



LIPOWÝ MOST

MENU WESELNE



2024



Propozycja Sosnowa – 350 zł/osoba

Stała kompozycja menu
4 dania gorące

Powitalny kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości

Zupa

Krem z białych warzyw z prażonym migdałem i oliwą

Danie główne serwowane indywidualnie

Półdewiczki wieprzowe ze szpinakiem i papierem ryżowym z sosem pieprzowo-tymiankowym
Ziemniaki Grattine oraz sałatka wiosenna z sosem vinegrette

II danie na ciepło na wspólnych półmiskach lub w podgrzewaczach

Karkówka podawana z ziemniakami puree i fasolką szparagową
Fantazja pierogowa

Zupa po północy


Żurek na zakwasie domowym z kielbasą i jajkiem

Stała kompozycja 11 zimnych przekąsek w stołach:

1. Tatar wołowy z marynowanymi warzywami serwowany na dębowych deskach wieloporcjowo
2. Deska mięs pieczonych i wędzonych z naszej wędzarni
3. Rolada z boczku z musztardą francuską
4. Domowy paszтет z dodatkiem aromatycznych ziół
5. Galantyna drobiowa z dodatkiem moreli i śliwki w sosie imbirowo-brzoskwiniowym
6. Galareta z nówek wieprzowych na sposób staropolski
7. Śledź w kolorowym pieprzu
8. Tortilla z kurczakiem i sałatami
9. Sałatka Dworska z suszonym pomidorem, serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni i słonecznika
10. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
11. Domowe pikle

Dodatki:

Wybór pieczywa





Propozycja Bukowa – 400 zł/osoba

Własna kompozycja menu
6 dań gorących

Powitalny kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości

Zupa *(jedna do wyboru dla wszystkich)*

Capuccino z grzybami i porem

Krem z białych warzyw z prażonym migdałem i oliwą

Danie główne serwowane indywidualnie *(jedno do wyboru dla wszystkich)*

Konfitowane udo z kaczką podawane z opiekany ziemniakiem,

pieczonym jabłkiem oraz gorącą żurawiną

Półdzwiczki wieprzowe ze szpinakiem i papierem ryżowym z sosem pieprzowo-tymiankowym

Ziemniaki Grattine oraz sałatka wiosenna z sosem vinegrette

Bufet Staropolski serwowany przez Szefa Kuchni

Płonący udziec wieprzowy *(+do wyboru jedno z poniższych)*

Pierogi lub kartacze

Kiszka lub babka

Żeberka

III danie serwowane na wspólnych półmiskach *(50% na 50%)*

Karkówka podawana z ziemniakami puree i fasolką szparagową

Cordon blue kurczak faszerowany szynką parmeńską, podawany

z fasolką szparagową, z kolorowym ryżem i pestkami prażonymi

Zupa po północy *(jedna do wyboru dla wszystkich)*

Barszcz z pasztecikiem

Żurek staropolski





Propozycja Bukowa – 400 zł/osoba

Własna kompozycja menu
6 dań gorących

Stala kompozycja 12 zimnych przekąsek w stołach:

1. Tatar wołowy z marynowanymi warzywami serwowany na dębowych deskach wieloporcjowo
2. Deska mięs pieczonych i wędzonych z naszej wędzarni
3. Rolada z boczku z musztardą francuską
4. Domowy paszтет z dodatkiem aromatycznych ziół
5. Galantyna drobiowa z dodatkiem moreli i śliwki w sosie imbirowo-brzoskwiniowym
6. Tortilla z kurczakiem z warzywami
7. Śledź w kolorowym pieprzu
8. Trójkącki z golonki z orzechami włoskimi
9. Rolada z kaczki z dodatkiem wątróbki tłuczonej, orzechów i grzybów
10. Terrine po wiejsku z pistacją owinięta w boczek
11. Sałatka Dworska z suszonym pomidorem, serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni i słonecznika
12. Sałatka z liśćmi szpinaku, piersią kaczki z orzechami karmelizowanymi i vinegrette malinowym

Dodatki:

Dmowe pikle / wybór pieczywa





Propozycja Lipowa – 450 zł/osoba

Własna kompozycja menu
6 dań gorących

Powitalny kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości

Zupa *(jedna do wyboru dla wszystkich)*

Capuccino z grzybami i porem
Krem z białych warzyw z prażonym migdałem i oliwą
Wykwintna zupa ziemniaczana z kawiozem

