



PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

Menu wąsowskie

Na powitanie

Chleb weselny z solą, lampka prosecco dla wszystkich Gości

Zupa

Podczas wesela serwowany jest tylko jeden rodzaj zupy (wybierany przed weselem).

Zupa podawana w bulionówkach do stołu dla każdego Gościa

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem i pietruszką

Krem z pomidorów wąsowskich ze świeżą bazylią z ogrodu i wiejską śmietaną

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

Dania główne

(2,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach

Zraz po wąsowsku z wotowiny z ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem

Udka z kaczki duszone w śliwkach i jabłku z Wąsowa z majerankiem

Półdzwiczki wieprzowe marynowane w ogrodowych ziołach z sosem kurkowym

Filet z sandacza podany na puree z białych warzyw

Kotlet de volaille

Pierogi domowe ręcznie robione do wyboru: z kapustą i grzybami /

ze szpinakiem / z mięsem / ruskie

Dodatki

(1,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

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

Wielkopolskie pyzy drożdżowe (pampuchy)

Kopytka podsmażone na maśle / ziemniaki zapiekane z tymiankiem

Aromatyczny sos pieczeniowy z dodatkiem suszonych śliwek



Dodatki warzywne

(1,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

Warzywa gotowane (warzywa sezonowe z lokalnej uprawy)

Świeże surówki na bazie ekologicznych warzyw z własnego ogrodu

(biała kapusta, marchewka z dodatkiem zielonej pietruszki, seler z orzechami włoskimi)

Mizeria z sałaty / młodego ogórka ze świeżą wiejską śmietaną

Buraczki wąsowskie w kilku odstonach (buraczki z miodem, z żurawiną, z jabłkami)

Deser

Podawany do stołu dla każdego Gościa

Sernik z wąsowską konfiturą

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

Lemoniada z hyčki podawana do obiadu

1 l napoju/os. w cenie menu

Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Zimny bufet

(3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje przystawek podawane na półmiskach na stole bufetowym

Polędwiczka wieprzowa z nadzieniem z suszonych grzybów

Śledź marynowany w oleju rydzowym z Róży, z jabłkiem i cebulką

Pieczony rostbef z wąsowską ćwikłą

Tatar z łososia z dodatkiem świeżych ziół, kwaśną śmietaną i świeżym ogórkiem

Paszтет wąsowski z żurawiną

Liście sałat ze świeżymi pomidorami, rzodkiewką i szczypiorkiem z grillowanym wielkopolskim serem

halloumi i kiełkami

Wąsowskie marynaty

Pieczyno naturalne na zakwasie, masło, sos tatarski

Śniadanie po północy

Wąsowski barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z pasztecikiem

(1 porcja/os.)

Podawany w bulionówkach dla każdego Gościa

Polędwiczki drobiowe w panierce orzechowej

Golonka po wąsowsku duszona w warzywach i regionalnym piwie jęczmiennym (Kozłak)/ Pieczona

karkówka z sosem pomidorowo-warzywnym

Zapiekanie papryki nadziewane warzywami i kaszą orkiszową z ziołami

(1,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach

W celu otrzymania szczegółowej oferty cenowej prosimy o kontakt

imprezy@folwarkwasowo.pl