

Wesele w Siedmiu Drzewach

2018



220zł/os

Staropolskie powitanie

lampka wina musującego
chleb i sól

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Przystawka

tradycyjny pieczony pasztet z borówką i pieczywem

Zupa

domowy rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Dania Główne (3 porcje na osobę)

soczysta pierś z kaczki nadziewana mięsem i grzybami
wielkopolski zraz wołowy
de volaille z bryndzą i masłem ziołowym
grillowane polędwiczki wieprzowe nadziewane pieczarkami
medalion po góralsku z oscypkiem i szynką
grillowany łosoś na szpinaku z sosem francuskim

Dodatki (2 porcje na osobę)

ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem, frytki, domowe pyzy drożdżowe
bukiet surówek (z białej kapusty i marchewki, buraczki, surówka z selera z orzechami, krucha sałata z sosem winegret)
modra kapusta na ciepło z miodem i rodzynkami, gotowane warzywa (kalafior, brokuł, marchewka)
gorące sosy: pieczeniowy i kremowo-grzybowy
zimne sosy (francuski, ketchup)

CZĘŚĆ SŁODKA

deser: melba brzoskwiniowa
kawa i herbata serwowana

ZIMNE PRZEKĄSKI (3,5 porcji/os.)

roladka drobiowa nadziewana szpinakiem
schab nadziewany śliwką i morelą
karkówka w ziołach z dipem chrzanowym
ryba po grecku
rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem
sałatka grecka
sałatka cesar
wybór pieczywa, masło

PIERWSZE DANIE GORAĆE

Atrakcja Szefa Kuchni: Płonąca szynka w chlebie serwowana z opiekаныmi ziemniakami,
sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami

TORT WESELNY
(we własnym zakresie)

DRUGIE DANIE GORĄCE (dwie pozycje do wyboru)

Kurczak w kremowym sosie curry z ryżem/ kuleczki z mięsa mielonego w pikantnym sosie z ryżem/pieczone udko z kurczaka marynowane w ziołach z ryżem i marchewką z groszkiem, karkówka z grilla marynowana w ziołach z dipami/golonka po bawarsku z musztardą i chrzanem/szaszłyki z polędwiczkami wieprzowymi i warzywami/ boeuf stroganow wieprzowy z kluseczkami półfrancuskimi

TRZECIE DANIE GORĄCE (jedna pozycja do wyboru)

Domowy barszcz z grzybowym pasztecikiem/ zupa gulaszowa/żurek na prawdziwym zakwasie z jajkiem i kielbaską

W CENIE MENU WSZYSTKIE NAPOJE BEZALKOHOLOWE

kawa i herbata z dodatkami w formie bufetu
woda mineralna bez gazu i soki owocowe serwowane w dzbankach bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości
napoje gazowane w butelkach szklanych o pojemności 0,2l bez limitu

Oraz

Dekoracyjnie wycinane owoce serwowane na paterach lub w formie stolika owocowego

We własnym zakresie

alkohol
tort weselny
ciasta

(zapraszamy do skorzystania z oferty pysznych naturalnych ciast wypiekanych w „Siedmiu Drzewach”)

LISTA DAŃ

W trosce o wyjątkowość Państwa uroczystości, stworzyliśmy oryginalną listę dań. Każdą pozycję obiadową można zastąpić potrawą z tej samej kategorii, znajdującą się na liście dań. Jesteśmy ponadto otwarci na wszelkie Państwa sugestie oraz pomysły, gdyż zadowolenie Gości jest dla nas najważniejsze.

