

Jesionowy Dwór w Kietrz



Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Przywitanie gości weselnych szampanem

Apartament dla nowożeńców

Alkohol oraz tort mogą być dostarczone we własnym zakresie lub zamówione u nas.

Napoje bezalkoholowe oraz piwo i wino serwowane są wyłącznie przez nasz lokal i liczne według zużycia.

Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 8 lat za 50% ceny.

Przy stołach prostokątnych możemy ulokować 190 osób, natomiast przy stołach okrągłych 150 osób.

Rezerwacja terminu następuje poprzez podpisanie umowy i wpłacenie zadatku w wysokości 10%.

Wszelkie pytania prosimy kierować na adres mailowy kontakt@jesionowy-dwor.pl

lub pod numerem +48 726 855 866



Menu weselne

Zupa

- * Domowy rosół z makaronem
- * Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym lub grzankami
- * Zupa czeska – rosółowy wywar z knedlikami

Mięsa (2,5 szt. na osobę, 5 rodzajów do wyboru)

- * Rolada wołowa
- * Rolada wieprzowa
- * Karkówka w sosie myśliwskim
- * Pieczone kacze udko
- * Tradycyjny schabowy
- * Schab z grzybami i serem
- * De Volaille z masłem i pietruszką
- * Filet zapiekany grillowanym ananasem i serem
- * Grillowany filet faszerowany szpinakiem i mozzarellą
- * Panierowany filet drobiowy
- * Filet zapiekany brokułem i serem
- * Siekany panierowany filet ze szpinakiem i serem
- * Grillowany stek drobiowy z pieprzem
- * Dorsz w panierce sezamowej
- * Dorsz na warzywach
- * Camembert z grilla z żurawiną
- * Panierowany ser z sosem tatarskim
- * Knedlik czeski z pieczenią wołową w sosie warzywnym – opcja porcjowa

Dodatki (2 rodzaje do wyboru)

- * Kluski śląskie
- * Ziemniaczki maślane z koperkiem
- * Ziemniaczki z pieca z ziołami

Sos (1 rodzaj do wyboru)

- * Pieczeniowy
- * Pieczarkowy

Surówki do obiadu (2 rodzaje do wyboru)

- * Czerwona kapusta
- * Tradycyjne buraczki
- * Surówka z białej kapusty z sosem jogurtowo – majonezowym i marchewką
- * Colesław z kukurydzą i sosem jogurtowym
- * Lekka surówka z pekinki z sosem vinegret
- * Surówka z marchewki z brzoskwiniami lub rodzynkami z majonezem
- * Mizeria lub sałata lodowa z ogórkiem na śmietanie



Desery (1 rodzaj do wyboru)

- * Ciasto – 2 szt./os
- * Owoce
- * Puchar lodowy / kawa mrożona
- * Maliny na gorąco z lodem waniliowym
- * Galaretki marmurkowe z bitą śmietaną

* Kawa / herbata

Zimna płyta (8 rodzajów do wyboru)

- * Mix domowych wędlin i mięs pieczystych
- * Mini tatar wołowy w mixie ze smalczykiem i ogórkiem
 - * Galaretki drobiowe
 - * Schab w galarecie
- * Śledzik w cebuli po wiejsku
 - * Śledzik w śmietanie
 - * Tatar ze śledzia
- * Jajka faszerowane pastą
- * Jajka w sosie tatarskim
- * Domowy pasztet z żurawiną
- * Keks mięsny z warzywami
- * Rożki z łososia lub ptysie z łososiem
- * Caprese z mozzarellą – mini szaszłyki warzywne
- * Talerz świeżych warzywnych przekąsem z dipem
 - * Talerz warzyw marynowanych (antipasti)
- * Talerz mix – babeczki, francuskie, tartinki, sery pleśniowe, sery żółte
- * Tortilla, śliwki w bekonie, roladki z szynki – mix
 - * Pieczywo, masło

Sałatki do zimnej płyty (2 rodzaje do wyboru)

