

Menu *weselne*

550 zł

za osobę · menu serwowane

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

Przystawka

JEDNA DO WYBORU

Ostrygi pieczone Rockefeller (2 szt.)

Carpaccio z tuńczyka

Chrupiący ozór wołowy
chrzanowy majonez · pikle

Rillette jagnięce
redukcja porto · chrust ziemniaczany

Pieczony kozi ser
marynowana śliwka

Marynowane krewetki
kolorowe liście sałat

Półgęsek
sałaty · dresing malinowy

Gravlax

Zupa

JEDNA DO WYBORU

Szczawiowa z łososiem (sezon)

Groszkowa z gruszką i gorgonzolą

Curry krem kokos
kurczak (dostępna wersja wegańska)

Żur na gęsinie

Chłodnik litewski z rakami

Flaczki z kalmarów

Rosół z wędzonego jesiotra

Rosół z gęsiny (sezon)

Rosół shiitake z wołowiną

Zupa serowa
łosoś

Bulion z pieczonego ptactwa z wołowiną

Krem z pora z rakami

Pieczony seler
wanilia · perliczka

Dania główne

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

Propozycje gotowych dań z możliwością wymiany dodatków

Dorsz
pieczona cukinia · salsa pomidorowa · ziemniaki purée z chrzanem

Pularda
pieczony topinambur · grzyby · demi-glace · sałatka

Pstrąg ekologiczny z Zielenicy
salsa z rakami · sos maślany · ziemniak puree z czosnkiem · liście

Polik Duroc
wędzone warzywa · fioletowy chrust

Przepiórka
kalafior · puree ziemniak · młody jęczmień · białe wino

Propozycje do łączenia według uznania

Kaczka pieczona w starym stylu z jabłkiem, śliwką i majerankowym miodem

Dorsz z kalafiorem i orzechami
sos z Noilly Prat

Pstrąg z Zielenicy z sosem krewetkowym

Pstrąg łososiowy z salsą warzywną

Konfitowane udo z gęsi

Karkówka w sosie pieczeniowym z grasicą

Kurczę supreme pieczone w ziołach

Pierś kaczki smażona z chorizo

Łosoś na winnej porze z wędzonym kawiorem

Dodatki

Ziemniaki pieczone z rozmarynem i boczkiem

Komosa ryżowa z warzywami

Warzywa chrupiące z palonym masłem

Puree z batata i papryki

Czarny ryż z kremowym serem

Kremowa soczewica

Pieczone warzywa w beszamelu

Pieczony brokuł z orzechami włoskimi

Ziemniaczane puree z boczkiem i prażoną cebulką

Pieczony kalafior w palonym maśle

Karmelizowana kapusta czerwona z winem

Grzybowe risotto

Pęczak z boczkiem i smażonym porem

Puree z pasternaku

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

Carpaccio z kaczki

Małże nowozelandzkie faszerowane, pieczone

Śledź holenderski z jabłkiem

Tatar wołowy

Prosciutto crudo z melonem

Boczek pieczony z chrzanowym musem

Śledzik z jabłkiem, miodem i musztardą

Opiekana wołowina
smażone kapary

Sałatka z kalmarami i smażonym pomidorem

Marynowana wołowina
kapary · pieczony burak

Deska serów z konfiturą domową

Schab ze śliwką

Karkówka w ziołach

Boczek faszerowany

Eko sery
chutney z pomidorów · musztarda francuska

Pasztet
ogórek chili · ceviche · pomarańcza

Pieczone papryki
kapary · warzywa julienne · łosoś

Guacamole
nachos

Bigos z karpia (sezonowo)

Sałatki

TRZY DO WYBORU

Sałata z krewetkami, ananasem
koniakowy sos

Sałatka z szarpaną kaczką, jabłkiem, śliwką, sos francuski

Sałatka z kozim serem i owocami

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

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

Gulasz wołowy
rösti

Policzki wieprzowe Duroc w porto

Perliczka z warzywami

Ryż z owocami morza

Dorsz pieczony w beszamelu

Wołowina wolnogotowana
warzywa

Napoje

NAPOJE 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