



**Przyjęcia do 140 osób**  
**Najlepszy pawilon cateringowo-bankietowy w Wielkopolsce**  
**Ceremonia zaślubin nad brzegiem jeziora**  
**Miejsca noclegowe w stylowych pokojach**  
**Transport gości**

## **Menu opcja I**



### **Obiad** **podawany do stołów gości**

#### **Zupa - prosimy o wybór jednej propozycji**

Rosół staropolski z makaronem

Cappuccino pomidorowe

Krem z białych warzyw

Krem z cukinii

#### **Mięsa - prosimy o wybór trzech/czterech propozycji**

(3 porcje/osobę)

Grillowana pierś kurczaka z pieczoną brzoskwinia

Wykwintna pieczeń z karkówki, z pieczarkami

Roladki drobiowe faszerowane warzywami w sosie śmietanowo - serowym

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami i szparagami

Filet z dorsza w sosie chardonnay z porem

Kotlet de Volaille z maselkiem i pietruszką

Kotlet schabowy po wielkopolsku

#### **Dodatki- prosimy o wybór dwóch/trzech propozycji**

(2 porcje/osobę)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Talarki ziemniaczane zapiekane z ziołami

Rozetki ziemniaczane „Deusche”

Pyzy drożdżowe/Poznańskie kopytka

Sosy –dobierane do mięs oraz dodatków



#### **Surówki/Salatki- prosimy o wybór dwóch/trzech propozycji**

(2porcje/osobę)

Surówka z białej kapusty

Tarta marchewka z ananasem

Bukiet warzyw gotowanych na parze

Buraczki

Modra kapusta

#### **Deser**

( 1 porcja/os )

**„Słodki kącik” – podawany w witrynie cukierniczej**

Trifle, tiramisu, panna cotta, shake owocowy



### **Zimny bufet**

*podawany w formie stołu szwedzkiego*

*(3porcje/osobę)*

*Antrykot pieczony po angielsku, na ananasie, z mussem chrzanowym i żurawinowym*

*Schab pieczony z guacamole*

*Terrina z kurczaka z konfiturą z cebuli*

*Szaszłycki z pomidorków koktajlowych i mozzarelli*

*Roladki drobiowo wieprzowe z dresingiem warzywnym*

*Tymbaliki drobiowe*

*Szparagi w szynce*

*Schab z owocami*

*Rybka a' la chili*

*Mix sałat z orzechami i gorgonzolą*

*Salatka z truskawkami, serem feta i oliwkami w miodowo-miętowym sosie winegret*

*Salatka ze szpinaku, parmezanu i sosu balsamicznego*

*Pieczywo, maselko, dodatki*

### **Kolacja**

*podawana w formie stołu szwedzkiego*

*(zupa, mięsa , 1 porcja/osobę)*

*Barszczyk*

*Golonki na kapuście*

*Szaszłyk drobiowy podawany z ryżem po turecku*

*Pieczywo, chrzan, musztarda*

---

## ***Szef kuchni poleca :***

### **„Potrawy z pałacowej kuchni plenerowej” LIVE COOKING**

*ryby wędzone, ryby pieczone oraz wspaniałe dodatki serwowane przez kucharza*



#### **„Stół wiejski”**

*wyroby z naszej małej lokalnej masarni*

#### **„Płonąca szynka w cieście chlebowym”**

*podawana jako niespodzianka kulinarna*

#### **„Słodki kącik”**

*słodkie różności podawane w szklanych pucharkach*

#### **„Pałacowe cista”**

*tradycyjne wypieki według najlepszych receptur*

#### **„Czekoladowa fontanna”**

*wspaniałe urozmaicenie Państwa przyjęcia*



**Przyjęcia do 140 osób**  
**Najlepszy pawilon cateringowo-bankietowy w Wielkopolsce**  
**Ceremonia zaślubin nad brzegiem jeziora**  
**Miejsca noclegowe w stylowych pokojach**  
**Transport gości**