Danie główne serwowane indywidualnie *(jedno do wyboru dla wszystkich)*

Konfitowane udo z kaczki podawane z opiekanym ziemniakiem,
pieczonym jabłkiem oraz gorącą żurawiną
Połudwiczki wieprzowych sous - vide glazurowane miodem lipowym
na puree selerowo - grzybowym z pietruszką paloną w aromacie trawy leśnej
z sosem maderowym i ziemniakami gratinne
Sandacz smażony na pęczotto buraczanym z zieloną fasolką szparagową
i kroplą sosu na bazie świeżego czosnku

Bufet Staropolski serwowany przez Szefa Kuchni

Płonący udziec wieprzowy (+do wyboru jedno z poniższych)
Pierogi lub kartacze
Kiszka lub babka
Żeberka

III danie serwowane na wspólnych półmiskach *(2 dania do wyboru w opcji 50% na 50%)*

Karkówka podawana z ziemniakami puree i fasolką szparagową
Cordon blue kurczak faszerowany szynką parmeńską, podawany z fasolką szparagową
z kolorowym ryżem i pestkami prażonymi
Golonka w kapuście

Zupa po północy *(jedna do wyboru dla wszystkich)*

Barszcz z pasztecikiem
Żurek staropolski

Bufet Staropolski na zimno serwowany w ramach pakietu

Kielbasa palcówka, kaszanka, salceson, słonina, deska swojskich wędlin-wybor,
pasztet z dziczyzny, śliwka w boczk, smalec z cebulką i jabłkiem, ogórki kiszane,
grzyby marynowane, chleb wiejski)



Propozycja Lipowa – 450 zł/osoba

Własna kompozycja menu
6 dań gorących

Stala kompozycja 12 zimnych przekąsek w stołach:

1. Tatar wołowy z marynowanymi warzywami serwowany na dębowych deskach wieloporcjowo
2. Deska mięs pieczonych i wędzonych z naszej wędzarni
3. Rolada z boczku z musztardą francuską
4. Domowy paszтет z dodatkiem aromatycznych ziół
5. Galantyna drobiowa z dodatkiem moreli i śliwek w sosie imbirowo-brzoskwiniowym
6. Tortilla z kurczakiem z warzywami
7. Śledź w kolorowym pieprzu
8. Trójkącki z golonki z orzechami włoskimi
9. Rolada z kaczki z dodatkiem wątróbki tłuczonej, orzechów i grzybów
10. Terrine po wiejsku z pistacją owinięta w boczek
11. Sałatka Dworska z suszonym pomidorem, serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni i słonecznika
12. Sałatka z liśćmi szpinaku, piersią kaczki z orzechami karmelizowanymi i vinegrette malinowym

Dodatki:

Dmowe pikle / wybór pieczywa



W każdym pakiecie otrzymujesz:

Bufet słodkości
Ciasta i ciasteczka
Owoce i carpaccio z owoców
Napoje (*bez limitu spożycia*)
Ekspres kawowy
Wybór herbat smakowych
Soki owocowe
Woda mineralna
Napoje gazowane

Zapewniamy tradycyjne powitanie Pary Młodej

(powitanie chlebem i solą oraz owitalny kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości)

Do każdego z pakietów można domówić dodatkowe atrakcje:

Stoły tematyczne na zimno lub ciepło kuchni polskiej i europejskiej,
pokazowe smażenie krewetek na wysokim ogniu
Drink bar – kolorowe koktajle przygotowywane przez naszych barmanów
urozmaicą przyjęcie weselne – opcja dodatkowo płatna

Zaplanujemy wszystko w drobnych szczegółach, aby ta wyjątkowa noc pozostała dla Was i Waszych Gości najpiękniejszym wspomnieniem.

Z przyjemnością odpowiemy na każde Twoje pytanie i spełnimy każde Twoje życzenie!

Dodatkowo proponujemy:

Bufet rozmaitości dla smakoszy:

Szczupak faszzerowany

Kaczka faszzerowana

Indyk pieczony

Łosoś w migdałach

Dzik pieczony

Pokazowe pieczenie krewetek i owoców morza
na tarasie na wysokim ogniu!

Iluminacja ze świeczek dookoła stawu

Joanna Matowicka

Dyrektor Sprzedaży i Marketingu **Lipowy Most Golf Park**

+48 726 888 828

konferencje@lipowymost.pl
www.lipowymost.pl