

## Menu ~ Wesele w Dworze Artusa ~ część 1/4

### **NAPOJE i ALKOHOLE**

- ☪ Kawa i herbata – bez limitu
- ☪ Sok pomarańczowy i jabłkowy – bez limitu
- ☪ Woda mineralna z cytryną – bez limitu
- ☪ Coca Cola i Sprite – bez limitu
- ☪ Wino musujące na powitanie – 120 ml/os
- ☪ Alkohole – we własnym zakresie lub Dwór Artusa  
zapewni wszystkie alkohole w cenach koncesyjnych

### **ZUPA ( proszę wybrać 1 )**

- ☪ Rosół tradycyjny na wiejskiej kurze z makaronem
- ☪ Hiszpański krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzankami
  - ☪ Krem z selera z prażonymi migdałami
  - ☪ Minestrone z frykadelkami drobiowymi
  - ☪ Grzybowa z łazankami

### **OBIAD PODSTAWOWY ( proszę wybrać 3 )**

- ☪ Faszerowane udka po królewsku z dodatkiem lubczyku
- ☪ Pierś z kurczęcia nadziewana fetą i szpinakiem na sosie jogurtowo-ziółowym
  - ☪ Delikatna indyczka faszerowana warzywami grillowanymi
  - ☪ Karczek pieczony w sosie własnym z musztardą gorczycową
  - ☪ Schab nadziewany żółtym serem, ogórkiem kiszonym i szynką
  - ☪ Polędwica wieprzowa z pieczarkami na sosie pieczeniowym
    - ☪ Poliki wołowe podane na sosie winnym
    - ☪ Zrazy wołowe na ciemnym sosie
    - ☪ Rolada wołowa a`la Valbone

### **Do obiadu serwujemy:**

- ☪ Ziemniaki pieczone
- ☪ Ziemniaki gotowane z koprem
- ☪ Trio świeżych surówek

## Menu ~ Wesele w Dworze Artusa ~ część 2/4

### **DESER** ( proszę wybrać **1** )

- ☺ *Mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą*
- ☺ *Panna Cotta z wiśniami i bitą śmietaną*
- ☺ *Szarlotka z gałką lodów muśniętych sosem fiołkowym*
- ☺ *Trio mini deserów – creme brulee, panna cotta, mus czekoladowy*
- ☺ *Owoce leśne na ciepło z kruszonką i gałką lodów waniliowych*

### **PŁYTA ZIMNA** ( proszę wybrać **12** )

- |                                                     |                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| ☺ <i>Sałatka grecka z serem feta</i>                | ☺ <i>Roladki drobiowe z kolorowym omletem</i>      |
| ☺ <i>Sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolką</i>    | ☺ <i>Paluszki z indyka w sezamie</i>               |
| ☺ <i>Sałatka hawajska z wędzonym kurczęciem</i>     | ☺ <i>Tymbaliki drobiowe z warzywami</i>            |
| ☺ <i>Sałatka leniwa z brokułami i fetą</i>          | ☺ <i>Roladka drobiowa z brokułem i czosnkiem</i>   |
| ☺ <i>Sałatka tradycyjna jarzynowa</i>               | ☺ <i>Kaczka rolowana z rodzynkami</i>              |
| ☺ <i>Terina rybna z koprem i red cayenne</i>        | ☺ <i>Rolada z kaczki z pomarańczami</i>            |
| ☺ <i>Pstrąg faszerowany w całości</i>               | ☺ <i>Rolowane kurczę z paprykami Tri Colore</i>    |
| ☺ <i>Roladki szpinakowe z łososiem</i>              | ☺ <i>Rożki z karczku z jarzynami na ostro</i>      |
| ☺ <i>Śledź na krążkach selera z żurawiną</i>        | ☺ <i>Schab po warszawsku z krem chrzanowym</i>     |
| ☺ <i>Śledź pod śmietanową pierzynką</i>             | ☺ <i>Rolada z brzucha z majerankiem</i>            |
| ☺ <i>Śledź z miodowej zalewy z bakaliami</i>        | ☺ <i>Schab pieczony ze śliwką kalifornijską</i>    |
| ☺ <i>Roladki z soli w kołderce z boczku</i>         | ☺ <i>Rolada wieprzowa z pieczarkami</i>            |
| ☺ <i>Roladki z sandacza z kwiatem brokułu</i>       | ☺ <i>Pasztet z marmoladą z cebulą</i>              |
| ☺ <i>Tymbaliki rybne z surimi</i>                   | ☺ <i>Pieczeń z „oczkiem” z miętą pieprzową</i>     |
| ☺ <i>Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym</i>       | ☺ <i>Szynka dojrzewająca z melonem</i>             |
| ☺ <i>Conchiglioni z tatarem z łososia i kaparem</i> | ☺ <i>Roladki z szynki z warzywami i serkiem</i>    |
| ☺ <i>Tapenada z sechi w slajsach z cukinii</i>      | ☺ <i>Białe szparagi w polędwicy łososiowej</i>     |
| ☺ <i>Pikantne kuleczki serowe w bananowcu</i>       | ☺ <i>Roladka z cielęciny ze szpinakiem i sechi</i> |
| ☺ <i>Panierowane jalapenos z chedarem</i>           | ☺ <i>Rostbef na różowo z dipem cumberland</i>      |
| ☺ <i>Mini tortilla z warzywami i grecką fetą</i>    | ☺ <i>Tatar w tartoletce z jajem przepiórczym</i>   |
| ☺ <i>Marynowana gruszka z serem i orzechami</i>     | ☺ <i>Pasztet z dziczyzny z marynatami</i>          |

