

Menu *weselne*

450 zł

za osobę · menu serwowane

Powitanie. Przywitanie Gości weselnych lampką wina musującego oraz tradycyjnym chlebem i solą.

Przystawka

JEDNA DO WYBORU

Chrupiący ozór wołowy
chrzanowy majonez · pikle

Półgęsek
sałaty · dresing malinowy

Łosoś w koprze z żelem cytrusowym

Oryginalny holenderski śledź matias z crunchem ziemniaczanym

Rillette z kaczki

Zupa

JEDNA DO WYBORU

Szczawiowa z łososiem (sezon)

Groszkowa z gruszką i gorgonzolą

Curry krem kokos
kurczak (dostępna wersja wegańska)

Żur na gęsinie

Zupa serowa
łosoś

Pieczony pomidor
prażony ryż · śmietana

Bulion z pieczonego ptactwa z wołowiną

Zupa z warzyw (sezon)

Dania główne

Jedno do wyboru lub wersja półmiskowa: trzy do wyboru, dopłata 65 zł / os.

Dania mięsne

Kurczak zagrodowy pieczony w zbożach
sos śmietanowo-szpinakowy

Kurczak zagrodowy
sos serowy · ryż z curry z marchwią · dynia piklowana

Polędwiczki drobiowe z brokułami
ser mozzarella · sos pieczarkowy

Perliczka pieczona z pancettą i zielonym pieprzem

Kacze udo z pieca
marmolada z czerwonej cebuli · kasza jaglana · sałatka ogórkowa

Udo z kaczki
sos owocowy · pieczone bataty · gruszka

Polędwiczki z pietruszkowym pesto i konfitowanymi pomidorami

Polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonej śliwki
puree ziemniaczane · burak

Wolnogotowana szynka wieprzowa
ziemniaki gratin · zielone warzywa

Konfitowany kark ze świni jabłkowej
pieczone ziemniaki w ziołach · burak

Wołowina wolnogotowana
sos z zielonym pieprzem · burak

Policzki wołowe w koszulkach z cebuli
puree ziemniaczano-gruszkowe · mix grillowanych warzyw

Dania rybne

Pstrąg tęczowy
eko kasza jaglana ze szpinakiem · zielone warzywa

Łosoś z chrupiącą ziołową skórką
sos beurre blanc

Dorsz z pieca
kasza jaglana z pestkami dyni i marchwią · warzywa sezonowe

Pstrąg
puree ziemniaczano-gruszkowe · warzywa · sos americaine

Dorsz
pieczona cukinia · salsa pomidorowa · ziemniaki puree z chrzanem

Pstrąg z Zielenicy
krokiet z ciecierzycy · sos indyjski · marchew · pomarańcze 58 stopni

Deser

JEDEN DO WYBORU

Rokitnik
brusznica · biała czekolada

Tartaletka
jabłko · gruszka · krem angielski

Biała czekolada
mascarpone · marakuja

Mus czekoladowy
rum

Torcik bezowy Pavlova

Brownie
Kahlua

Zimny bufet

OSIEM DO WYBORU

Tatar wołowy
kapary

Tatar z czerwonego śledzia z burakiem

Śledź zielony w polskim pesto

Prosciutto crudo z melonem

Boczek pieczony z chrzanowym musem

Śledzik z jabłkiem, miodem i musztardą

Opiekana wołowina
smażone kapary

Marynowana wołowina
kapary · pieczony burak

Deska serów z konfiturą domową

Schab ze śliwką

Karkówka w ziołach

Boczek faszerowany

Śledź po wiejsku

Szpinak
łosoś · ser śmietankowy

Ajvar
ciasto francuskie

Pieczone papryki
kapary · warzywa julienne · łosoś

Guacamole
nachos

Pasztet wołowo-wieprzowy z piklowaną cebulą

Selekcja sałat
sos vinaigrette · owczy ostry ser · orzech · suszone pomidory

Sałatki

TRZY DO WYBORU

Sałatka z szarpaną kaczką, jabłkiem, śliwką, sos francuski

Sałatka z kozim serem i owocami

Sałatka z krewetkami
awokado · sos koktajlowy

Sałaty
grillowany kurczak · sos czosnkowy

Arbuz
feta · bazylia · winegret

Sałatka caprese
burrata

Sałatka z pieczonym krabem

Pieczony kozi ser
marynowana śliwka

Dania ciepłe

DWA DO WYBORU

Barszcz francuski
krokiet wołowy

Zrazy wołowe
sos myśliwski

Karczek w ziołach
demi-glace

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Konfitowane kacze udo
sos śliwkowy z rozmarynem · gąszcz z czerwonej kapusty

Gulasz wołowy
rösti

Bœuf Strogonow

Napoje

NAPOJE W CENIE, BEZ OGRANICZEŃ

Woda gazowana / niegazowana

Soki jabłkowe / pomarańczowe

Kawa / herbata

Zapraszamy na spotkanie

Odpowiemy na Państwa pytania, wskażemy dostępne terminy i wspólnie ustalimy menu.

+48 604 586 280 · boreczna@boreczna.pl
boreczna.pl/wesele-slub