

## **Oferta „Avalanche”**

*Wieloletnie doświadczenie zobowiązuje do zachowania najwyższych standardów serwowanych dań. Dlatego nasza oferta to karuzela różnorodności, która spełnia oczekiwania Gości i jest prekursorem w odkrywaniu niecodziennych połączeń smaków. Dania weselne są niewątpliwie pyszne, ale w pamięci pozostają również z uwagi na elegancki sposób ich podania. Całości dopełnia bogata oferta naszej cukierni, która już od 33 lat, przy zachowaniu tradycyjnych receptur, zachwyca swoimi smakami.*

### **Zupa:**

*Tradycyjny rosół gotowany z kury wiejskiej, kaczki, wołowiny, indyka i cielęciny podany z domowym makaronem*

### **Danie główne podane na półmiskach dekorowanych świeżymi ziołami:**

- 1. Steki z polędwiczek wieprzowych w sosie z grzybów leśnych*
- 2. Rolady wieprzowe w sosie własnym*
- 3. Kotlet d'volaille z masłem i natką pietruszki*
- 4. Udko z kaczki z karmelizowanym jabłkiem w sosie rozmarynowym podlanym Porto*

### **Dodatki:**

*Kluski śląskie, ziemniaki z wody, sos pieczeniowy z wypieku rolad,  
3 rodzaje surówek sezonowych, młoda kapusta*

### **Deser:**

*Tort weselny biały, śmietanowy z mascarpone i malinami  
lub truskawkami udekorowany świeżymi kwiatami  
(w prezencie dla Pary Młodej od restauracji Zielona Weranda)  
Ciasta z Naszej cukierni podane na paterach w stoły lub na bufet :  
(propozycje sezonowe)  
np. sernik krakowski, szarlotka włoska, sernik gotowany,  
ciasto maślane, ciasto z owoców sezonowych z galaretką, krówka*

### **Zakąski zimne:**

1. *Schab po warszawsku gotowany w mleku z pastą chrzanową i ricottą*
2. *Kurczak faszerowany cielęciną z wątróbką indyczą z dużą ilością zielonej pietruszki podany z żurawiną*
3. *Carpaccio wołowe z rukolą i włoskim parmezanem doprawiane czosnkiem i oliwą*
4. *Paszтет cielęco-wieprzowy podany z marynatami*
5. *Golonka w galarecie*
6. *Sałatka Zielona Weranda*
7. *Roladki z łososia z ricottą i rukolą*
8. *Pieczyno naszego wypieku*

### **Dania gorące podane na półmiskach:**

#### ***danie I***

*Delikatne polędwiczki drobiowe w śmietanowym sosie francuskim z glazurowaną marchewką doprawioną masłem, odrobiną goździka i cynamonu*

#### ***danie II***

*Filet z łososia w winnym sosie rieslingowym z lekką sałatką z sezonowych warzyw*

#### ***danie III***

*Shoarma wieprzowa z frytkami i sałatką coleslaw*

#### ***danie IV***

*Barszcz czerwony z kiszonych buraków, gotowany na antonówkach z majerankiem podany z krokietem mięsnym*

*Kawa, herbata, woda niegazowana*

## **Drugi dzień przyjęcia**

### **Obiad:**

*Żurek wieluński na naturalnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą  
lub*

*Domowa zupa z pomidorów malinowych z ryżem*

*Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu*

*Kotlet siekany podany na cebulce z majerankiem*

*ziemniaki, kapusta zasmażana, 2 rodzaje surówek, sos pieczeniowy*

*Mięsa z pierwszego dnia przyjęcia podane w formie bufetu w bemarach*

*(zaletą podania w bemarach jest utrzymywana stała temperatura*

*podanych potraw przez cały czas trwania przyjęcia)*

### **Zimne zakąski:**

*Zakąski z dnia poprzedniego podane w formie bufetu szwedzkiego na dużych platerach i szybach:*

*- Schab po warszawsku gotowany w mleku z pastą chrzanową i ricottą*

*- Kurczak faszerowany cieleciną z wątróbką indyczą*

*z dużą ilością zielonej pietruszki podany z żurawiną*

*- Paszтет cieleco-wieprzowy podany z marynatami*

*-Golonka w galarecie*

*oraz*

*- Sałatka grecka z fetą i oliwkami*

*Pieczyno*

### **Kolacja I:**

*Cepeliny z mięsem podane z kwaśną śmietaną, okraszone cebulką z boczkiem*

### **Kolacja II:**

*Krem sezonowy lub zupa gulaszowa*

*kawa, herbata, woda mineralna niegazowana*

*Cena: 250 zł/os*

*W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt pod numerem telefonu:*

*665 311 616 / 513 209 922 / 43 841 80 71*

*Państwa zadowolenie to cel naszych starań!*

*Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.*

*Ceny obowiązują w sezonie 2020*