

# MENU WESELNE 2026

## MENU PREMIUM

**Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą**  
**Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego**

### PRZYSTAWKI

(do wyboru jedno danie)

Pate z wątróbek drobiowych z sosem żurawinowo-pomarańczowym,  
świeżym chrzanem i grzanką z chałki

Mozzarella z szynką parmeńską i melonem podana na mixie świeżych sałat  
z vinegretem cytrynowym i paluchami grissini

Carpaccio z wędzonej kaczki z sorbetem malinowym  
oraz świeżym chrzanem z parmezanem i paluchami grissini

### ZUPA

(do wyboru jedno danie)

Bulion z pieczonej kaczki z suszonymi grzybami  
podany z kluskami kładzionymi

Krem z białych warzyw z prażonym chorizo  
i pesto bazyliowym

### DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedno danie)

Rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem kiszonym podana  
z kaszą krakowską, modrą kapustą i sosem musztardowym

Filet z kaczki z krokietkiem z kapustą, grzybami  
oraz dzikim brokułem i sosem demi-glace

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie  
podane z ziemniakami puree z boczkiem, pieczonymi burakami  
i panierowaną kaszanką

### DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO PODAWANE WIELO-PORCJOWO

Sałaty z warzywami w sosie vinegrette z parmezanem

Zestaw sezonowych surówek

### DESER

(do wyboru jedno danie)

Beza z serkiem mascarpone  
i świeżymi owocami

Krem z białej czekolady i mascarpone  
podany z sosem malinowym

Lody orzechowe z sosem whisky  
i orzechową kruszonką



Chochołowy  
Dwór

# MENU WESELNE 2026

## BUFET ZIMNY

(w całości)

Deski serów z bakaliami  
Patery staropolskich wędlin  
Schab pieczony z pate z wątróbek drobiowych w galarecie  
Półmiski mięs pieczonych  
Tymbaliki drobiowe  
Śledzie w dwóch smakach (w duszonej cebuli z grzybami i orzechami oraz w śmietanie z jabłkiem)  
Tarta ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym  
Tarta z grzybami leśnymi  
Sałatka z pora z szynką i serem  
Sałatka z ryżu jaśminiowego z wędzonym kurczakiem  
Tortilla z grillowanym filetem z kurczaka z warzywami  
Galantyna z kurczaka ze szparagami i kremowym serkiem  
Mix sałat z mozzarellą, suszonymi pomidorami i szynką serrano  
Mini burger z szarpaną wołowiną i piklowanym ogórkiem z chili  
Pieczywo  
Sos tatarski

## PIERWSZE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Confitowane udko z kaczki podane z gotąbkim z kaszą gryczaną, pieczonym jabłkiem oraz sosem z czerwonej porzeczki  
Pieczony filet z sandacza z ryżem jaśminowym oraz grillowanymi warzywami i sosem koperkowym  
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie kurkowym z ziemniakami oraz grillowaną cukinią

## DRUGIE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Żurek na domowym zakwasie z jajkiem  
Gulasz z dzika z grzybami  
Bogracz wołowy z kluseczkami

## NAPOJE

(bez limitu)

Kawa / Herbata  
Woda niegazowana i gazowana / Soki owocowe / Napoje gazowane  
Lemoniada cytrynowa 0,2 l/osobę

## CENA ZESTAWU ZA OSOBĘ 469 ZŁ\*

(powitanie, zupa, danie główne, deser, zimny bufet, 2 dania gorące, napoje)

Na Państwa życzenie przygotujemy dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz dania uwzględniające Państwa diety.

\*zastrzegamy możliwość zmiany ceny menu w przypadku znaczącej podwyżki cen mediów lub produktów



Chochołowy  
Dwór