



SKANSEN SMAKÓW

KARCZMA REGIONALNA

Menu Weselne



Propozycja Menu III

*Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku
Państwa Młodych: chlebem i solą
Gości: lampką szampa*

Przystawki : (do wyboru 1 pozycja)

*Rostbef pieczony z akcentem sosu z zielonym pieprzem,
Schab nadziewany słiwką,
Pasztet na dziko,
Roladka z szynki nadziewanej masłem chrzanowym,
Przysmak z lososia w sosie śmietanowo - cytrynowym*

Uroczysty obiad powitalny

Zupy : (do wyboru 1 zupa)

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem,
Zupa gulaszowa po myśliwsku,
Żurek po krakowsku,
Kwaśnica z ziemniakiem,
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym,
Krem ze świeżych pomidorów z grzankami czosnkowymi i bazylią*

Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)

*Filety drobiowe po hawajsku z serem zapiekane podane z ryżem i selerem z rodzynkami,
Pieczeń wieprzowa w sosie winnym z kluseczkami śląskimi i fasolką szparagową podana,
Łosoś pieczony podany z ryżem i zieloną sałatą w sosie vinaigrette,
Rolada cielęca w sosie śmietanowym, podana z białymi kluseczkami i sałata z czerwonej kapusty,
Pstrąg z plasterkami cytryny z ziemniakami i soczystą surówką z selera z rodzynkami,
Pieczeń z soczystej karkówki w sosie własnym podana z ziemniakami z zielonym koprem i ciepłymi buraczkami,
Kotlet Gordon Blue podany z ziemniakami pieczonymi i glazurowaną marchewką,
Kotlet De Volaille podany z ziemniaczkami pieczonymi z ziołami i zestawem surówek,
Kotlet schabony panierowany z kapustą zasmażaną i ziemniaczkami masłem pachnącym polane,
Pierś z kurczaka na złoto panierowana ze smażonymi ziemniaczkami w 3-ech postaciach i zestawem surówek,
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym z kluskami i buraczkami na ciepło podanymi*

Deser : (do wyboru 1 pozycja)

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami,
Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną,
Tęczowa galaretką z owocami i bitą śmietaną,
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi,
Mus Fantazja czekoladowa*

Zimna płyta : (do wyboru 15 pozycji)

Schab ze śliwką, Karkówka pieczona, Rolada z boczku, Boczek pieczony, Roladki z szynką nadziewane, Szynka po staropolsku, Paszтет ze śliwką, Paszтет chłopski, Galaretką z kurczakiem, Jajka faszerowane, Jajka w majonezie, Pajdy chleba wiejskiego i maselko czosnkowe, Smalec wiejski, Deska swojskich wędlin, Półmisek mięs pieczonych, Talerz serów, Karp faszerowany w galarecie, Łosoś w sosie koperkowym, Śledź w śmietanie, Śledzie po grecku, Sałatka grecka, Sałatka z porów i pieczarek, Sałatka szopska, Sałatka jarzynowa, Sałatka z kurczaka, Sałatka meksykańska, Sałatka makaronowa z szynką i majonezem, Biała sałatka z kalafiora, Sałatka z jajek, Fantazje śledziowe na trzy sposoby, Marynaty z warzyw i grzybów, Pachnące maselko

Deser II podany do stołu :

Płynące lody z owocami i bitą śmietaną

Ciepłe dania :

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna,
Połędwiczki z kurczaka w sezamie, frytki i surówka z selera,
Indyk drobiowy w sosie z zielonego pieprzu*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Golonka duszona w warzywach i piwie,
Gulasz węgierski,
Boeuf Stroganoff*

III Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Bigos przyrządzony na winie,
Gołąbek w sosie pieczarkowym,
Barszcz czerwony z krokiem,
Oscypek zapiekany podany z żurawiną i grzankami czosnkowymi*

Napoje :

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń
Pepsi, 7-up, Mirinda bez ograniczeń*

Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu

CENA: 220. PLN

**POLECAMY
SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI:
DANIA EXTRA:**

ZAGRODA WIEJSKA

*stół syto zastawiony wyrobami wiejskimi (ok. 25 kg)
m.in. salceson, kaszanka ze smażoną cebulką i boczkiem, bigos na winie przyrządzony, ogórki kiszone, pajdy chleba wiejskiego*

CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę

PROSIE PIECZONE

*z nadzieniem w dekoracji warzywnej (ok. 15 kg)
CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę*

PONCZ ZMROŻONY

*alkohol z owocami i lodem podawany w dużej wazie (ok. 20 litrów)
CENA: 400 PLN (na około 80 osób)*

FONTANNA CZEKOLADOWA

*z mlecznej lub białej czekolady z owocami i dodatkami
CENA: 600 PLN (na około 80 osób)*

SŁODKA ZAGRODA

*stół z ciastami, galaretkami (ok. 30 kg)
CENA: 900 PLN (na około 80 osób)*

OWOCOWY RAJ

*owoce
CENA: 15 PLN/ osobę*

WIELKIE GRILLOWANIE

rarytasy z grill'a: karczek marynowany w ziołach, kielbaski białe ślimaczki, podudzia z kurcząt, filet drobiowy, boczek, kielbaski tradycyjne, pieczone na grillu ziemniaczku, chlebek opiekany z maselkami smakowymi, bufet świeżych sałatek, ogórki kiszone, pieczywo, masło, sosy

CENA: 30 PLN/ osobę lub 20 PLN/ osobę przy rezygnacji z 1-ego z ciepłych dań