

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-ziołowym
 - ☪ 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

www.ccss.pl

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)

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

www.ccss.pl

Menu ~ Wesele w Dworze Artusa ~ część 3/4

PRZEKĄSKA GORĄCA (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**)

- 🔥 *Barszczyk 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 1 listopada do 31 marca* ~ wszystkie terminy w cenie **179,-zł**
- 🔥 *Od 1 kwietnia do 31 października* ~ piątki i inne dni tygodnia w cenie **199,-zł**
- 🔥 *Od 1 kwietnia do 31 października* ~ soboty w cenie **229,-zł**
- 🔥 *Niedziela Wielkanocna, 25 grudnia, 31 grudnia* ~ według ustaleń indywidualnych

www.ccss.pl

Menu ~ 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**

www.ccss.pl