

PRZYSTAWKI (1 DO WYBORU):

Carpaccio z polędwicy wołowej/ rukola/ orzechy pini/ parmezan
Tatar z łososia marynowanego/ quinoa/ pikantna pasta paprykowa
Vitello tonnato/ plastry cielęciny w sosie kaparowo-tuńczykowym
Carpaccio z buraka/ kozi ser/ orzechy/ rukola

ZUPY (1 DO WYBORU):

Włoski krem z warzyw z kruszonką orzechową
Pikantna tajska zupa tom yum
Krem borowikowy z mini grzankami

DANIA GŁÓWNA (2,5P/OS.):

Udka kaczki w sosie winnym z jabłkiem
Staropolski zraz wołowy
Polędwica cielęca w sosie borowikowym
Kurczak supreme/ panko
Stek z łososia grillowany

DODATKI (2P/OS.):

Kluski śląskie
Pyzy drożdżowe
Ziemniaki gotowane/ masło/ koper
Frytki
Kapusta modra z żurawiną
Buraki zasmażane
Bukiet surówek (3 rodzaje)

DESER (1 DO WYBORU):

Tarta/ mascarpone/ owoce/ biała czekolada
Crème brûlée
Tiramisu
Brownie/ mus malinowy/ rzemieślnicze lody waniliowe/ bita śmietanka



CIASTO 2P/OS.:

Ciasto czekoladowe z owocami i polewą czekoladową
Sernik z białą czekoladą
Szarlotka

ZIMNE ZAKĄSKI (2P/OS.):

Tatar z polędwicy wołowej/ pikle
Gravlax z łososia/ awokado/ koper/ sos vinegret
Carpaccio z ośmiornicy/ algi morskie/ szalotka/
sos octowo-pomidorowy/ chilli
Rozbef pieczony po angielsku/ zioła
Roladka z kurczaka z kurkami
Paszтет cielęcy w cieście francuskim
Sandacz w galarecie
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem tataki
Bułeczki pałacowego wypieku /masło smakowe



I KOLACJA (1,5P/OS.):

Golonki po bawarsku z kapustą zasmażaną
Boeuf strogonow z kluseczkami
półfrancuskimi
Szaszłyk z polędwicy cielęcej z warzywami
Chleb wiejski/ dipy pałacowe

II KOLACJA (1 DO WYBORU):

Żurek staropolski/ chleb wiejski
Barszcz czerwony/ pasztecik w cieście drożdżowym/ trufla

W OFERCIE ZAPEWNIAMY:

- klimatyzowaną salę na wyłączność,
- możliwość ustawienia stołów prostokątnych lub okrągłych,
- profesjonalną obsługę kelnerską podczas całego przyjęcia,
- koordynację i pomoc konsultantki ślubnej podczas przygotowań i w czasie trwania przyjęcia,
- apartament dla Młodej Pary,
- możliwość organizacji sesji zdjęciowej na terenie Pałacu,
- monitorowany parking dla Gości weselnych.

Na życzenie Szef Kuchni ułoży specjalne menu dla wegan, wegetarian oraz osób będących na specjalnej diecie, czy posiadających nietolerancje bądź alergię pokarmowe.



Propozycja menu jest ofertą bazową. Koszt oferty ustalany jest indywidualnie.



KASZTANOWY
PAŁAC

Zachęcamy do kontaktu telefonicznie +48 723 332 201 lub mailowo info@kasztanowypalac.pl.