TALARIA

„Nie ma bardziej szczerej miłości
niż miłość do jedzenia"

George Bernard Shaw

Propozycja menu weselnego

Kieliszek wina musującego na powitanie wliczony w cenę menu

(obiad serwowany)

Zupa

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Krem brokułowo – szpinakowy z ziołowymi grzankami
Klasyczne flaczki wołowe
Lekko pikantny krem pomidorowo – paprykowy
Zupa z suszonych borowików z łazankami

Danie główne mięsne

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Ossobuco cielęce duszone w czerwonym winie, warzywa korzeniowe, sycylijskie ziemniaczki, gremolata kolendrowa
Delikatnie pieczony schab wieprzowy, sos borowikowy, kluski śląskie, pieczony brokuł
Pieczone skrzydełka z kurczaka faszerowane podrobami, ryż basmati, warzywne tagliatelle
Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem mozarella, francuskie kluseczki, bukiet warzyw gotowanych, sos szafranowy

Opcjonalnie danie wegetariańskie/wegańskie
Pęczotto z dynią, jarmużem i selerem naciowym
Ratatouille
Falafel z sosem tahini
Grillowany kalafior, tofu, pestki granatu

Deser

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Puchar lodowy z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
Tiramisu z musem z mascarpone
Czekoladowe brownie z kremem malinowym

Przekąski zimne w stołach lub bufecie

Trojanowska deska wędlin i mięs pieczystych
Srebrzyste śledzie baraszkujące w pałacowych nalewkach z marynowanymi grzybkami
Pasztety z dziczyzny wśród staropolskich sosów (tatarski, borówkowy)
Deska serów z bakaliami, smażona żurawina
Jajka faszerowane kolorowymi pastami (pieczarkowa, z szynki, z łososia wędzonego)
Łosoś gravelax, sos musztardowy, kapary
Delikatny schab z musem chrzanowym w galarecie
Indyk w maladze z owocami

TALARIA

„Nie ma bardziej szczerej miłości
niż miłość do jedzenia"

George Bernard Shaw

Ryba faszerowana pod rubinową galaretą
Tymbaliki drobiowe, wieprzowe oraz rybne

Dodatki do menu
Wybór marynat: korniszony, patisony, grzybki marynowane, kolorowe papryki
Dipy i sosy: tatarski, cumberland, czosnkowy, musztardowy
Wybór pieczywa: ciemne, razowe, pszenne, bułeczki
Masła smakowe: ziołowo – czosnkowe, paprykowe, naturalne

Sałatki
Sałatka z kozim serem, owocami sezonowymi i musem malinowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Młody szpinak, prażone orzechy, parmezan, sos balsamiczny
Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i orzechami pinii

II Danie Ciepłe – rybne lub mięsne
(do wyboru jedno danie rybne lub mięsne)

Polędwica z dorsza norweskiego, kremowe risotto, szparagi, sos holenderski
Roladki z miętusa, kasza kus-kus, warzywa grillowane, sos marinara
Noga z kaczki confit, potato gratin, marynowane buraczki, sos winny
Polędwiczki wieprzowe, puree z selera, duszone borowiki

III Danie Ciepłe serwowane przed północą
Pieczony udziec wieprzowy serwowany przez kucharza, podany z pieczonymi ziemniakami, duszonymi pieczarkami, ogórkiem małosolnym i sosem myśliwskim

TORT WESELNY – smak do ustalenia (dla umów od II 2017r.)

Dania gorące podawane po północy (do wyboru 2)
Strogonow z polędwicy wołowej
Gulasz cygański z szynki wieprzowej
Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem
Żur na zakwasie chlebowym z jajkiem i białą kiełbasą

Bufet słodki
Ciasta wypiekane w Talarii:
sernik, jabłecznik, Pani Walewska, biszkopt z owocami
Owoce filetowane i w całości
Kolorowe sałatki owocowe
Beza z truskawkami

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

Cena:
250 zł w miesiącach: I, II, VI, VII, VIII, XI, XII
350 zł w miesiącach: III, IV, V, IX, X