



# MENU WESELNE- wersja I z III *Dwór Amelii* w RUDZIE KOŚCIELNEJ

---

## MENU WESELNE I

### Zupa (jedna do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni i szczypiorkiem
  - Krem z pomidorów ze świeżą bazylią i ziołowymi grzankami

### I Danie gorące (jedno do wyboru)

- Kotlet wieprzowy – Cordon blue w chrupiącej panierce z żółtym serem i szynką
  - Połędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Roladki z piersi kurczaka z grzybowym farszem w sosie serowym

### II Danie gorące (jedno do wyboru)

- Zupa gulaszowa- Bogracz węgierski z pieczoną bułką
  - Zrazy wieprzowe w sosie własnym
- Zupa serowa z mięsem, porem i pieczarkami podana z grzankami

### III Danie gorące (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z sakiewką z ciasta francuskiego
  - Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą
- Krem chrzanowy z groszkiem ptysiowym i wędzonym boczkiem

### Dodatki:

- Ziemniaki z wody
- Rozetki ziemniaczane
- Ziemniaczane puree
  - Kluski śląskie
  - Kopytka
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i majerankiem
- Ziemniaki Au Gratin
- Ryż z warzywami
  - Kaszotto

## **Warzywa:**

- Surówka Colesław
- Mix sałat w sosie winegret
  - Buraczki zasmażane
- Marchewka z groszkiem
  - Bukiet warzyw
  - Fasolka szparagowa
- Marchewka glazurowana
  - Zestaw surówek
- Warzywa grillowane

## **Przystawki:**

### **Zestaw I (pięć do wyboru)**

- Półmisek mięs pieczonych
- Wybór soczystych pasztetów
- Galantyna drobiowa z sosem tatarskim
  - Schab po świętokrzysku
- Schab karkowy z suszonymi owocami
  - Galaretki wieprzowe
  - Tymbaliki z kurczaka
  - Pstrąg faszerowany
  - Pstrąg w galarecie
- Śledzie w trzech smakach
- Tatar śledziowy na grzance
- Jajka faszerowane wykwintnymi pastami
- Galantyna z kaczki w sosie żurawinowym
- Grilowane roladki z cukinii faszerowane serkiem philadelphia
  - Nuggetsy z kurczaka w sosie jogurtowo-czosnkowym
  - Roladki z łososia w cieście naleśnikowym
    - Tortilla z szynką i warzywami
  - Pieczona pierś z indyka w sosie z tuńczyka i kaparami
    - Roladki z szynką z ciasta francuskiego
    - Crostini ze świeżym pomidorem
- Placuszki z cukinii i sera feta w sosie miętowo-jogurtowym
  - Bruschetta z wiejskim serkiem i pieczonymi burakami

### **Zestaw II (jeden do wyboru)**

- Melon w szynce parmeńskiej

- Koktajl z krewetek w sosie marie-rose
  - Roladki z szynki dojrzewającej
- Carpaccio wołowe w aromacie z zielonego pieprzu
- Krucho babeczki faszerowane musem z wędzonego łososia
  - Rolada z sandacza z pieczoną papryką
  - Roladki z pstrąga na chrupiącej sałacie
    - Aromatyczny schab w kminku
    - Pieczone szparagi w boczku
- Roladki z wędzonego łososia z ricottą i świeżą bazylią
  - Terrina wołowa
  - Pasztet z indyka
- Carpaccio z marynowanej piersi kaczki
- Karczek dojrzewający z ogórkami i kwaśną śmietaną

### **Salatki: (dwie do wyboru)**

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z musem jabłkowo-majonezowym
  - Sałatka grecka z serem feta i arbuzem
  - Sałatka curry z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z ruccoli w suszonych pomidorach z pieczonym kurczakiem i serem feta
  - Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i świeżą bazylią
  - Sałatka z pierożkami ravioli i tuńczykiem
- Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, pieczonym kurczakiem i słonecznikiem
  - Sałatka brokułowa z jajkiem w sosie czosnkowo-brokułowym
- Sałatka ze świeżego ogórka z serem pleśniowym i orzechami włoskimi w sosie jogurtowo koperkowym

### ***Pikle i marynaty***

Sosy zimne (trzy do wyboru): tatarski, tatarski, czosnkowo-jogurtowy, cumberland, dip z pomidorami i śmietaną.

**Napoje zimne**(1,2 litr/os): pepsi, mirinda ,7up

woda z cytryną, kawa, herbata

**Soki własnej roboty:** pomarańczowy, grapefruit, wieloowocowy

**Ciasta:** 3/4 rodzaje