



PROPOZYCJE MENU WESELNEGO

Zgodnie z filozofią Folwarku w naszej kuchni wyznajemy idee:

smacznie, zdrowo, lokalnie i sezonowo.

Potrawy, które Państwu serwujemy, są przygotowywane w oparciu o produkty pochodzące z **naszych upraw ekologicznych**, a także od lokalnych dostawców i producentów.

W wąsowskim ogrodzie uprawiamy zioła, warzywa i owoce, które zagospodzą na stołach w czasie przyjęcia weselnego.

Dodatkowym przysmakiem są nasze przetwory, które należą do **Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska**, wielokrotnie nagradzane medalami, min. **medalem** na targach Smaki Regionów 2016 w Poznaniu (**Barszcz wąsowski**, serwowany na weselu po północy) czy **złotym medalem** na targach Natura Food 2016 w Łodzi (**Buraczki z miodem**).

Przykładamy wielką wagę do jakości i świeżości produktów, tak aby nasze potrawy zachwycały Państwa nie tylko smakiem i aromatem, ale także były zdrowe.

Istnieje możliwość zmiany potraw pomiędzy poszczególnymi propozycjami menu.

W takim przypadku cena kalkulowana jest indywidualnie.

MENU WIELKOPOLSKIE

210 zł/osobę

Na powitanie

Chleb weselny z solą, lampka prosecco dla wszystkich Gości

Przystawka

*Możliwość wyboru jednego rodzaju przystawki,
podawana na talerzach do stołu dla każdego Gościa*

Kąski marynowanej i pieczonej kaczki w wędzonych śliwkach i suszonych jabłkach skropione dressingiem malinowym

Carpaccio z pieczonych buraków oprószone regionalnym kozim serem i orzechami

Zupa

*Możliwość wyboru jednego rodzaju zupy,
podawana w bulionówkach do stołu dla każdego Gościa*

Krem ze świeżych szparagów z Kuślina z emulsją koperkową (maj - czerwiec)

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem i pietruszką

Dania główne

(2,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach

Cielęcina duszona w sosie borowikowym

Zraz po wąsowsku z wołowiny z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem w aromacie majeranku

Kotlet schabowy z kostką ze świni złotnickiej

Udko z gęsi owsianej duszone w śliwkach i jabłku w aromacie majeranku

Sandacz jeziorny podany z sosem piklowym

Pierogi po wielkopolsku domowe ręcznie robione nadziewane kaszą gryczaną i boczkiem

Dodatki

(1,5 porcji /os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

Pyрки z koperkiem (młode ziemniaki z własnego pola - od lipca)

Wielkopolskie pyzy drożdżowe (pampuchy)

Szągówki podsmażone na maśle

Aromatyczny sos pieczeniowy oraz sos winny z dodatkiem śliwek suszonych

Dodatki warzywne

(1,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

Warzywa gotowane (warzywa sezonowe z lokalnej uprawy, m.in. kapusta modra)
Świeże surówki na bazie ekologicznych warzyw (biała kapusta, marchewka z dodatkiem zielonej pietruszki,
seler z jabłkiem)
Mizeria z kwaśną śmietaną ze świeżym koperkiem

Deser

Podawany do stołu dla każdego Gościa

Lody naturalne ze świeżymi owocami skropione sosem z ciemnej czekolady
Półmisek owoców sezonowych

Napoje

Kawa/herbata bez ograniczeń na stole bufetowym

Napoje podawane do stołów

Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną bez ograniczeń
Kompot z owoców z naszego ogrodu podawany do obiadu

Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Zimny bufet

(3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje przystawek podawane na półmiskach do stołów lub na stole bufetowym

Polędwiczka wieprzowa z nadzieniem kurkowo-szpinakowym
Roladka z kurczaka z nadzieniem z suszonych pomidorów
Śledzik marynowany w wielkopolskim oleju rydzowym z jabłkiem i cebulką
Sandacz pieczony z sosem z pomidorów malinowych
Polędwica pieczona w ziołach z masłem chrzanowym
Carpaccio z polędwicy wołowej oprószone serem zagrodowym z dodatkiem świeżej rukoli
Liście sałat ze świeżymi pomidorami, rzodkiewką i szczypiorkiem z grillowanym serem, oprószone kiełkami
Sałatka ze świeżych pomidorów malinowych z ziołami w sosie jogurtowym
Wąsowskie marynaty
Pieczywo naturalne na zakwasie, masło, sos tatarski

Śniadanie po północy

Wąsowski barszcz czerwony podawany po wielkopolsku z burakiem tartym
na naturalnym zakwasie z pasztecikiem

(1 porcja/os.)

Podawany w bulionówkach do stołu dla każdego Gościa

Golonka po wielkopolsku duszona w warzywach i regionalnym piwie jęczmiennym (Kozłak)
Polędwiczki z indyka na ostro z orzechami
Fasolka szparagowa z prażonymi migdałami
(1,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach





ZAPRASZAMY DO FOLWARKU WĄSOWO !

Miejsca, gdzie historia spotyka się z nowoczesnością

- . Unikalne w całej Wielkopolsce miejsce o bogatej historii i wyjątkowej przestrzeni
- . 5-hektarowy teren z ogromnym brukowanym dziedzińcem, otoczony zabytkowymi budynkami folwarcznymi oraz ceglany murem
- . Odrestaurowane zabytkowe budynki wraz z zielenią, tworzące niepowtarzalny klimat sprzyjający wypoczynkowi z dala od miejskiego zgiełku
- . Serwowane potrawy przygotowywane w oparciu o produkty pochodzące z **naszych upraw ekologicznych**, a także od lokalnych dostawców i producentów
- . Dogodny dojazd 45 km od Poznania, 9 km od Nowego Tomyśla (dojazd autostradą A2)

Joanna Nowacka
tel. 798 261 095
joanna@folwarkwasowo.pl
www.folwarkwasowo.pl

