BORECZNA



Svatební *menu*

125 € za osobu · servírované menu

Přivítání. Přivítání svatebních hostů sklenkou šumivého vína a tradičním chlebem se solí.

Předkrm

JEDNA NA VÝBĚR

Zapečené ústřice Rockefeller (2 ks)

Carpaccio z tuňáka

Křupavý hovězí jazyk
křenová majonéza · nakládaná zelenina

Jehněčí rillette
redukce z portského · bramborové chipsy

Pečený kozí sýr
marinovaná švestka

Marinované krevety
barevné salátové listy

Uzená husí prsa
saláty · malinový dresink

Gravlax

Polévka

JEDNA NA VÝBĚR

Šťovíková polévka s lososem (sezónně)

Hrášková polévka s hruškou a gorgonzolou

Kari krém s kokosem
kuře (k dispozici i veganská verze)

Žurek na husím vývaru

Litevská studená polévka z červené řepy s raky

Dršťková polévka z kalamárů

Vývar z uzeného jesetera

Husí vývar (sezónně)

Vývar se shiitake a hovězím

Sýrová polévka
losos

Vývar z pečené drůbeže s hovězím

Pórkový krém s raky

Pečený celer
vanilka · perlička

Hlavní chody

Jedno na výběr, nebo servírování na mísách: tři na výběr, příplatek 15 € / os.

Návrhy hotových pokrmů s možností záměny příloh

Treska
pečená cuketa · rajčatová salsa · bramborové pyré s křenem

Pularda
pečený topinambur · houby · demi-glace · salát

Bio pstruh ze Zielenice
salsa s raky · máslová omáčka · bramborové pyré s česnekem · lístky

Líčko Duroc
uzená zelenina · fialové chipsy

Křepelka
květák · bramborové pyré · mladý ječmen · bílé víno

Návrhy, které lze libovolně kombinovat

Kachna pečená postaru s jablkem, švestkou a majoránkovým medem

Treska s květákem a ořechy
omáčka s Noilly Prat

Pstruh ze Zielenice s krevetovou omáčkou

Lososový pstruh se zeleninovou salsou

Konfitované husí stehno

Krkovice v pečeňové šťávě s brzlíkem

Kuřecí supreme pečené na bylinkách

Opečená kachní prsa s chorizem

Losos na pórku na víně s uzeným kaviárem

Přílohy

Pečené brambory s rozmarýnem a slaninou

Quinoa se zeleninou

Křupavá zelenina s hnědým máslem

Pyré z batátů a papriky

Černá rýže s krémovým sýrem

Krémová čočka

Zelenina zapečená v bešamelu

Pečená brokolice s vlašskými ořechy

Bramborové pyré se slaninou a osmaženou cibulkou

Pečený květák v hnědém másle

Karamelizované červené zelí s vínem

Houbové rizoto

Kroupy se slaninou a opečeným pórkem

Pastinákové pyré

Dezert

JEDEN NA VÝBĚR

Rakytník
brusinky · bílá čokoláda

Tartaleta
jablko · hruška · anglický krém

Bílá čokoláda
mascarpone · marakuja

Čokoládová pěna
rum

Pusinkový dortík Pavlova

Brownie
Kahlua

Studený bufet

OSM NA VÝBĚR

Kachní carpaccio

Novozélandské slávky, plněné a zapečené

Holandský sleď s jablkem

Hovězí tatarák

Prosciutto crudo s cukrovým melounem

Pečený bůček s křenovou pěnou

Sledík s jablkem, medem a hořčicí

Opečené hovězí
smažené kapary

Salát s kalamáry a opečeným rajčetem

Marinované hovězí
kapary · pečená červená řepa

Sýrové prkénko s domácí konfiturou

Vepřová pečeně se švestkou

Krkovice na bylinkách

Plněný bůček

Bio sýry
rajčatové chutney · francouzská hořčice

Paštika
okurka s chilli · ceviche · pomeranč

Pečené papriky
kapary · zelenina julienne · losos

Guacamole
nachos

Bigos z kapra (sezónně)

Saláty

TŘI NA VÝBĚR

Salát s krevetami a ananasem
koňaková omáčka

Salát s trhanou kachnou, jablkem a švestkou, francouzská zálivka

Salát s kozím sýrem a ovocem

Saláty
grilované kuře · česneková omáčka

Vodní meloun
feta · bazalka · vinaigrette

Salát caprese
burrata

Salát s pečeným krabem

Pečený kozí sýr
marinovaná švestka

Teplé pokrmy

DVA NA VÝBĚR

Francouzský boršč
hovězí kroketa

Konfitované kachní stehno
švestková omáčka s rozmarýnem · redukce z červeného zelí

Hovězí guláš
rösti

Vepřová líčka Duroc v portském

Perlička se zeleninou

Rýže s plody moře

Treska zapečená v bešamelu

Pomalu vařené hovězí
zelenina

Nápoje

NÁPOJE BEZ OMEZENÍ

Perlivá / neperlivá voda

Jablečný / pomerančový džus

Káva / čaj

Zveme Vás na schůzku

Zodpovíme Vaše otázky, představíme volné termíny a společně sestavíme menu.

+48 604 586 280 · boreczna@boreczna.pl
boreczna.pl/cs/svatby