



Pałac Brzeźno
Spa & Golf

PROPOZYCJE MENU WESELNEGO 2024

PAKIET SILVER

Cena 380 PLN/os. brutto (dzieci 4-10 lat 50% ceny)

Powitanie chlebem, solą i wytrawnym winem musującym

Na miły początek - 1 pozycja do wyboru

Rostbef po angielsku, szparagi dolnośląskie, rukola, cytrynowe vinegrette

Filet z kaczki sous-vide, na sałatce z mango

Carpaccio z buraka, ser regionalny, rukola, orzechy włoskie

Pieczycwo, masło

Zupy - 1 pozycja do wyboru

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Krem z białych warzyw, oliwa truflowa

Dania Główne - 3 pozycje do wyboru (dania serwowane na półmiskach)

Gęsina confit, kapusta czerwona z żurawiną i jabłkiem

Sznicel wieprzowy na kapuście zasmażanej z kminkiem

Zrazy wołowe w sosie myśliwskim

Smażona miruna w sosie cytrynowo - kaparowym

Dodatki (serwowane na półmiskach)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie lub kopytka (domowej produkcji)

Frytki farmerskie

Zestaw surówek (marchewka z jabłkiem, buraczki, kapusta biała)

Warzywa pieczone z tymiankiem

Desery z pałacowej cukierni

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

Patera owoców sezonowych

Zimne zakąski

Schab faszerowany pieczarkami i cebulą

Wybór szlachetnych wędlin i kiełbas staropolskich

Sery regionalne, winogrona

Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy

Terrina z łososia i sandacza z krewetkami

Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym

Sałatka ze świeżymi brokułami, pomidory koktajlowe, ser feta, sos czosnkowy

Wybór sałat, warzyw świeżych i konserwowych

pieczywo/ masło

Gorąca kolacja - 1 pozycja do wyboru

Barszcz czerwony, domowy pasztecik mięsny

Zupa gulaszowa z wieprzowiny, pieczywo

Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom **dla dzieci proponujemy:**

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

Marchewka z jabłkiem lub surówka z białej kapusty

PAKIET GOLD

Cena 480 PLN/os. brutto (dzieci 4-10 lat 50% ceny)

Powitanie chlebem, solą i wytrawnym winem musującym

Na miły początek - 1 pozycja do wyboru

Rostbef po angielsku, szparagi dolnośląskie, rukola, cytrynowe vinegrette

Filet z kaczki sous-vide, na sałatce z mango

Carpaccio z buraka, ser regionalny, rukola, orzechy włoskie

Zupy - 1 pozycja do wyboru

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Krem z białych warzyw, oliwa truflowa

Zupa cebulowa z grzanką francuską, parmezan

Dania Główne - 3 pozycje do wyboru (dania serwowane na półmiskach)

Polędwiczki wieprzowe sous vide, sos z grzybów leśnych

Cielęcina duszona w winie z sosem koperkowym

Gęsina confit, kapusta czerwona z żurawiną i jabłkiem

Filet z łososia podany na szpinaku

Dorsz z pieca, oliwa ziołowa lub smażony, panierowany (do ustalenia)

Dodatki (serwowane na półmiskach)

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie lub kopytka (domowej produkcji)

Frytki farmerskie

Zestaw surówek (marchewka z jabłkiem, buraczki, kapusta biała)

Warzywa pieczone z tymiankiem

Desery z pałacowej cukierni (podane w bufecie)

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

Patera owoców sezonowych

Tuż po obiedzie podajemy do stołu zestaw mini zakąsek typu finger food w stylu

hiszpańskiego TAPAS do wina i alkoholu

Sery regionalne podane z winogronem i orzechami

Koreczki z cukinią, suszonym pomidorem i mozzarellą

Tartinki z pumpernika, pasta z dojrzałego avocado

Hiszpańskie chorizo na słonym krakersie

Hiszpańskie oliwki

...lub druga opcja dla tradycyjistów

Tradycyjne galarety wieprzowe z golonki i nóżki

Sałatka jarzynowa

Jajka gotowane w sosie tatarskim

Staropolska szynka pieczona

Zimne zakąski (podane w bufecie)