Przystawki

sałatka caprese ze świeżą bazylią
schab faszerowany warzywami
roladka z kurczaka i papryki na sałacie
wytrawny ptyś z pastą z łososia

Zupy

krem z pomidorów z fetą i świeżą bazylią
migdałowy krem z kurczaka
krem z białych warzyw z grillowaną szynką szwarcwaldzką
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Dania główne

medalion schabowy panierowany nadziewany serem i szynką
sznycelki z kurczaka w cieście ziołowym
soczysta karkówka ze smażoną cebulką
kieszonka wieprzowa nadziewana brokułami
tradycyjny kotlet schabowy
pierś z kurczaka nadziewana serem i świeżą bazylią
roladka drobiowa z pieczarkami i cebulką
potrawka z kurczaka z białym sosie
udko z kurczaka faszerowane pieczarkami
udko z kurczaka faszerowane warzywami z curry
filet z dorsza w ziołowej panierce

Dodatki

frytki ziołowe, opiekane ziemniaki z ziołami, puree ziemniaczane z koperkiem, ryż, kasza gryczana, kasza jaglana z warzywami

Warzywa i surówki

mizeria, kapusta zasmażana z grzybami, marchewka z groszkiem, fasolka szparagowa z bułeczką (sezonowo), smażone pieczarki z cebulką

Desery

lody waniliowe z sosem czekoladowym/toffi lub z owocami, krucha babeczka z bitą śmietaną i owocami, pieczone jabłko z konfiturą, cynamonem i lodami waniliowymi, kremowy sernik z wiśniami, smażone banany w sosie miodowo-pomarańczowym z lodami, sałatka owocowa, szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Bufet

roladka schabowa nadziewana pieczarkami, rolada z kurczaka z żółtym serem, roladki z polędwiczki, wieprzowej nadziewane cebulką, tymbaliki drobiowe, schab faszerowany śliwką i morelą, pasztet staropolski z grzybami, jajka faszerowane pieczarkami, jajka faszerowane pastą z tuńczyka, jajka zawijane w szynce ze szczypiorkiem, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, pikle: pieczarki, korniszony, papryka, roladka z pstrąga nadziewana brokułami, śledzie z cebulką (rolmopsy), pomidory nadziewane sałatką jarzynową, sałatka meksykańska z ryżem i tuńczykiem, niemiecka sałatka ziemniaczana, mieszane sałaty z miodowym, sosem vinaigrette i bekonem, sałatka caprese, sałatka z paluszków krabowych, pieczona papryka nadziewana fetą i ziołami

ATRAKCJE I USŁUGI DODATKOWE

Atrakcje i dodatki kulinarne

1. Wyjątkowy sok jabłkowy "Siedem Drzew", tłoczony z jabłek z naszego sadu, dodany do asortymentu soków na weselu bez limitu + 7zł/os.
2. Lemoniada tradycyjna lub kwiatowa w lodowych słojach dodana do bufetu z napojami gazowanymi 80zł/słój 5l
3. Aromatyczne i oryginalne kompozycje ryb wędzonych przez Szefa Kuchni w wędzarni "Siedem Drzew" w dymie z drzew liściastych
(m.in. łosoś wędzony z jajkiem w galarecie, sandacz z garniowany limonką, filet z pstrąga wytrybowany z ości, pstrąg w całości na bufet aromatyzowany czosnkiem niedźwiedzim, paszteciki z wędzoną rybą w chrupiącym cieście, tartaletki z wędzonym łososiem i szpinakiem, tartaletki z sandaczem, kremową śmietaną i koperkiem, babeczki z pastą z makreli) ceny według wyboru
4. Róże z łososia wędzonego z przybraniem 80g(3 róże)/20zł
5. Dary mórz i jezior serwowane na Sali przez Szefa Kuchni ceny według wyboru
 - Łosoś w całości z cytryną i sosem kremowo-chrzanowym
 - Filet z łososia w złocistej marynacie z sosem majonezowo-kawiorowym i koperkiem
 - Jesiotr w całości na cytrynowej łączce
 - Rulony z sandacza faszerowane łososiem
 - Pstrągi klasyczne wędzone na zimno
6. Deska serów dla 50 osób (2,5kg serów, bakalie, winogrona) 400zł
7. Prosię pieczone nadziewane kaszą i mięsem podawane z opiekanyimi ziemniakami, sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami, porcjowane na Sali przez Szefa Kuchni
Dla 50-60 osób 1szt 15-18kg z farszem 1000zł