## **Menu opcja II**

### **Obiad** **podawany do stołów gości**

#### **Przystawka – prosimy o wybór jednej propozycji**

*Płatki pieczonej kaczki serwowane z karmelizowaną gruszką i kremem z kukurydzy*  
*Carpaccio z wędzonej piersi gęsi z sosem malinowym, orzeszkami pinii*  
*Antrykot pieczony z borówką na winie*  
*Płatki cielęce z musem z tuńczyka i kaparami*

#### **Zupa - prosimy o wybór jednej propozycji**

*Krem z borowików*  
*Rosół z gęsi z kluseczkami*  
*Krem z batatów*  
*Krem z pieczonej papryki*

#### **Mięsa - prosimy o wybór trzech/czterech propozycji** *(2 porcje/osobę)*

*Zraz wołowy po poznańsku, w sosie własnym*  
*Pierś z kaczki pieczona z jabłkami, na modrej kapuście*  
*Udziec z sarny w sosie kurkowym*  
*Bitki cielęce w sosie własnym, na maśle i dymce*  
*Filet z kurczaka w szynce serrano na szparagach w sosie z zielonego pesto*  
*Karczek z dzika w borowikach*  
*Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo - grzybowym z orzechami włoskimi*  
*Łosoś ze szpinakiem podawany na placku ziemniaczanym z sosem cytrynowym*  
*Sandacz na ratatouille z sosem imbirowym*  
*Polędwica z dorsza z sosem maślanym i pieczonym pomidorkiem*

#### **Dodatki- prosimy o wybór dwóch/trzech propozycji** *(2 porcje/osobę)*

*Ziemniaki gotowane z koperkiem*  
*Talarki ziemniaczane zapiekane z ziołami*  
*Pyzy drożdżowe/Poznańskie kopytka*  
*Rozetki ziemniaczane „Deusche”*  
*Pieczone bataty*  
*Sosy –dobierane do mięs oraz dodatków*



**Surówki/Saladki- prosimy o wybór dwóch/trzech propozycji**

(2porcje/osobę)

Surówka z koprem włoskim, jabłkiem i selerem naciowym

Salatka winegret

Buraczki

Karmelizowana marchewka

Modra kapusta z wiśniami

Bukiet warzyw gotowanych na parze

Fasolka podsmażana z kurkami i sezamem

Szparagi białe na maselku z rumianą tartą bułką



**Deser**

**„Słodki kącik” – podawany w witrynie cukierniczej**

Mascarpone, tiramisu, panna cotta, trifle

**Zimny bufet**

**podawany w formie stołu szwedzkiego**

(3porcje/osobę)

Terrina z sarny z konfiturą śliwkową

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej

Figi faszerowane fetą z szynką szwarcwaldzką

Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwkami

Pasztet z dzika z z marynowanymi gruszkami i domową żurawiną

Sandacz na parze z musem cytrynowym

Łosoś w cytrynowej glazurze z koperkiem

Płatki wołowe z karmelizowanym karczochem, suszonymi pomidorami i chrzanowym creme fraiche

Salatka z grillowaną kaczką, serem pleśniowym, orzechami i karmelizowanymi jabłkami

Salatka z zielonymi szparagami, truskawkami i mozzarellą

Pieczyno, maselko, dodatki

**Kolacja**

**podawana w formie stołu szwedzkiego**

(zupa, mięsa , 1 porcja/osobę)

Barszcz z krokietem

Boeuf Stroganow z kluseczkami

Królik w śmietanie i tymianku

---

**Szef kuchni poleca :**

**„Potrawy z pałacowej kuchni plenerowej” LIVE COOKING**

ryby wędzone, ryby pieczone oraz wspaniałe dodatki serwowane przez kucharza



**„Stół wiejski”**

wyroby z naszej małej lokalnej masarni

**„Płonąca szynka w cieście chlebowym”**

podawana jako niespodzianka kulinarna

**„Słodki kącik”**

słodkie różności podawane w szklanych pucharkach

**„Pałacowe cista”**

tradycyjne wypieki według najlepszych receptur

**„Czekoladowa fontanna”**

wspaniałe urozmaicenie Państwa przyjęcia