

MENU I



Menu weselne serwowane Villatoro 350zł/osobę

Przywitanie Gości:

- kieliszek wina musującego

Mix przekąsek:

- bruschetta z pomidorami i serem pecorino romano
- hiszpańska tortilla de patata serwowana na grzance z majonezem alioli
- grissini z szynką parmeńską i majonezem truflowym
- tapasy (oliwki, warzywa marynowane)

Przystawki: (do wyboru jedna)

- rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- sałatka panzanella (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylia), wędzona mozzarella
- gravlax z łosia w cytrusach, konfitura z pomidorów z chilli, kwaśna śmietana, czarne oliwki
- tatar wołowy, majonez chlebowy, prażona komosa ryżowa

Zupy: (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

Dania główne: (do wyboru jedno)

- pierś z kaczki lub konfitowana nóżka z kaczki, modra kapusta na czarnej porzeczce, kluska wrocławska, sos na wędzonej słoninie
- polędwica z dorsza atlantyckiego, puree z kalafiora z palonym masłem, gratin ziemniaczany, sos cytrynowy z rozmarynem
- policzek wieprzowy, sos bbq na wędzonej śliwce, pieczona marchewka, pomme puree
- pierś z kurczaka supreme, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki, sos z pieczonych skrzydełek z kurczaka

Desery: (do wyboru jeden)

- brownie czekoladowe, sos karmelowy, lody waniliowe
- ciastko tropezienne z kremem waniliowym i bananami
- sernik z krwistą pomarańczą i karmelizowaną białą czekoladą

Bufet zimny:

Bar sałatkowy:

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski)
- pieczywo, masło

Przekąski (do wyboru sześć)

- śledzie w śmietanie z orzechami i rodzynkami
- śledzie w occie z cebulą marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- selekcja własnego wyrobu pasztetów pieczonych (żurawinowy, suszone grzyby, zielony pieprz)
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi
- terinna z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, wędzona mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany słonecznik
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tarta z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową (dodatkowo 5zł)
- deska wędlin staropolskich (dodatkowo 5zł)

MENU II



Menu weselne półmiski Villatoro 410zł/osobę

Przywitanie Gości:

- kieliszek wina musującego
- bruschetta z pomidorami i serem pecorino romano
- hiszpańska tortilla de patata serwowana na grzance z majonezem alioli
- grissini z szynką parmeńską i majonezem truflowym
- tapasy (oliwki, warzywa marynowane)

Przystawki: (do wyboru jedna)

- rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- sałatka panzanella (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylia), wędzona mozzarella
- gravlax z łosia w cytrusach, konfitura z pomidorów z chilli, kwaśna śmietana, czarne oliwki
- tatar wołowy, majonez chlebowy, prażona komosa ryżowa

Zupy: (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

Dania główne: (do wyboru trzy)

- kaczka pieczona w całości, przy podaniu dzielona jest na udka i piersi
- policzek wieprzowy z sosem bbq
- tradycyjny kotlet schabowy moczony w mleku
- bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- pierś z kurczaka supreme

Dania główne ryby: (do wyboru jedno)

- dorsz w sosie cytrynowym
- sandacz smażony ze skórą

Dodatki: (do wyboru dwie pozycje)

- kluski wrocławskie z masłem
- ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- ziemniaki puree
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki
- kasza gryczana z grzybami i ziołami

Dodatki warzywne (do wyboru dwie pozycje)

- zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z jabłkiem,)
- warzywa grillowane (papryka, bakłażan, cukinia, pieczarki)
- buraczki zasmażane
- modra kapusta na soku z czarnej porzeczki
- surówka z ogórków kiszonych z miodem

Desery: (do wyboru jeden)

- brownie czekoladowe, sos karmelowy, lody waniliowe
- ciastko tropezienne z kremem waniliowym i bananami
- sernik z krwistą pomarańczą i karmelizowaną białą czekoladą

Bar sałatkowy:

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichhio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski)
- pieczywo, masło

Przekąski (do wyboru sześć)

- śledzie w śmietanie z orzechami i rodzynkami
- śledzie w occie z cebulą marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- selekcja własnego wyrobu pasztetów pieczonych (żurawinowy, suszone grzyby, zielony pieprz)
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi (dodatkowo 5zł)
- terinna z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, wędzona mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany słonecznik
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tarta z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową (dodatkowo 5zł)
- deska wędlin staropolskich (dodatkowo 5zł)

Dania ciepłe serwowane lub na buffet: (do wyboru dwa)

- barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- boeuf strogonof
- bigos staropolski na dziczyźnie
- zupa gulaszowa na wędzonej papryce

Menu dla dzieci: (50% taniej)

- Przystawka: pierogi ruskie ze śmietaną
- Zupa: rosół z makaronem
- Danie główne: panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria
- Deser: lody z owocami

Napoje nielimitowane:

Napoje na stołach:

- woda niegazowana / gazowana
- soki tłoczone pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Napoje na bufecie:

- Pepsi / 7up / Mirinda / Tonik
- kawa
- herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)

Pakiet obejmuje:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- apartament dla Pary Młodej,
- bezpłatny parking dla Gości.

