MENU WESELNE

CZARNA GÓRA RESORT

grupy.czarnagora.pl/#wesela

Jesteśmy elastyczni i z przyjemnością dostosujemy nasze MENU do Państwa indywidualnych oczekiwań.
Rozważamy każdą propozycję, aby sprostać nawet najbardziej wymagającym gustom.

Zapraszamy do kontaktu

KATARZYNA KOŁTAN
Specjalista ds. Sprzedaży MECE
570 007 811
katarzyna.koltan@cgresort.pl

CZARNA GÓRA RESORT

MICE Menu Weselne

ZUPA
Prosimy wybrać 1 pozycję:

- Rosół domowy z makaronem
- Żurek staropolski
- Włoskie minestrone
- Krem grzybowy z grzankami
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą pomarańczową
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów pelatti

DANIA GŁÓWNE
Prosimy wybrać 4 pozycje:

- Tradycyjny kotlet schabowy z kością
- Tradycyjna śląska rolada wołowa w sosie
- Klasyczny kotlet mielony
- Tradycyjny Devolay z kurczaka z masłem i pietruszką
- Soczysta polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Pieczeń z szynki w sosie myśliwskim
- Pieczony filet z łososia w sosie cytrynowo - maślanym
- Panierowany filet z dorsza
- Domowe Pierogi do wyboru: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami
- Gołąbki z ryżem i pieczarkami z sosem do wyboru: pomidorowy/pieczarkowy
- Kotleciki z kalafiora z cebulą, czosnkiem i oliwą z oliwek

CZARNA GÓRA RESORT

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH
Prosimy wybrać 4 pozycje (2 skrobiowe,2 warzywne):

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
- Kluski śląskie
- Kopytka zasmażane
- Frytki
- Gotowane warzywa na parze z masłem
- Kalafior z bułką tartą
- Warzywa grillowane (papryka, bakłażan, cukinia itp)
- Tradycyjna kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Modra kapusta
- Surówki
- Selekcja sałat z sosem vinegrette

DANIA DLA DZIECI
Prosimy wybrać 1 pozycję:

- Panierowane fileciki z kurczaka
- Panierowana polędwiczka z dorsza
- Makaron w sosie pomidorowym
- Naleśniki z twarożkiem lub nutellą i bitą śmietaną

DESER
Prosimy wybrać 1 pozycję:

- Puszysty sernik z sosem wiśniowym
- Domowa szarlotka
- Czekoladowe brownie z sosem malinowym
- Bufet słodki

BUFET ZIMNY
Prosimy wybrać 5 pozycji:

- Tartaletki z pastą z suszonych pomidorów
- Tartaletki z wędzonym łososiem
- Tartaletki z pastą z buraka i koziego sera
- Mini grzanki z pastą z makreli
- Włoska bruschetta z pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią
- Roladka z łososia i mascarpone
- Roladka z szynki z musem chrzanowym
- Śledzik w śmietanie
- Pieczony pasztet z sosem żurawinowym
- Tradycyjny Tatar wołowy
- Tatar z wędzonego łososia z kaparami
- Deska różnorodnych serów z konfiturą z żurawiny
- Deska różnorodnych wędlin podawana z piklami i musem chrzanowym
- Domowa Sałatka jarzynowa
- Jajka faszerowane (pieczarki, łosoś, papryka grillowana, oliwki)
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i serkiem śmietankowym
- Tortilla z warzywami i hummusem

SAŁATY
Prosimy wybrać 2 pozycje:

- Sałatka Cezar z kurczakiem z sosem z anchois
- Sałatka z makaronem orzo (ogórek zielony, szynka, groszek zielony)
- Sałatka gyros (pekińska, ogórek, kukurydza, kurczak)
- Sałatka z burakiem, orzechami, serem feta i balsamico
- Caprese z pomidorami i mozzarellą
- Sałatka nicejska z tuńczykiem

DANIE CIEPŁE NOCNE I
Prosimy wybrać 3 pozycje:

- Smażony filet z łososia w marynacie miodowo - musztardowej
- Filet z dorsza panierowany
- Pieczone żeberka wieprzowe w sosie
- Drobiowe szaszłyki w boczku grillowane z warzywami
- Szaszłyki grillowane wege
- Pierogi zasmażane
- Gołąbki z mięsem zasmażane z okrasą cebulkową

DANIE CIEPŁE NOCNE II
Prosimy wybrać 1 pozycję:

- Włoskie minestrone
- Klasyczny barszcz czerwony z krokietem
- Tradycyjna kwaśnica na wędzonym żeberku
- Staropolski żurek
- Węgierska Gulaszowa

NAPOJE

- Napoje zimne (woda i soki) uzupełniane w czasie trwania przyjęcia bez ograniczeń
- Napoje ciepłe kawa i herbata (bufet) dostępne bez ograniczeń