach z dodatkami i sosem vinegert
- Paella warzywna z tofu

Dania główne dla dzieci

- Stripsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką z marchewki
- Udka z kurczaka w panierce z pieczonymi ziemniakami i mizerią
- Naleśniki z serem, bitą śmietaną i owocami
- Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem
- Spaghetti z sosem pomidorowym





Sałatki - prosimy wybrać 3 pozycje

- Sałatka z serem kozim, winogronem i prażonym słonecznikiem
- Sałatka z burakiem, granatem, pestkami słonecznika z grzankami i sosem vinegret
- Sałatka greckaz pomidorkami cherry, oliwkami i chrupiącym grissini
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i granatemz 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 irukolą
- 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, piklami i kielkami
- Połędwiczka po tajsku z młodym imbirem, kompresowanym ogórkiem, i musem z cytryny
- Patera serów z owocami, suszoną morelą, frużeliną żurawinową i miętą
- Mus z kurczaka po azjatycku z czerwonym pieprzem i cebulką złocistą
- Łosoś w cieście ze szpinakiem i serem feta
- Gravlax z łososia marynowany w burakach i pomarańczach z czerwonym pieprzem, świeżym koperkiem i musztardowcem
- Warzywa grillowane z serem mimolette i oliwą ziołową
- Carpaccio z buraka z granatem, roszponką, pestkami słonecznika i miętowym balsamico
- Pysie z musem łososiowym i koperkiem
- Paszтет z bażanta pieczony w boczku z sosem wiśniowym
- Galaretka z kurczakiem z octem jabłkowym
- Paszтет z dzika z orzechami i konfiturą z owoców sezonowych
- Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulką i koperkiem
- Młody różowy śledź z cebulką, pieprzem cytrynowym i ziołami
- Tortilla z kurczakiem, warzywami sezonowymi, fasolą czerwoną oraz z sosem ranczerskim
- Pomidorowy quiche z warzywami, pomidorkami cherry i fetą

SŁODKI BUFET

Ciasta i owoce:

- Tort weselny
- Patery ciast domowych

Rezydencja Miętowe Wzgórza
Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



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



-
- 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**