

# Menu Srebrne



**KORALOWA** 2023

TOAST WINEM MUSUJĄCYM  
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

\*\*\*

## ZUPA

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem

## DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy  
Roladka śląska z sosem pieczeniowym  
De volaille  
Ziemniaki puree  
Kluski śląskie  
Frytki  
Surówka z marchwi i jabłka  
Colesław  
Modra kapusta duszona

## DESER

Tiramisu

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin  
Pasztet domowy  
Szynka z puchem chrzanowym  
Deska serów  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka Cezar  
Tymbaliki drobiowe  
Jajka w sosie tatarskim  
Śledzie na dwa sposoby: w oleju z cebulką  
i pod pierzynką śmietanową  
Tortilla z kurczakiem  
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle  
Pieczywo, masło

## I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Roladka wieprzowa z grzybami i serem bursztyn,  
opiekany ziemniak, szpinak, sos serowy

## II CIEPŁA KOLACJA w bufecie

Bogracz z kluskami  
lub Barszcz czerwony z krokiem

## NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)

## MENU SREBRNE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM  
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
ZUPA  
DANIE GŁÓWNE

3 mięsa / 3 dodatki / 3 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

2 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

wtorek-czwartek 260 zł / osoba \*

piątek-niedziela i święta 270 zł / osoba \*\*

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Podwykonawcy: 50 % ceny menu

\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

\*\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz świąta (min 80 osób pełnopłatnych)



## TOAST WINEM MUSUJĄCYM POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

\*\*\*

### ZUPA

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem  
*lub* Krem pomidora ze śmietaną i pesto

### DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko kaczki  
Indyk faszerowany musem grzybowym  
De volaille  
Rolada śląska z sosem pieczeniowym  
Kluski śląskie  
Ziemniaki puree  
Ryż z warzywami  
Opiekane ziemniaki  
Modra kapusta duszona  
Colesław  
Surówka sezonowa  
Kompozycja świeżych sałat z winegretem

### DESER

Sernik na spodzie z oreo z sosem karmelowym

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin  
Schab ze śliwką  
Boczek rolowany z czosnkiem  
Paszтет domowy  
Tarta francuska z karmelizowaną cebulą i pomidorem  
Deska serów  
Śledź na dwa sposoby: w oleju z cebulką  
i pod pierzynką śmietanową  
Sałatka z kurczakiem, sosem cezar i chipsami z boczku  
Sałatka jarzynowa  
Tortilla z łososiem i serkiem koperkowym  
Cytrynowy naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym  
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle  
Pieczywo, masło

### I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa z gratinem ziemniaczanym, mix sałat  
z pomidorkiem, ogórkiem i winegretem  
*lub* Sandacz pieczony w ziołach, risotto z groszkiem,  
chrust marchewkowy

II CIEPŁA KOLACJA serwowana  
Kremowy gulasz z indyka z warzywami

III CIEPŁA KOLACJA w bufecie  
Żur na maślanec z białą kiełbasą

### NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)  
Napoje gazowane  
(PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

### MENU ZŁOTE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM  
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
ZUPA  
DANIE GŁÓWNE  
4 mięsa / 4 dodatki / 4 surówki  
DESER  
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK  
3 CIEPŁE KOLACJE  
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE  
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

---

wtorek-czwartek 300 zł / osoba \*  
piątek-niedziela i święta 320zł / osoba \*\*

Osoba dorosła: 100% ceny menu  
Dziecko 3-10: 50% ceny menu  
Podwykonawcy: 50 % ceny menu

\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

\*\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz świąta (min 80 osób pełnopłatnych)

# Menu Koralowe



# KORALOWA 2023

## TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

\*\*\*

### PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

*lub* Pasztet wieprzowy, konfitura z żurawiny, domowy chleb

### ZUPA

Rosół z pieczonej kaczki z makaronem

*lub* Bulion grzybowy z lanym ciastem, śmietaną truflową

i sianem z pora

### DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny schabowy

Polędwiczki z kurczaka w parmezanie

Rolada śląska z sosem pieczeniowym

Policzki wieprzowe

Konfitowane udko z kaczki

Kluski śląskie

Kulki ziemniaczane

Kasza z warzywami

Pieczone talarki ziemniaczane

Świeży mix sałat z warzywami i winogretem

Surówka z białej kapusty

Karmelizowane buraczki z pomarańczą, rukolą i winogretem

Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

### DESER

Brownie czekoladowe z sosem malinowym i kremem chantilly

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK z elementami włoskiego stołu

Półmisek wędlin naturalnych i dojrzewających

Półmisek swojskich wyrobów: schab ze śliwką, pasztet,

baleron, pieczen rzymska, kabanosy, salceson, necówka

Tarta z karmelizowaną cebulą i pomidorami

Tarta z brokułem i kozim serem

Deska serów

Patera wędzonych ryb

Tymbaliki drobiowe

Melon w szynce parmeńskiej

Naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym

Sałatka jarzynowa

Tortilla z szarpanym kurczakiem

Feta z brokułem i jajkiem

Oliwki, kapary, papryczki nadziewane

Śledzie na dwa sposoby -w oleju i sosie musztardowym

Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczycwo, grissini, masło

### I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej,

gratin z buraka, puree zielonego groszku,

sos musztardowy

### II CIEPŁA KOLACJA serwowana

Sandacz z pieca, soczewica, sos cytrynowy,

zapiekane warzywa z migdałami

### III CIEPŁA KOLACJA serwowana

Wołowina po burgundzku

z kremowym puree ziemniaczanym i grzybami

### NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)

Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

### MENU KORALOWE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

5 mięs / 4 dodatki / 4 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

3 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

wtorek-czwartek 360 zł / osoba \*

piątek-niedziela i święta 390 zł / osoba \*\*

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Podwykonawcy: 50 % ceny menu

\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

\*\* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz święta (min 80 osób pełnopłatnych)