

Menu Weselne

Powitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem szampana

I - zupy

- rosół z makaronem

oraz dodatkowo do wyboru:

- flaki na giczy cielecej,

- boeuf stroganow,

- zupa z borowików na białym winie z łazankami,

- krem z białych warzyw z grzankami na maśle,

- szuferek, zupa rybna z naszego regionu – Urzeczka

II - dania mięsne (jedno do wyboru)

- polędwiczki wieprzowe z rusztu w sosie kurkowym lub w sosie z zielonego pieprzu,

- policzki wołowe duszone w czerwonym winie z dodatkiem świeżego tymianku,

- kotlet schabowy z żeberkiem smażony na smalcu z pieczarkami,

- zraz wołowy w sosie własnym,

III - dania z drobiu (jedno do wyboru)

- de volaille z nadzieniem serowym i masłem,

- pierś z kurczaka faszerowana suszonym pomidorem, mozzarellą i pesto bazyliowym z sosem na białym winie,

- rolada z indyka nadziewana duszonym porem w sosie smietanowym z boczkiem,

- * pierś z kaczki z jabłkami i żurawiną w sosie pomarańczowym (+10 zł),

DWOREK NA WODOKTACH

WISŁANA 52A OTWOCK WIELKI

+18 600 550 819 | +18 600 010 458

KONTAKT@DWOREKNWODOKT.PL

dodatki do dań ciepłych :

- ziemniaki gotowane w całości lub puree,
- ziemniaki młode* (sezonowo),
- ziemniaki pieczone w ćwiartkach ze świeżym rozmarynem,
- babka ziemniaczana tarta na grubej tarce z dodatkiem majeranku i cebuli,
- kluski śląskie, kopytka, kluski kładzione (szare)
- bukiet surówek,
- mizeria,
- kapusta zasmażana,
- młoda marchew z masłem, miodem i świeżym tymiankiem,
- wstążki świeżej marchwi i cukinii na maśle z dodatkiem czosnku i natki pietruszki,
- buraki zasmażane w plasterkach,
- fasola szparagowa*(sezonowo),
- pieczona dynia z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami *(sezonowo)

IV - dodatkowo płatne danie ciepłe

- płonąca szynka z sosem chrzanowym, ogórkiem i bagietką (+7 zł)
- wybór mięs i warzyw z grilla (+12 zł)

V - danie ciepłe (jedno do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikami, pierogami lub kabanosy w cieście francuskim,
- żurek z jajkiem i białą kielbasą.

TORT WESELNY (+7zł)

- do wyboru z katalogu na miejscu lub na podstawie dostarczonego zdjęcia

DWOREK NA WODOKTACH
WISŁANA 52A OTWOCK WIELKI

+18 600 550 819 | +18 600 010 458

KONTAKT@DWOREKNWODOKI.PL

przystawki zimne (wszystkie)

- schab po warszawsku z farszem chrzanowym w galarecie,
- karp lub łosoś pieczony w galarecie,
- śledź na cebuli czerwonej z dodatkiem oleju rydzowego,
- tatar z dodatkami (cebula, ogórek, kapary),
- łosoś wędzony nadziewany serem śmietankowym ze skórką cytrynową i ziołami,
- wybór terin różnego smaku (kurczak wędzony, ryba wędzona z borowikiem, wątróbka drobiowa z orzechami) w otoczeniu warzyw, grzybów, orzechów i wędzonej słoniny,
- tortille pszenne z szynką gotowaną, sałatą i dresingiem na bazie majonezu,
- kurczak nuggets w płatkach kukurydzianych z sosem czosnkowym,
- jajko faszerowane, w majonezie,
- półmisek wędlin z zaprzyjaźnionej masarni w Lubicach
- ozorek cielęcy z żurawiną i sosem chrzanowym,
- pieczywo.

sałatki (wszystkie)

- carpaccio z buraka z mozzarellą i sosem balsamicznym
- z kurczakiem pieczonym, selerem marynowanym, kukurydzą i papryką,
- jogurtowa z ogórkiem, pałeczkami krabowymi i makaronem ryżowym,
- tradycyjna jarzynowa.

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU I OWOCE (w formie bufetu lub na stołach)

NAPOJE (bez limitu)

- kawa, herbata, mleko do kawy

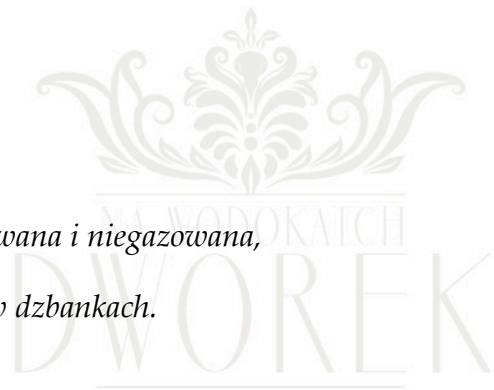
DWOREK NA WODOKTACH

WISŁANA 52A OTWOCK WIELKI

+18 600 550 819 | +18 600 010 458

KONTAKT@DWOREKNWODOKTACH.PL

- coca-cola,
- fanta, sprite,
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- napoje niegazowane w dzbankach.



Stół wiejski i rybny

- wysokogatunkowe regionalne wyroby wędliniarskie (salceson włoski, salceson czarny, kaszanka, pasztetowa, kiełbasa wiejska, karkówka pieczona, żeberka pieczone, boczek pieczony, pasztet), smalec, ogórki, szynka wędzona z kością,
- wybór ryb wędzonych w całości (sum, pstrąg, troć, leszcz)

Poprawiny (jeżeli są):

- żurek z białą kiełbasą i jajkiem

płatne dodatkowo:

- **meringata- polecamy!**(włoski deser lodowo- bezowy) z musem truskawkowym: 8,00 zł/os,
- panna cotta (żółta - z mango) robiona na miejscu z sosem kokosowym z dodatkiem Chia: 8,00 zł/os.
- deser lodowy: 6,00 zł/ os.,
- deska serów: 650zł,
- fontanna czekoladowa: 650zł
- lemoniada własnej produkcji w słoju 10 litrów: 100 zł

DWOREK NA WODOKTACH

WISLANA 52A OTWOCK WIELKI

+18 600 350 819 | +18 600 040 458

KONTAKT@DWOREKNWODOKTACH.PL