## Menu ~ Wesele w Dworze Artusa ~ część ¾

### **PRZEKĄSKA GORAĆA** (proszę wybrać **1**)

- 🔥 Boeuf strogonoff z pieczarkami i cebulą
- 🔥 Wołowina po burgundzku na winie czerwonym
- 🔥 Cielęcina w sosie tymiankowym
- 🔥 Cielęcina a`la osso buco z pędami selera naciowego
- 🔥 Kurczak marengo z pomidorami, oliwkami na białym winie
- 🔥 Julienne z indyka w białym sosie z brandy i pieczarkami
- 🔥 Karczek macedoine w ciemnym sosie z warzywami vichy

### **DANIE flambirowane** (proszę wybrać **1** zestaw)

- 🔥 Indyki faszerowane, ryż curry, kapusta „jak młoda” sprawiona
- 🔥 Szaszłyki wieprzowe z papryką i cebulą, ziemniaczane talary, warzywa blanche
- 🔥 Szynka w miodzie z goździkami, kopytka z pieca, buraczki na ciepło

### **ZUPA na zakończenie** (proszę wybrać **1**)

- 🔥 Barszcyk czerwony z pasztecikiem
- 🔥 Żurek z białą kielbasą i jajem
- 🔥 Solianka rosyjska z oliwkami
- 🔥 Kwaśnica góralska z maślakami

### **BUFET SŁODKI i TORT**

- 🔥 Sernik, jabłecznik, czekoladowe brownie, drożdżowe z owocami
- 🔥 Mini desery: panna cotta, galaretki owocowe, creme brulee, czekoladowe fondant
- 🔥 Wybór owoców sezonowych i egzotycznych
- 🔥 Tort weselny - w zakresie Pary Młodej

### **CENNIK** (ceny - zawsze gwarantowane, bez żadnych opłat dodatkowych)

- 🔥 **Od Wielkanocy do 31 października** ~ soboty w cenie **239,-zł**
- 🔥 **Od Wielkanocy do 31 października** ~ piątki i inne dni tygodnia z rabatem **10%**
- 🔥 **Od 1 listopada do Wielkanocy** ~ wszystkie terminy z rabatem **20%**

W Święta Wielkanocne oraz Święta Bożego Narodzenia – Dwór Artusa jest nieczynny

## Poprawiny w Dworze Artusa ~ część 4/4

### NAPOJE

- ☪ Kawa i herbata ~ bez limitu
- ☪ Sok pomarańczowy i jabłkowy ~ bez limitu
- ☪ Woda mineralna z cytryną ~ bez limitu
- ☪ Piwo butelkowe ~ we własnym zakresie lub Dwór Artusa zapewni piwo po cenach koncesyjnych (piwo z rolling-baru ~ do ustalenia z Managerem)

### ZUPA

- ☪ Węgierska zupa gulaszowa

### DANIE PODSTAWOWE

- ☪ Pieczone pałki z kurczęcia z miodem, kolendrą i pieprzem młotkowanym
- ☪ Cordon bleu ze schabu
- ☪ Ziemniaki po polsku z majerankiem i cebulką
- ☪ Bigos uzdrowiony czerwonym winem

### PŁYTA ZIMNA ~ serwowana na początek

- ☪ Proszę wybrać **8** ( strona nr 2 )

### ZUPA na zakończenie

- ☪ Barszczyk czerwony z kołdunami

### BUFET SŁODKI

- ☪ Sernik , jabłecznik, drożdżowe z owocami

### CENA Poprawin

- ☪ Wszystkie terminy w cenie **50% ceny wesela**

### TIMING IMPREZ

- ☪ Czas trwania Przyjęcia Weselnego ~ **10 godzin** / Czas trwania Poprawin ~ **6 godzin**

Z poważaniem



*Renata Kacperska*

Brand Manager Dworu Artusa

T : **606 704 406**

E: artus@ccss.pl