Schab faszerowany pieczarkami i cebulą

Wybór szlachetnych wędlin i kiełbas staropolskich

Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy

Terrina z łososia i sandacza z krewetkami

Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym

Sałatka z brokułami, pomidorami koktajlowymi oraz serem feta i sosem czosnkowym

Wybór sałat, warzyw świeżych i konserwowych

Pieczywo/ masło

Gorąca kolacja - 2 pozycje do wyboru

Barszcz czerwony, domowy pasztecik mięsny

Boeuf Strogonoff, bagietka czosnkowa

Udka kurczaka zagrodowego po katalońsku (sos z orzechów, rodzynek)

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą i grzybami, sos grzybowy (wegetariańskie)

Gołąbki tradycyjne z mięsem i ryżem i sosem pomidorowym

Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom **dla dzieci proponujemy:**

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

marchewka z jabłkiem lub surówka z białej kapusty

PAKIET PLATINUM

Cena 550 PLN/os. brutto (dzieci 4-10 lat 50% ceny)

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Na miły początek - 1 pozycja do wyboru

Rostbef po angielsku, szparagi dolnośląskie, rukola, cytrynowe vinegrette

Filet z kaczki sous-vide, na sałatce z mango

Carpaccio z buraka, ser regionalny, rukola, orzechy włoskie

Zupy - 1 pozycja do wyboru

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Krem z białych warzyw, oliwa truflowa

Krem szparagowy, chips z cukinii

Zupa cebulowa z grzanką francuską, parmezan

Dania Główne - 4 pozycje do wyboru

Polędwiczki wieprzowe sous vide, sos z grzybów leśnych

Indyk faszerwoany szpinakiem i suszonymi pomidorami, sos ziołowy

Confitowany filet z kaczki lub pieczone udo z kaczki

Tradycyjne zrazy wołowe, sos myśliwski

Cielęcina duszona, sos z kurkami

Królik w sosie śmietanowym z białym winem

Pieczony filet z łososia, oliwa ziołowa

Filet z sandacza na papardelle z cukinii i marchewki

Dodatki (serwowane na półmiskach)

ziemniaki gotowane

kluski śląskie/kopytka własnej produkcji (do wyboru), frytki farmerskie

zestaw surówek (marchew z jabłkiem, buraczki, kapusta biała)

warzywa grillowane z tymiankiem

Desery z pałacowej cukierni (podane w bufecie)

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

Patera owoców

Tuż po obiedzie podajemy do stołu zestaw mini zakąsek typu finger food w stylu

włoskiego ANTIPASTI do wina i alkoholu

Sery regionalne podane z winogronem i orzechami

Mini bruschetta al pomodoro z oliwą i czosnkiem

Mini papryczki faszerowane serkiem

Prosciutto Crudo na słonym krakersie

Włoskie oliwki

...lub druga opcja dla tradycyjistów

Tradycyjne galarety wieprzowe z golonki i nóżki

Sałatka jarzynowa

Jajka gotowane w sosie tatarskim

Staropolska szynka pieczona

Zimne zakąski (podane w bufecie)

Schab faszerowany z pieczarkami i cebulą

Wybór szlachetnych wędlin i kiełbas staropolskich

Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy

Terrina z łososia i sandacza z krewetkami

Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym

Tatar z łososia wędzonego, ogórek konserwowy, pieczarki, cebula, kapary

Sałatka Szefa z cieciorką, fetą, suszonym pomidorem

Sałata z serem regionalnym, orzechami, limonkowy vinegrette, truskawki

Wybór sałat, warzyw świeżych i konserwowych

pieczywo/ masło

Gorąca kolacja - 1

Pieczony udziec wieprzowy marynowany w rozmarynie z pieczonymi ziemniakami
i kapustą zasmażaną, serwowany w restauracji przez Kucharza

Gorąca kolacja - 2 (1 pozycja do wyboru)

Barszcz czerwony, domowy pasztecik mięsny

Boeuf Stroganoff, bagietka czosnkowa

Udka kurczaka zagrodowego po katalońsku (sos z orzechów, rodzynek)

