



MENU WESELNE

PAŁAC NA WODZIE EMOTIONS & THERMAL SPA

Przystawki

jedna do wyboru

Marynowany filet z pstrąga z orzeszkami ziemnymi
Roladki pieczonego na różowo rostbefu z rukolą i musem chrzanowym
Pierś kaczki na liściach sałat z karmelizowaną figą i confitowanymi pomidorkami
Carpaccio z pieczonych buraków, kozim serem, owoce granatu i karmelizowane włoskie orzechy
Wędzony łosoś z serem feta i ziołami, podawany z rukolą, awokado i orzeszkami pini

Zupy

jedna do wyboru

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Consommé z pieczonej kaczki z kluskami gnocchi i konfitowane pomidory
Kremowa zupa z leśnych grzybów z grzanką
Krem szparagowy z ptysiem nadzianym ziołowym kremem

Dania główne

jedno do wyboru

Conftowana noga kaczki z pomarańczami, ziemniaki au gratin, karmelizowane młode buraczki
Rolada wieprzowa z boczkiem i ogórkiem, domowe kluski pałacowe z sosem grzybowym, fasolka szparagowa
Pierś kaczki pieczona na różowo z sosem z fig, karmelizowana młoda marchewka, ziemniaki rosti
Południczka wieprzowa z borowikami, pieczone ziemniaki w ziołach i brokuły z płatkami migdałów
Łosoś flet z limonkowo – bazyliowym pesto, ziemniaki au gratin, sałatka z pieczonej papryki i szpinaku lub z sosem holenderskim
Duszony filet z sandacza z plackami ziemniaczanymi, sosem z winogron i tymiankiem z dodatkiem gotowanych warzyw sezonowych
Boczniki panierowane z sosem tatarskim i ziemniaczkami
Makaron z sosem pomidorowym i bazylią, z dodatkiem pomidorów malinowych
Pieczeń wołowa z sosem solbert z kluskami śląskimi i świeżymi warzywami



**PAŁAC
na
WODZIE**

Pałac na Wodzie
NIP 611-276-26-98

Staniszów 23,
58-500 Jelenia Góra

tel.: + 48 75 755 70 31
www.palacnawodzie.pl



Desery

jeden do wyboru

Crème brulee z owocami
Panna cotta z malinowym sosem i świeżymi malinami
Deser pavlova z owocami w żelu

Dania serwowane późną porą

ilość do wyboru zgodnie z pakietem

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i czosnkiem z ziemniakami w boczku, sałatka z rukoli z pomidorkami
Pieczeń wieprzowa w sosie cebulowym z pieczonym pomidorem i kopytkami
Dorsz duszony z migdałami i szparagami w maśle z kluskami gnocchi
Flaczki z boczniaków
Węgierska zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem lub krokietem
Żurek karkonoski z jajkiem
Strogonof z ogórkiem kiszonym i rosyjską musztardą

Bufet zimnych zakąsek

ilość do wyboru zgodnie z pakietem

Wybór mięs pieczystych z sosem chrzanowym i tatarskim
Deska kielbas i wędlin z Pałacowej wędzarni
Galaretki wieprzowa
Tymbaliki drobiowe
Kompozycja serów pleśniowych i żółtych na deskach z własnymi dżemami
Śledzik w zalewie po kaszubsku
Paszтет królewski z żurawiną
Tortilla z kurczakiem
Panierowane kęski drobiowe
Caprese z rucolą
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka ziemniaczana z boczkiem
Sałatka z kozim serem i buraczkami
Sałatka z wędzonym łososiem
Sałatka z serem feta i brokułami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pikle (ogórki, pieczarki marynowane, cebulki perłowe)
Pieczywo i masło



Bufet gorących przekąsek

Lasagne
Maczugi z kurczaka z dipem czosnkowym
Szaszłyki drobiowe
Krewetki w tempurze z sosem słodko – kwaśnym
Kuleczki mięsne nadziewane śliwką zawijane w boczek

Ciasta i owoce

ilość do wyboru zgodnie z pakietem

Szarlotka
Sernik
Ciasto czekoladowe
Orzechowiec
Miodownik
Kosz owoców sezonowych

Bufet słodkości

Panna Cotta
Tiramisu
Mus Czekoladowy
Muffinki
Ptasie Mleczko