

Propozycja dań na przyjęcie weselne w Restauracji Perła

*Para Młoda może sobie sama skomponować swój zestaw dań**

Obiad weselny:

Przystawka na dobry początek - propozycje do wyboru:

- Rolada z łososia faszerowana musem z tuńczyka z aromatyczną grzanką,
- Matias panierowany w koperku na sałatce z moreli i jabłka z dodatkiem miodu i soku z limonki,
- Pasztet z wątróbek drobiowych z nutką brandy z białym pieczywem,
- Pieczony schab w majeranku z puszystym musem koperkowym na tostach,
- Koktajl z kurczaka wędzonego podany z chrupiącym bukietem sałat i sosem mazurskim.

Zupy - propozycje do wyboru:

- Tradycyjny rosół domowy,
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym,
- Klasyczny żurek na wędzonce z jajkiem i bekonem,
- Aromatyczna serowa zupa Tyrolska z czosnkowymi grzankami,
- Puszysty krem z tartym chrzanem i chipsami z boczku,
- Delikatny krem z szparagów z grzankami.

Dania główne z wieprzowiny i wołowiny - propozycje do wyboru:

- Rolada wołowa lub wieprzowa faszerowana klasycznym farszem z boczku, ogórka, cebuli lub farszem mięsnym,
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane boczkiem i porami,
- Klasyczna pieczeń z szynki wieprzowej z aromatycznym sosem cebulowym,
- Kotlet Szwajcarski w panierunku Wiedeńskim z serem i masłem,
- Tradycyjny kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami, cebulą i żółtym serem aromatyzowany natką pietruszki,
- Schab pieczony faszerowany śliwką kalifornijską,
- Schab Sztýgara tkany kiełbasą wędzoną w dymie z jałowca,
- Rolady wieprzowe w otulinie bekonu faszerowane z fantastycznymi musami drobiowymi (z kawałkami kurek, podgrzybków, szpinaku, kolorowych papryk).

Dania główne z drobiu - propozycje do wyboru:

- Rolada drobiowa z fantazyjnym musem, faszerowana,
 - Klasyczny kotlet devolay z wiejskim masłem,
- Pieczeń z piersi indyczej w plastrach wiejskiego bekonu
- Filet indyka faszerowany liśćmi szpinaku i młodą marchewką,
- Pieczone udko z kurczaka aromatyzowane czosnkiem i papryką,
- Udko z kurczaka po Francusku pieczone, faszerowane cielęcina z dodatkiem bekonu, zielonego groszku i natki pietruszki,
- Klasycznie pieczone udko z czarnej kaczki glazurowane w miodzie,
 - Kaczka po Sztrasburdzku z majerankiem,
- Piersi kaczki pieczone z jabłkami i kawałkami pomarańcz.

Stosowne dodatki - do wyboru:

- Klasyczne kluski śląskie,
 - Kluski tarte,
- Ziemniaki młode glazurowane masłem i koperkiem,
 - Ziemniaki pieczone,
- Kapusta czerwona na ciepło z kawałkami prażonego bekonu i cebuli,
 - Młoda fasolka szparagowa z gorącą emulsją z małą i cebuli,
 - Młoda kapusta z koperkiem i kawałkami boczku,
 - Młode buraczki duszone w śmietanie z kmnikiem,
 - Brukselka duszona w wiejskiej śmietanie,
 - Duszona kapusta kiszona z grzybami z polskich lasów.

Sałatki - do wyboru:

- Mix sałat z ziarnami zbóż z klasycznym winegrette,
 - Sałatka z kapusty białej,
 - Sałatka z kapusty czerwonej z rodzynkami,
 - Sałatka z młodej marchewki z jabłkiem,
 - Sałatka z młodych buraczków i chrzanem,
 - Sałatka z selera i orzechów włoskich,
- Sałatka z pory z dodatkiem jabłek i sosu majonezowego.

Sosy - do wyboru:

- Sos śmietankowy,
- Aromatyczny sos borowikowy,
- Sos cebulowy.

