



WESELE W PUCHACZÓWCE

PAKIET - WESELE, NOCLEGI, ŚNIADANIE,
STÓŁ WIEJSKI
329,00 ZŁ OD OSOBY

MENU WESELNE

W CENIE PAKIETU

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym, 40 ml

Pierwsze danie, 250ml:

Bulion z pieczonej kaczki z lanymi kluseczkami
i oliwą pietruszkową

Dania mięsne podane na półmiskach, 300g:

De volaille z masłem i świeżą pietruszką
Pieczone żeberka wieprzowe w pikantnym sosie BBQ
Rostbef pieczony w niskiej temperaturze,
podany z sosem demi glace z Porto
Polędwiczka wieprzowa przyrządzona metodą sous vide
w sosie śmietanowym z borowikami

Dodatki podane na półmiskach, 300g:

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone
Ryż z warzywami
Surówka z buraczków
Surówka z białej kapusty
Kapusta zasmażana

Deser, 80g:

Mus z mascarpone z owocami sezonowymi

Zakąski, 500g:

Rostbef pieczony na różowo,
marynowany w musztardzie
Karczek pieczony z serkiem mascarpone
i suszonymi pomidorami
Galaretka wieprzowa
Śledzie w śmietanie
Pasztecik z dziczyzny z żurawiną
Terrina z leśnych grzybów
Gravlax z łososia
Sałatka jarzynowa
Sałatka meksykańska
Jajka faszerowane pieczarkami

Danie na ciepło 1:30, 250g:

Ragout z dzika
z pieczarkami portobello

Napoje, bez limitu:

Kawa
Herbata

NOCLEG

W CENIE PAKIETU

Wyjątkowy apartament dla Nowożeńców
Wygodne pokoje Pensjonatu Puchaczówka
dla wszystkich Gości
Spokojny sen - wesele odbywa się w osobnym budynku
Pokój zabaw dla dzieci
Sauna - wg cennika

ŚNIADANIE

W CENIE PAKIETU

Trzy dania na ciepło
W formie bufetu szwedzkiego
Obfity wybór dań
Opcje wegańskie i wegetariańskie
Napoje ciepłe i zimne
Bar sałatkowy

STÓŁ WIEJSKI

W CENIE PAKIETU

Niepowtarzalny klimat wiejskiego stołu
idealnie wkomponowuje się w wystrój
naszej drewnianej Restauracji.

Na zimno, 240g:

Wędliny z własnej wędzarni - schab, szynka
Kiełbasa swojska
Kaszanka
Salceson domowy
Pasztecik wieprzowy
Smalec z ogórkami
Pstrąg z własnej wędzarni
Bochen wiejskiego chleba na zakwasie
Dodatki - chrzan, musztarda, żurawina

Na ciepło, ok. 21:00, 310g:

Pieczone pierogi z gęsina
Szaszłyki drobiowe, marynowane w ostrych przyprawach
Golionka wieprzowa gotowana w ciemnym piwie,
podana z zasmażaną kapustą
Gulasz z dzika z cebulką
Pieczony sandacz z tymiankiem, podany na szpinaku
Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym
– danie polecane głównie dla dzieci
Pieczone ziemniaki
Smażone kopytka