

# *Restauracja Toscania*

Menu „PREMIUM”

## Powitanie

*Staropolskim zwyczajem chlebem i solą*

## Toast na cześć Młodej Pary

*Lampką wina musującego*

## Zupa

*Krem z białych warzyw*

## Danie główne (4 porcje na osobę)

*kaczka (udka, filety) z kluskami śląskimi i kapustą modrą zasmażaną*

*kurczak w cieście francuskim z grillowaną papryką i cukinią*

*zraz zawijany z polędwiczki wieprzowej na kaszotto z pęczaku*

*łosoś pieczony na makaronie szpinakowym z imbirem*

*Kotlet schabowy z peperonata*

*Kotlet de volaille z drobiu*

## Dodatki

*Ziemniaki gotowane z koperkiem*

*Pyzy drożdżowe*

*Sos pieczeniowy*

*Bukiet warzyw gotowanych z posypką ze zrumienionej bułki tartej*

*Zestaw surówek (trzy rodzaje)*

## Serwis kawowy

*Kawa, herbata*

*soki, woda, napoje gazowane*

*Ciasto z cukierni Szarlotka (3 porcje na osobę)*

*Owoce świeże na stole szwedzkim*

*Druga kawa na stole szwedzkim w formie ekspresu dostępna przez całe wesele*

## Zakąski zimne (4,5 porcji na osobę)

*Galantyna z kaczki w galarecie porto*

*Roladka drobiowa z orzechami w białej galarecie winnej*

tymbaliki z frutti di mare  
*Tatar z tuńczyka*  
*Sushi z łososiem , kurczakiem w sezamie*  
Befszyk tatarski  
Miruna w zalewie karmelowo- octowej  
*Salatka z szynką parmeńską i fetą*  
*Pieczyno , masło*

*Zakąski gorące ( 1 porcja /osoba)*  
*południczka w sosie słodko -kwaśnym z ryżem jaśminowym*

*Kolacja*  
Barszcz z kromką  
*( mięsa 2 porcje / osoba)*  
*Szaszłyk wieprzowy*  
Filet drobiowy z zapiekany z pomidorem i serem  
*Golonki pieczone w piwie z dodatkiem kapusty kiszanej zasmażanej z grzybami*  
*gołąbki w sosie pomidorowym*  
*Pieczyno , masło*

*Kulinarna atrakcja wieczoru*  
Udziec wieprzowy pieczony krojony i serwowany na Sali  
podany z ziemniakami pieczonymi i sosem czosnkowym

*Śniadanie*  
Zupa gulaszowa

Opcja bez :

tortu , alkoholi