

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

- * Rosół z makaronem

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

- * Rolada wołowa
- * Rolada wieprzowa
- * Karkówka w sosie myśliwskim
- * Pieczone kacze udko confit
- * Tradycyjny schabowy
- * Kotlet drwala (boczek, szynka, ser)
- * Polędwiczka w borowikach
- * De Volaille z masłem i pietruszką
- * Panierowany smażony ser, sos tatarski
- * Camembert z grilla z żurawiną
- * Grillowany filet faszerowany szpinakiem i mozzarellą
- * Filet zapiekany brokułem i mozzarellą
- * Panierowany filet drobiowy
- * Roladki drobiowe faszerowane
- * Dorsz panierowany
- * Dorsz na warzywach
- * Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane

Dodatki (2 rodzaje do wyboru)

- * Kluski śląskie (10 szt. na osobę)
- * Ziemniaczki maślane z koperkiem

Sos

- * Pieczeniowy

Salatki – surówki (3 rodzaje do wyboru)

- * Czerwona kapusta
- * Tradycyjne buraczki



* Surówka z białej kapusty z marchewką i majonezem

* Lekka surówka z pekinki z sosem vinegret

* Surówka z marchewki z brzoskwiniami

* Mizeria

Desery (1 rodzaj do wyboru)

* Ciasto – 2 szt./os

* Owoce

* Lody / kawa mrożona

* Maliny na gorąco z lodem waniliowym

* Kawa / herbata

Zimna płyta (8 rodzajów do wyboru)

* Mini tatar wołowy

* Domowe wędliny

* Patery mięs pieczystych

* Mix serów z dipem

* Mix francuskich przekąsek

* Galaretki drobiowe

* Galaretki z szynką

* Babeczki faszerowane

* Sałatka caprese z mozzarellą

* Raffaello z łososia

* Rożki z łososia z pastą

* Śledzik w cebuli i śmietanie

* Nuggetsy, kurczaczki – mix

* Jaja faszerowane lub w sosie tatarskim

* Tortilla – różne smaki

* Domowy swojski paszтет z żurawiną

* Pieczywo, masło

Sałatki (2 rodzaje do wyboru)

* Jarzynowa tradycyjna

* Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami



* Tortellini z szynką, ogórkiem, serem i sosem czosnkowym

* Brokułowa z kurczakiem, jajkiem, pomidorem

* Sałatka selerowa z kurczakiem, ananasek i brzoskwinia

* Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Kolacja I (1,5 kawałka na osobę, 2 rodzaje do wyboru)

* Szaszłyki drobiowe z boczkiem i warzywami

* Pateczki z kurczaka w sezamie

* Filet drobiowy w migdałach

* Pieczeń z szynki w sosie

* Ser z żurawiną i sosem tatarskim

Sałatka

* Wiosenna lekka z sosem vinegret

Dodatki (2 rodzaje do wyboru)

Frytki

Opiekane ćwiartki ziemniaków

Kluseczki szpinakowe

Ryż z warzywami

Kolacja II (1 rodzaj do wyboru)

* Zupa gulaszowa z warzywami

* Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem francuskim mięsnym / krokietem mięsnym lub kapustą i grzybami

* Drobiowe ragout z warzywami i szpinakowymi kluseczkami



Poprawiny

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

- * Żurek
- * Kapuśniak na wędzonce
- * Rosół z makaronem

Mięsa (1 rodzaj do wyboru)

- * Kotlet schabowy wieprzowy lub drobiowy
- * Pieczony karczek z cebulą
- * Szynka w białym sosie
- * Filet drobiowy z grzybami i serem zapiekany

Mięsa z dnia poprzedniego podane z drugim daniem

Dodatki (1 rodzaj do wyboru)

Pieczone ziemniaki / kluseczki szpinakowe

Surówki

Zestaw surówek

*kawa/ herbata

Zakąski z menu weselnego serwowane na szwedzkim stole



Opcje dodatkowe

- * Wiejski stół na zimno (dla min. 30 osób) – szynki, boczki, baleron kielbasy, 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.

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)

