

## **Wesele w stylu rustykalnym/ do 100 osób**

### **Przystawka**

Zimna przystawka przysmaków regionalnych

### **Zupa**

Gorący Rosół z domowym makaronem i zielenią

### **Danie główne** na ciepłych półmiskach w stoły

Kotlet schabowy tradycyjnie panierowany/ Kotlet de volaille z masłem pietruszkowym/ Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim/ Kacze udka z jabłkami i majerankiem/ Sandacz smażony w maśle z sosem koperkowym

Opcja jarska- domowe pierogi ruskie lub z bryndzą z chrupiącą cebulką i kwaśną śmietaną

### **Dodatki do dań**

kluski śląskie/ ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Buraczki zasmażane/ kapusta duszona słodko -kwaśna i surówki zgodnie z sezonem

### **Zimne przekąski i sałatki**

schab pieczony po warszawsku z sosem chrzanowym/ zimne nóżki/pasztet domowy z suszoną śliwką/ duet śledziowy (w oleju z czerwoną cebulką i korniszonem, śledź w śmietanie z rodzynkami i jabłkiem /Sałatka jarzynowa „jak u Babci”/polska sałatka z pieczarek z jajkiem na twardo i szczypiorkiem/ Deski regionalnych serów i wędlin/ domowe pikle/ konfitura z brusznicy/ciepłe pieczywo i naturalne masło

### **Na słodko**

wybór ciast z naszej cukierni/ 3 rodzaje- smaki zmieniane sezonowo

### **Kolacja przed północą**

golonka po Zakopiańsku glazurowana miodem/ szaszłyk drobiowy ze śliwką w boczku/ziemniaki pieczone z rozmarynem, kolorowa surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, porem i rzodkiewką

Opcja jarska- stek z grillowanego tofu w glazurze pomarańczowej, warzywa ratatouille

### **Dania gorące finałowe**

flaki po staropolsku doprawione ostrą papryką i majerankiem

flaczki z boczniaka z warzywami i pomidorami





## **Wesele na Kalatówkach do 50 osób/ serwis indywidualny**

### **Przystawka zimna:**

Szynka włoska z melonem miodowym i rukolą/ łosoś marynowany w soli morskiej i cytrusach/ carpaccio z kaczki z serem bleu i orzechami włoskimi (jedna do wyboru)

### **Zupa- jedna do wyboru**

bulion z wiejskiej kury z domowym makaronem i zielenią / zupa krem w zgodzie z sezonem z chrupiącymi grzankami (szparagi, kalafior, pomidorowy, papryka, dynia, grzyby)

### **Danie główne- (jedno do wyboru)**

polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej/ ziemniaki au gratin/ sos rozmarynowy i glazurowana karotka

Filet z halibuta/ puree z batata/ szpinak duszony z czosnkiem i pomidorami

Pierś z kurczaka nadziewana grzybami/Ziemniaki aligote z oscypkiem/ brokuły w maśle migdałowym

**Słodkości-** wybór ciast z naszej cukierni/ 3 rodzaje lub minidesery- beza z bitą śmietaną i owocami// krem brulee waniliowy/ mus czekoladowy/ sałatka owocowa


### **Zimne przekąski w stołach-** pasztet domowy z suszoną śliwką/

duet śledziowy (w oleju z czerwoną cebulą i korniszonem/ w śmietanie z rodzynkami i jabłkiem/ sałatka cesar z grillowanym kurczakiem/ schab gotowany w niskiej temperaturze z sosem vitello tonnato/ sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową/sałatka grecka/ ciepłe pieczywo i naturalne masło

### **lub wiejski stół regionalny:**

Szynka Podkomorzy z nogą, kiełbasa myśliwska, kaszanka, salceson ozorkowy, baleron, smalec ze skwarkami i jabłkiem

Deska serów regionalnych, bundz marynowany w oleju lnianym i dzikich ziołach, oscypek, korboce, bryndza robiona przez nas





**Wesele „Góralstwo Juzyno” - do 50 osób/ serwis indywidualny**

**Cosik na dobry smak:** bryndza z kminkiem, pasztet ze śliwką, pstrąg wędzony, konfitura z brusznicy

**Polywka:** rosół tatrzański z kluskami i krojoną marchewką

**Hrubse jadło** (jedno do wyboru):

połędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem, gęsty sos z grzybów leśnych ,  
zapiekane grule, buraczki w miodzie z rozmarynem

pstrąg z górskiego potoku, masło czosnkowe, tłuczone ziemniaki z koperkiem,  
kiszona u nas kapusta

pierś z kurczaka nadziewana bundzem, puree z marchewki, brokuły z prażonymi migdałami, delikatny sos z dzikich ziół

**Wypieki Gaździny-** szarlotka z kruszonką i cynamonem// strucla makowa/  
sernik na zimno z owocami i galaretką

**Zimno przegryzka-** nóżki wieprzowe w galarecie/ śledź na nasz sposób z rydzami i pieprzem

sałatka z bobem, kiszonym ogórkiem i jajkiem

sałatka jak Grecko ino, że z bundzem

talerz regionalnych wędlin, deska serów podhalańskich

chłyb z Babcynego pieca, smolec swojej roboty

ćwikła z chrzanem, domowe marynaty, pomidory z cebulą

**Na koniec-** (jedna pozycja do wyboru) góralstwo kwaśnica na wędzonych żebrach z grulami/ zupa chrzanowa z jajkiem i plackiem ziemniaczanym/ bigos zbójnicki z grzybami i dziczyzną