

# Menu Weselne

I Danie na gorąco (do wyboru 1 rodzaj)

Rosół z trzech mięs | makaron domowy | lubczyk

Gruzińska zupa Charczo (delikatnie pikantna)

Strogonow

Krem z białych warzyw | chips z boczku | oliwa ziołowa

II Danie na gorąco (do wyboru 1 rodzaj)

Policzki wieprzowe | sos winny | kremowe puree ziemniaczane |  
pieczony kalafior | rukola i burak

Schab sous - vide | kremowy sos grzybowy | babka ziemniaczana |  
fasolka szparagowa owinięta boczkiem

Confit z kaczki | sos z prażonych jabłek | beza ziemniaczana |  
buraczki na ciepło

Pierś z kurczaka owinięta boczkiem | pesto ziołowe | sos serowy |  
kremowe puree ziemniaczane | mix sałat z sosem winegret

III Danie na gorąco (do wyboru 1 rodzaj lub 2 rodzaje po 1/2)

Golonka tradycyjna | kapusta zasmazana | musztarda i chrzan

Karkówka | kremowy sos grzybowy | kopytka

Podudzia z kurczaka | glazura miodowa | pieczone warzywa z  
rozmarynem i fetą

IV Danie na gorąco (Pakiet Diamentowy)

Stół Wiejski na gorąco:

Babka ziemniaczana z boczkiem | kiszka ziemniaczana |  
kartacze z okrasą | boczek pieczony w całości | pierogi z  
ziemniakami i serem | swojska kielbasa biała | żeberka |  
ogórek kiszony | kapusta kiszona

IV Danie (Pakiet Złoty) | V Danie (Pakiet Diamentowy)

Barszcz czerwony | krokiet



# Menu Weselne

Menu dziecięce: Rosół | domowy makaron oraz  
Nuggetsy z kurczaka | frytki | ketchup | ogórek  
świeży

Menu wege: 1. Zupa krem 2. Pieczona cukinia z  
warzywami | mix sałat | sos winegret 3. Kopytka z  
suszonymi pomidorami

Przekąski zimne (do wyboru z Pakiecie Złotym 12 lub w  
Pakiecie Diamentowym 15):

Deska wędlin swojskich | sos tatarski | pikle  
Tatar | dodatki

Nuggetsy z kurczaka | sos czosnkowy

Duet pasztetów | indyk | pasztet domowy | konfitura z  
żurawiny

Schab sous - vide | twarózek chrzanowy

Tatar z łososia | pumpernikiel

Śledzik | marynata ziołowa

Mini śledzik | ziemniak | sos francuski

Terrina rybna | majonez szczypiorkowy | chrust  
ziemniaczany

Tacos | pikantny kurczak | awokado

Bułeczka BAO | szarpana wieprzowina | marynowana  
cebulka

Grzanka | kaszanka | jabłko glazurowane w miodzie

Ciasto francuskie | pasta z kurczaka | curry

Carpaccio z buraka | regionalny ser koryciński (wege)

Grillowany bakłażan | słony ser | granat (wege)

Salatka z brokułem | prażony boczek | feta | pestki  
słonecznika

Salatka Cezar w mini szotach | kurczak | sos czosnkowy

Salatka szpinakowa | pomidorki koktajlowe | feta |  
orzechy | żurawina | dressing miodowo - musztardowy  
(wege)



# Menu Weselne

Bufet słodki: kawa | herbata | ciasta | tarty |  
mini bezy | mini deserki (w pakiecie  
diamentowym) | owoce filetowane  
Napoje: gazowane | soki | woda z cytryną |  
woda mineralna

Atrakcje Szefa Kuchni (dodatkowo płatne):

Pstrąg Faszerowany

Szczupak Faszerowany

Galantyna z kaczki w słodkim wydaniu

Stół Włoski (minimalnie na 100 osób)

Stół Regionalny na zimno (minimalnie na 100 osób)

*Dodatkowe informacje:*

*Biuro@restauracja-santana.pl*

