



Menu weselne

Zupa

Krem brokułowy z gorgonzollą i nutą balsamico

Danie główne

Schab w ziołowej otulinie faszerowany oliwkami

Eskalopki z indyka w sosie jabłkowo-orzechowym

Poledwiczki wieprzowe z musem drobiowym w sosie porto

Zraz wołowy faszerowany marynowaną cukinią i wędzoną szynką

Tilapia panierowana w orzeszkach ziemnych, chilli i liściach kafiru

Ziemniaki gotowane

Ryż dziki

Surówka porowa z pomarańczami

Bukiet sałat

Bukiet jarzyn

Kapusta zasmażana

Krystian Sypniewski i Wojciech Kaczyński

www.pracowniasmakow.pl

biuro@pracowniasmakow.pl, tel. 502 474 057 i 695 960 736



Zimny bufet

Deski serów

Deski wędlin

Roladka z łososia z zielonym oczkiem

Pasztet z wątróbką drobiową, jabłkami z chilli i galaretką whisky

Galantyna z kurczaka: z papryką, suszonymi pomidorami, ze szpinakiem

*Panna Cotta z krewetek i mleka kokosowego z graperfruitem i zielonym
pieprzem*

*Szparagi z szynką i mozzarellą panierowane w migdałach i parmezanie z
sosem malinowym*

Salatki

Zingara

Z gruszkami i serem pleśniowym

Z szynką i ananasem

Ciasta

Tort weselny

Krystian Sypniewski i Wojciech Kaczyński

www.pracowniasmakow.pl

biuro@pracowniasmakow.pl, tel. 502 474 057 i 695 960 736



Kolacja

Francuska zupa cebulowa z grzankami

Beef Bourguignon

(wołowina duszona w czerwonym winie z warzywami i ziołami)

Czerwona kapusta z sultąńskimi rodzynekami