Słodki finał:

- Torty i ciasta z Naszej cukierni,

Wykonane na podstawie domowych receptur o różnych smakach i aromatach.

Desery – do wyboru:

- Puchar lodowy z owocami sezonowymi i puszystą bitą śmietaną,
- Parafait z bitej śmietany z kawałkami chałwy i czekolady,
 - Krem Sułtański,
- Delikatny mus cytrynowy lub czekoladowym,
- Brzoskwinie Melba z lodami, czapą bitej śmietany i sosem z likieru contru,
- Śliwki kalifornijskie aromatyzowane grzanym winem z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną,
- Petera owoców sezonowych.

Napoje gorące:

- Kawa, herbata,

Napoje zimne (wg. zużycia):

- Woda, Soki, Fanta, Sprait, Coca – Cola.

Zakąski w formie zimnej płyty lub Bufetu Szwedzkiego

- Półmisek Wędlin Polskich (szynka wieprzowa, konserwowa, kiełbasa krakowska, salami),
- Półmisek Wyrobów Swojskich (galantyna z kurczaka, mięsa pieczone z różnymi farszami),
 - Mini galaretki z kurczaka, ozorków wieprzowych, z szynki,
 - Paleta jaj o różnych smakach (w sosie tatarskim, faszerowane musami),
 - Filety z matiasa w kilku odstonach (w śmietanie, w oleju, po węgiersku),
 - Smażone kawałki dorsza na białych warzywach,
 - Klasyczny befsztyk Tatarski,
- Sałatki (Akropolis, Hawajska, Włoska, Caprese, Orientalna z kawałkami krabów),
 - Pikle (papryka konserwowa, ogórek konserwowy, oliwki),
 - Patery warzyw sezonowych,
 - Pieczywo,

- Stosowne sosy i dodatki.

Do zimnej płyty serwujemy barszcz z krokietem.

Dania gorące przed oczepinami

- Pieczona w ziołach pieczeń z karczku,
- Smażony filet z kurczaka z pieczarkami z patelni,
- Klasyczny kotlet schabowy z masłem czosnkowym,
- Eskalopki drobiowe lub wieprzowe smażone po parysku z sosem Dijon,
- Szaszłyk wieprzowy lub drobiowy z kawałkami kolorowych papryk, boczku i cebuli,
- Golonka gotowana lub pieczona na sposób Bawarski,
- Smażone w maśle pietruszkowym pstrągi z kawałkami prażonych migdałów,
- Filet z łosia norweskiego z pieca lub gotowany na parze z sosem koperkowym,
- Dorsz panierowany w ziarnach słonecznika z sosem chrzanowo koperkowym.

Dodatki – do wyboru:

- Smażone dufiny,
- Złociste frytki,
- Ziemnaki pieczone,
- Puszyste piure z ziemniaków z masłem, śmietaną i gałką muskatołową,
- Sałatki,
- Warzywa gotowane,
- Sosy zimne.

Dania gorące po północy – do wyboru, serwowane w kociołkach:

- Klasyczny Węgierski bogracz,
- Kociołek Góralski (kawałki pieczonej wieprzowiny z warzywami i kapustą kiszoną),
- Flaki po Staropolsku.

Kolacja w poprawiny w okresie letnim

- Szynka pieczona lub prosiak z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami i zimnymi sosami.

Wszystkie dania podawane są na półmiskach.

Szczegółowy jadłospis uzgadniany jest na 7 dni przed uroczystością.

Przedstawione menu jest wzorcowe i może ulec zmianie w zależności od gustów i upodobań.

Gwarantujemy zdrową i smaczną żywność, oraz miłą i profesjonalną obsługę.

Na życzenie, zapewniamy przewóz gości autokarem, parze młodej limuzynę lub bryczkę oraz obsługę filmową i fotograficzną.

Ponadto Parze Młodej gratisowo udostępniamy apartament w noc poślubną.