

NOTERA

HOTEL SPA BORY TUCHOLSKIE



Menu weselne

Powitanie Pary Młodej

- chlebem i solą

Aperitif

- Kieliszek wina musującego

Obiad serwowany:

Przystawka:

- Marynowany łosoś w miodowej wódce podany na paście z pieczonego selera z duszoną gruszką i dresingiem miodowym

Zupa:

- Bulion z palonej kaczki podany z warzywami i domowym makaronem

Danie główne:

- Rostbef wołowy sous-vide podany z puree ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem, warzywami korzeniowymi i sosem grzybowym

Deser:

- Tarta jabłkowa z duszonymi w czerwonym winie rodzynkami i kremem jajecznym

Bufet:

Przekąski zimne:

- Wolno gotowany schab marynowany w wiśniówce podany na musie z wędzonej śliwki
- Pieczona polędwica wieprzowa z sosem tatarskim
- Deska mięs pieczonych i domowych kielbas wędzonych z piklami i sosami
- Deska wędzonych ryby z paloną cytryną i majonezem szafranowym
- Filet z wędzonego pstrąga podany na musie chrzanowym z prażoną cebulą
- Śledź w oleju z duszoną cebulą i kruszonym jałowcem

Salatki:

- Sałatka ziemniaczana z pieczoną kielbasą, zielonym groszkiem, kaparami i musztardą
- Sałatka z wędzonym półgęskiem, kozim serem i dresingiem malinowym
- Mieszane liście sałat z warzywami ogrodowymi i lekkim dresingiem musztardowym
- Carpaccio z żółtego buraka z pesto pietruszkowym, kielkami groszku i orzechami

Dodatki:

- Domowy smalec, ogórki kiszone, papryka marynowana oraz grzyby marynowane
- Chrupiące pieczywo i masło

Bufet słodki:

- Pudding z kaszy manny z gorzką czekoladą i musiem z malin
- Sernik w trzech odstonach
- Karpatka z kremem maślanym i pudrem lawendowym
- Kremowa panna-cotta z owocami

Danie gorące serwowane po północy:

- Pieczona szynka wieprzowa ze smażonymi kluskami, czerwoną kapustą i sosem piwnym

Danie gorące około 2:00 w nocy:

- Strogonow wołowy z grzybami, kiszonym ogórkiem i musztardą dijon

Napoje:

- kawa, herbata, woda mineralna