- * Orzeźwiająca sałatka z papryką, żurawiną, kukurydzą, marchewką, białą kapustą i sosem jogurtowym
 - * Jarzynowa tradycyjna
- * Fit sałatka wenecka z pekinki z kurczakiem lub tuńczykiem
- * Tortellini z szynką, serem, papryką i sosem czosnkowym
 - * Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami
- * Mix sałat z pieczonym burakiem, serem i orzechami

Kolacja I (2 rodzaje do wyboru)

- * Mix smażonych kurczaczków (nuggetsy)
 - * Smażony mix serów
- * Faszerowane zapiekane bułeczki
 - * Paszteciki francuskie
 - * Mini burgery

Dodatki: 2 rodzaje dipów



Kolacja II (1,5 kawałka na osobę, 3 rodzaje do wyboru)

- * Filet w migdałach
- * Karczek z cebulką
- * Pieczeń SztYGara
- * Szaszłyki drobiowo – warzywne
- * Pałeczki z kurczaka
- * Grillowany Camembert
- * Schab w grzybach

Dodatki (2 rodzaje do wyboru)

- * Frytki
- * Duffinki
- * Makaron z pesto bazyliowym
- * Dziki ryż z masłem

Sałatka

- * Lekka sałatka z pomidorem i papryką

Kolacja III (1 rodzaj do wyboru)

- * Barszcz + krokiet z kapustą i grzybami lub mięsny
- * Zupa chrzanowa z kiełbasą i mięsem zabieleną



Poprawiny

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

- * Żurek śląski z kiełbasą i jajkiem
- * Kapuśniak na wędzonce z boczkiem
- * Rosół z makaronem

Mięsa (2 rodzaje do wyboru)

- * Tradycyjny kotlet schabowy wieprzowy lub drobiowy
- * Filet drobiowy zapiekany warzywami i serem
- * Siekana roladka drobiowa faszerowana szynką i chrzanem
- * Karminadel z panierce z pieca

Mięsa z dnia poprzedniego podane z drugim daniem

Dodatki (2 rodzaje do wyboru)

- * Ziemniaczki z pieca
- * Puree
- * Frytki

Surówki

Zestaw surówek

kawa/ herbata

Zakąski z menu weselnego serwowane na szwedzkim stole



Opcje dodatkowe

- * Wiejski stół na zimno (dla min. 30 osób) – szynki, boczek, baleron kiełbasy, pasztet, smalec, ogórki, pieczywo, chrzan, marynaty, musztarda
 - * Pieczone golonko i schab kesler na kapuście w piwie z ziemniakami w mundurkach – dla min. 30 osób
- * Udziec pieczony w całości, kapusta i ziemniaki opiekane – dla min. 30 os – serwowany przez szefa kuchni
- * Łosoś pieczony w całości z bukietem parowanych warzyw – dla min. 30 os – serwowany przez szefa kuchni
- * Mix ciepły z grilla – karczek, kaszanka, żeberka, szaszłyki, pieczone łódzkie ziemniaczane, marynowane buraki – dla min. 30 os.

Kolacja IV (1 rodzaj do wyboru)

- * Ratatouille warzywne
 - * Kurczak z papryką w sosie pomidorowym
 - * Pulpety w sosie pieczarkowym
 - * Gulasz wieprzowy z ziemniakami i warzywami
- Dodatki: ciepłe bułeczki

Kolacja V (1 rodzaj do wyboru)

- * Polędwiczki drobiowe w sosie serowym z groszkiem, kluseczki spaetzle
- * Dorsz w panierce na złotym ryżu z warzywami
- * Pieczeń wieprzowa, puree chrzanowe, duszone marchewki

Dodatkowe propozycje do zimnej płyty

- * Kociołek wołowina z warzywami
- * Flaczki staropolskie
- * Mix pieczonych pierogów z okrasą (3 szt. na osobę) (mięsne, z kapustą, ruskie)
- * Bigos myśliwski i ciepłe bułeczki
- * Gulasz drobiowy z pieczarkami w śmietanie (z kaszą lub złotym ryżem)

