*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 brendy 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 Sztygara tkany kiełbasą wędzoną w dymie z jałowca,

- Rolady wieprzowe w otulinie bekonu faszerowane z fantazyjnymi 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 cielęciną z dodatkiem bekonu, zielonego groszku i natki pietruszki,

- Klasycznie pieczone udko z czarnej kaczki glazurowane w miodzie,

- Kaczka po Sztrasburdzku z majerankiem,

 - Piersi kacze 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 odsłonach (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,

- Szaszłych 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 łososia 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 muszkatołową,

- Sałatki,

- Warzywa gotowane,

- Sosy zimne.

*Dania gorące po północy – do wybor, 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.*