



CATERING
Mopole Gessler



*Propozycje menu
weselnego
2011*

Szanowni Nowożeńcy,

W cenie każdego z wymienionych zestawów weselnych zapewniamy:

- *Powitanie Młodej Pary chlebem i solą*
- *Podstawowy wystrój stołów i bufetów*
- *Wydrukowane menu*
- *Transport oraz podstawowy sprzęt cateringowy*
- *Obsługę techniczną cateringu*
- *Obsługę kelnerską, kucharską oraz barmańską*

Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy. Za dodatkową opłatą proponujemy:

- *Tort weselny*
- *Welcome drink*
- *Organizację baru z napojami zimnymi, gorącymi oraz alkoholem*
- *Dekorację na stoły - kwiatową lub z elementów stałych*
- *Prezenciki dla Gości Weselnych*
- *Fontannę czekoladową*
- *Deska z mocno uwędzoną szynką Podkomorzego*
- *Na przyjęciach plenerowych proponujemy dodatkowo menu grillowe*

Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony a także podkreślić, że do każdego klienta podchodzimy indywidualnie.

Menu I

Zupa

Czysta grzybowa z łazankami

Danie główne

*Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką, podana w sosie rozmarynowym
serwowana z kopytkami
oraz
gotowanymi na parze warzywami w maselku ziołowym*

Przekąski

*Śledzik różowy podany na purpurowej cebulce
Cesarские danie; białe Carpaccio z piersi pieczonego na maśle kurczaka
podane na sałacie rzymskiej
Mięsiwa dobrze upieczone, czosnkiem i majerankiem uperfumowane
z piklami podane
Sałatka Szwajcarska z serem gruyere we wstążki i szynka w paski
z winegretem z musztardy Dijon
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałata zielona z kremowym sosem kozim
Bukiet ogórków kiszonych
Domowy smalec ze śliwką
Kosz pieczywa*

Dania podane na bufecie

*Roladki z kurczaka ze świeżym szpinakiem i pomidorami podane w sosie Pesto
Sola solo w sosie szafranowym
Tłuczone ziemniaki
Ryż kolorowy
Duet kalafiorowo – brokułowy*

Danie serwowane około 1:30

Żur na chrzanie

Desery

*Puszysty sernik z brzoskwinią
Jablecznik
Bezy z owocami
Mini ptysie z nadzieniem budyniowym*

Menu II

Zupa

Bursztynowy rosół uperfumowany z knelami cielęcymi

Danie główne

Zrazy wieprzowe zwijane, faszerowane leśnymi ziołami, ogórkami kiszonymi i wędzoną słoniną na sosie z ginu Bombaj i miodu z kaszą gryczaną oraz buraczkami z jeżynami

Przekąski

*Śledź w oleju lnianym podany na cebulce
Domowy pasztet z żurawiną i skórką pomarańczową
Selekcja wędlin polskich i mięs pieczonych
(schab ze śliwką, pieczony boczek, indyk, baleron, suszona kielbasa)
Sałata rzymska z plastrami grillowanego kurczaka z dressingiem Ceasar
Bystry potok, a w nim pstrąg wędzony z dressingiem ziołowym
Sałata zielona z kremowym sosem z koziego sera
Ostry jak diabli smalec z jabłkiem
Bukiet ogórków kiszonych
Świeży chrzan, ćwikłą, żurawina, pomarańcze i ocet
Kosz pieczywa*

Dania podane na bufecie

*Pieczony łosoś podany na duszonych porach w sosie maślano – orzechowym
Kurczak a'la Coq au vin
Ryż kolorowy
Gotowane na parze warzywa w maselku ziołowym z płatkami migdałów
Ziemniaczki opiekane*

Danie serwowane około 1:30

Tradycyjny barszcz biały podany białą kielbasą

Desery

*Sernik w czekoladowej polewie
Szarlotka z kruszonką
Bezy z owocami
Mini ptysie z nadzieniem budyniowym*

Menu III

Przekąska

Salata Rukola z lososiem a'la gravadlax marynowanym przyprawami z suszonymi pomidorami i sosem z musztardy Dijon z miodem i koprem

Zupa

Barszcz "rubinowy" na occie malinowym z syropem z czarnej porzeczki i kołdunami z białej fasoli

Danie główne

Półwka kaczki po polsku, faszerowana kwaśnymi jabłkami z modrą kapustą oraz opiekanymi ziemniakami

Bufet przekąsek zimnych

Salata Verde; z pieczonym kozim serem, świeżym szpinakiem, kruchym avocado, prażony czosnkiem i koroną parmezanu

Pólmisek pieczystych mięs polskich i domowego pasztetu z piklami

Świeży chrzan i ćwikła

Śledź w oleju lnianym zasypyany cebulką

Domowy smalec ze śliwką

Ogórki kiszane w bukiecie z tymiankiem

Kosz świeżego pieczywa

Dania ciepłe w bufecie

Domowe pierogi: ruskie, z cielęciną, z kaszanką i cynamonem

Kurczak po polsku faszerowany chałką i wątróbką drobiową

Łosoś na wstążkach warzyw Julienne

Kapusta modra z rodzynkami

Ryż z warzywami

Pieczone ziemniaki w ziołach

Danie serwowane około 1.30

Żur barbarzyński z białą kielbasą i grzybami

Desery

Mini babeczki cytrynowe

Tarta jabłkowa z kruszonką

Mini bezy z owocami

Tort czekoladowo – truflowy

Truskawki w białej i czarnej czekoladzie

Tort Weselny

Tort Weselny Biała Wycinanka o smaku bitej śmietany z wiśniami w żelu i kremem czekoladowym