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą i grzybami, sos grzybowy (wegetariańskie)

Gołąbki tradycyjne z mięsem i ryżem i sosem pomidorowym

Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom **dla dzieci proponujemy:**

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,
marchewka z ananasem lub surówka z białej kapusty

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY (do 50 osób)

Cena 250 - 280 PLN/ os. brutto (dzieci 4-10 lat 50% ceny)

Powitanie wytrawnym winem musującym

Na miły początek - 1 pozycja do wyboru

Rostbef po angielsku, szparagi dolnośląskie, rukola, cytrynowe vinegrette

Filet z kaczki sous-vide, na sałatce z mango

Carpaccio z buraka, ser regionalny, rukola, orzechy włoskie

Pieczyno, masło

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Krem z białych warzyw, oliwa truflowa

Krem szparagowy, chips z cukinii

Dania główne serwowane - 1 pozycja do wyboru

Gęsina confit, kapusta czerwona z żurawiną i jabłkiem;

Królik w sosie śmietanowym z białym winem;

Indyk faszerowany musem ze szpinaku i pomidorów suszonych, zapiekanka

ziemniaczana, warzywa grillowane z tymiankiem;

Sznyceł wieprzowy na kapuście zasmażanej z kminkiem, kopytka własnej produkcji;

Tradycyjne rolady wołowe sos z czerwonym winem, kluski śląskie własnej produkcji,

czerwona kapusta zasmażana z jabłkiem i żurawiną;

Pieczony filet z łososia w ziołach;

Gołąbki z kapusty włoskiej, grzyby leśne, kasza z warzywami,

Sos pomidorowy ze świeżą papryką lub grzybowy (wegetariański)

Desery z pałacowej cukierni - 1 pozycja do wyboru

Sernik lub Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

+ Patera owoców sezonowych

Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki (350ml/os)

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom **dla dzieci proponujemy:**

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

marchewka z ananasem lub surówka z białej kapusty

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK (opcja)

Cena: 95 PLN/ os. brutto

Zamówienie dla minimum 10 osób

- ✓ Szlachetne wędliny staropolskie i mięsa pieczone w ziołach
 - ✓ Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym
- ✓ Łosoś wędzony z musem chrzanowym na grzance z rucolą
 - ✓ Sałatka z ciecierzycy, pomidorów i sera feta
 - ✓ Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy
 - ✓ Terrina z łososia i sandacza z krewetkami
- ✓ Hummus ze świeżą bazylią i tymiankiem, pumpernikiel
 - ✓ Wybór warzyw świeżych i konserwowych
pieczywo/masło/ sosy do mięs

OPCJE DODATKOWE

Regionalny stół wiejski

Cena: 120 PLN/ os. brutto

Deska mięs pieczonych:

karczek, schab, rolada z indyka, szynka nadziewana czosnkiem boczek pieczony

Deska regionalnych wędlin:

Salceson, kielbasa „nożem krojona”, kabanosy, szynka, polędwica wieprzowa

Deska serów regionalnych i owoców

Wybór koszonych warzyw

Chleb wiejski, sosy do mięs, smalec domowy

Finger food w stylu hiszpańskiego TAPAS do wina i alkoholu

Cena: 50 PLN/ os. brutto

Sery regionalne podane z winogronem i orzechami

Koreczki z cukinią, suszonym pomidorem i mozzarellą

Tartinki z pumpernika, pasta z dojrzałego avocado

Hiszpańskie chorizo na słonym krakersie

Hiszpańskie oliwki

LIVE COOKING - Kucharz na Sali (dla minimum 40 os.) - serwis max do 22.00

Szynka wieprzowa serwowana przez kucharza w sosie orzechowym, pieczone

ziemniaki, kapusta zasmażana z kminkiem

Cena: 45 PLN/ os. brutto

LUB

Gicz cielęca serwowana przez kucharza w sosie orzechowym, pieczone ziemniaki,

kapusta zasmażana z kminkiem

Cena: 65 PLN/ os. brutto