

# Propozycje menu

## Menu III

**Cena: 285 PLN/brutto/os.**

### Drink powitalny

- Wino musujące

### Przystawka

- Carpaccio z kaczki z sosem żurawinowy

### Zupa

- Żurek Staropolski w chlebie

### Danie główne

- Polędwica z grilla a la Cardin z serem gorgonzola, szpinakiem, zapiekanym pomidorem i rosties ziemniaczanymi

### Deser

- Ananas grillowany z bezą i owocami granatu

### Zakąski koktajlowe

- Parfait z kurczaka z owocami
- Pstrąg po gdańsku z kremem grzybowym
- Ryby wędzone (norweski łosoś, tęczowy pstrąg)
- Pasztet wieprzowy z warzywami
- Polędwica wołowa z masłem chrzanowym
- Polędwiczki wieprzowe ze szpinakiem
- Roladki śledziowe z musem śmietanowym
- Wybór wędlin i mięs pieczystych

### Sałatki

- Sałatka z grillowanego łososa z kaparami i cytrynowym balsamico
- Sałatka z mozzarelli z pomidorami koktajlowymi, oliwkami i grzankami bazyliowymi
- Dressingi, marynaty
- Pieczywo koktajlowe

### Bufet deserowy

- Koktajle owocowe truskawkowe i brzoskwiniowe z likierem wiśniowym i adwokatem
- Babeczki wielosmakowe
- Wybór świeżych owoców

### Tort weselny z flarami (smaki do wyboru)

### Bufet zakąsek gorących

- Zraziki wieprzowe z kapustą
- Kurczak z mozzarellą, warzywami i boczkiem
- Schab z szynką i serem
- Kasza gryczana
- Ziemniaki pieczone
- Gnocchi ziemniaczane
- Warzywa gotowane na parze

### Napoje

- Kawa / Herbata
- Woda mineralna
- Wódka 40 ml / os.

Za wniesiony alkohol i napoje dodatkowo pobieramy „korkowe” w wysokości 10 zł od osoby. Szczegółowych informacji udzieli osobisty opiekun wesela – tel.: +48 58 321 00 32, email: H3390-FB@accor.com