MENU



Dodatkowe pakiety weselne

Bufet słodki: 38zł/os

- szarlotka domowa
- babeczki czekoladowe z owocami
- ciasto bananowe ze słonym karmelem
- sernik z cytrusami i kruszonką czekoladową
- owoce sezonowe w syropie waniliowym

Candy Bar: (do wyboru 6 pozycji) 48zł/os

- tiramisu
- selekcja makaroników
- brownie czekoladowe
- mini pavlowa
- selekcja trufli
- ptysie kawowe / owocowe
- muffinki
- lemon curd z kruszonką
- pudding chia
- serniczek z białą czekoladą
- mini donuty
- crema catalana

Dania ciepłe serwowane przez szefa kuchni:

- | | |
|---|---------|
| - wolno pieczony udziec wieprzowy ze świni złotnickiej (ok 7kg), kapusta zasmażana, pieczone ziemniaki w kaczym tłuszczu z rozmarynem | 1300 zł |
| - młode hiszpańskie prosię „cochinita” pieczone w całości (5-6kg), kapusta zasmażana, pieczone ziemniaki w kaczym tłuszczu z rozmarynem | 1800zł |
| - udziec z dzika pieczony w ciemnym piwie (ok 4kg), kluski śląskie, ciemny sos piwny | 1300zł |

Stół wiejski: 45zł/os

- szynki
- kiełbasy
- domowy smalec
- domowa musztarda, chrzan
- kiszonki
- pajdy chleba
- masło

Stół śródziemnomorski: 80zł/os

- carpaccio z ośmiornicy z dressingiem z prażonego czosnku i cytryny
- krewetki gotowane w białym winie z grzankami czosnkowymi
- selekcja marynowanych, piklowanych i kiszonych warzyw
- sałatka tabbouleh
- hummus, tzatziki, chlebki pita, grissini
- tatar z tuńczyka z sosem ponzu

- ostrygi francuskie „Fines de Normandie” z dodatkami 16zł sztuka
- kawior Antonius Siberian **** 125g serwowany z blinami - 950zł

Minimalne zamówienie 50% liczby gości weselnych.

MENU



Menu Poprawiny 150zł/osobę

Zupa: (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną

Danie główne: (jedno do wyboru)

- pieczone udko z kurczaka, ziemniaki gotowane z koperkiem, mizeria
- wędzony i pieczony kark wieprzowy, kluski śląskie, buraczki zasmażane, sos z pieczenia
- tradycyjny schabowy, frytki lub pieczone ziemniaki, surówka z białej kapusty
- gulasz wołowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana

Słodki bufet:

- brownie czekoladowe
- babeczki z owocami
- chlebek bananowy z orzechami
- sernik z cytrusami i kruszonką czekoladową
- owoce sezonowe w syropie waniliowym

Napoje nielimitowane:

- woda niegazowana / gazowana
- soki tłoczone pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka
- kawa / herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)

Menu Poprawiny BBQ 160zł/osobę

Zupa: (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną

Dania z BBQ:

- kiełbasa domowa
- karczek marynowany w sosie bbq
- kaszanka z cebulką i jabłkiem
- pierś z kurczaka w sreberku z serem mozzarella i suszonym pomidorem
- brokuł / kalafior grillowany z jogurtem curry
- pieczone ziemniaki
- sałatka liściasta z sosem vinegrett
- musztarda domowa, chrzan, sos ranczerski, sos bbq
- pieczywo, masło

American BBQ

Możliwość przyrządzenia konkretnego mięsa za specjalną dopłatą np:
mostek wołowy, steki, mięsa pieczone w całości.

Słodki bufet:

- brownie czekoladowe
- babeczki z owocami
- chlebek bananowy z orzechami
- sernik z cytrusami i kruszonką czekoladową
- owoce sezonowe w syropie waniliowym

Napoje nielimitowane:

- woda niegazowana / gazowana
- soki tłoczone pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka
- kawa / herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)