

● ● ● ● **WARS** ● ● ● ●

*Wesele*



# PROPOZYCJA 1

## PRZEKĄSKI

Lawendowy mus z perlicy z gruszkami w cydrze z tymiankiem

Figi z kumpiakiem i paluchami chlebowymi

Carpaccio z kaczki w trójniaku z serem szafir

Ser koryciński w popiele z trawy żubrowej

Quiche z jarmużem, żurawiną i cydrem

Szpinak z płatkami róży, pieczoną pancettą i serem granda padano

Kasza bulgur z marynowaną dynią, zielonym ogórkiem i sosem cydrowym

## ZUPA

Krem z grzybów z emulsją cydrową

## DANIA GŁÓWNE

Sandacz w sosie z zielonego pieprzu i cydru

Kotlety z warchlaka na musie z antonówek

Fileciki z indyka z pieczonymi warzywami z cydrem

Pierogi z grzybami

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Warzywa w miodzie, limonce i mięcie

Pęczak z grzybami, masłem i szczypiorem

## DESERY

Beza z kremem różanym

Tarta owocowa z kremem cydrowym

Mus z owoców leśnych z cydrem

Kompozycja z sera, kruszonki i czekolady

# PROPOZYCJA 2

## PRZEKĄSKI

Lawendowy mus z perlicy z gruszkami i cydrem

Figi z kumpiakiem i paluchami chlebowymi

Carpaccio z kaczki w emulsji cydrowej z serem szafir

Krewetki w kremie różanym, pomidorach i chili

Ser koryciński w popiele z trawy żubrowej i konfiturą z jabłek i cydru

Quiche z jarmużem, cydrem i żurawiną

Szpinak z serem Gruyère, pomidorami i winegretem z cydru i róży

Salata z kozim serem, kurkami, truskawkami i sosem z róży i cydru

## ZUPA

Zupa rakowa z koniakiem i koprem

## DANIE GŁÓWNE

Dorsz w tataraku i solirodzie

Eskalopki wieprzowe w sosie z pumpernika

Kaczka pieczona na modrej kapuście w sosie z chrzanu i żurawiny

Policzki wołowe w sosie w wino - ziołowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Kopytka szpinakowe

Warzywa w miodzie, limonce i mięcie

## DESER

Beza z kremem figowym

Truskawki w czekoladzie

Tarta owocowa z kremem angielskim

Mus z owoców leśnych z migdałami

Kompozycja z sera, kruszonki i czekolady

# PROPOZYCJA 3

## PRZEKĄSKI

Ośmiornica z pikantną sałatką ziemniaczaną

Figi z kumpiakiem i paluchami chlebowymi

Carpaccio z sarny w trójniaku z serem szafir

Krewetki w pomidorach i chili

Ser koryciński w popiele z trawy żubrowej

Quiche z jarmużem żurawiną

Łosoś z Crème fraîche, jajkiem przepiórczym i glonami

Paski wołowiny z pomarańczami, sałatką bok choy, imbirem i czarnym sezamem

Sałata z kozim serem, kurkami i truskawkami

## ZUPA

Cappuccino ze skorzonery z aromatem trufli

## DANIE GŁÓWNE

Sandacz w sosie rakowym

Ciełęcina z szalwią i szynką wędzoną

Kaczka pieczona na modrej kapuście w sosie z chrzanu i żurawiny

Wieprzowina w sosie grzybowym

Wołowina z czerwonym winem i szalotkami

Ziemniaki fioletowe z tymiankiem

Kopytka szpinakowe

Warzywa w miodzie, limonce i mięcie

## DESER

Beza z kremem figowym

Truskawki w czekoladzie

Tarta owocowa z kremem angielskim

Mus z owoców leśnych z migdałami

Kompozycja z sera, kruszonki i czekolady

Brûlée z sera koziego

# PROPOZYCJA 4

## FINGER FOOD

Wieprzowina sous vide z pieczonym kozim serem i cydrem

Kaczka z gruszkowym chutney i cydrem

Trufle z bryndzy na musie z pigwy

Listki szpinaku z serem bursztyn na kruszonce ze świni złotnickiej

i emulsją z cydru

Wędzony węgorz na sałatce ze skorzonery i cydru

Mini naleśnik z szyjkami rakowymi i koperkiem

## PRZEKĄSKI ZIMNE

Carpaccio z nóżek wieprzowych na cydrowym majonezie

Pasztet domowy z konfiturą różaną i piklami

Jarmuż, ser lazur, kurki w kremie śmietanowym z tymiankiem na kruchym ciastku

Tatar wołowy z piklami

Tatar ze śledzia z pieczonymi jabłkami i cydrem

Sałata z sera owczego, pieczonego kurczaka i pikli

Sałata z ciecierzycy, boczniaków, marynowanej kalarepy i ziemi jadalnej

Sałata z szynki wiejskiej, sera z Wizajn, ogórka kiszzonego z Hajnówki i gorczycy

## BUFET CIEPŁY

Gęszyna duszona z warzywami i cydrem

Jagnięcina z polonin w maślanej bułce z piklowanymi warzywami

Satay z wieprzowiny marynowanej w ziołach z borowikami i cydrem

Quiche ze szpinakiem, serem korycińskim i marynowaną dynią

Ziemniaki faszerowane gzikiem z grzybami i szczypiorkiem

## DESERY

Jabłecznik z cydrem

Sernik różany

Beza z kremem daktylowym i różami

Mus z owoców leśnych z kruszonką

- Propozycja 1 – 200 ZŁ brutto / osobę
- Propozycja 2 – 250 zł brutto / osobę
- Propozycja 3 – 350 zł brutto / osobę
- Propozycja 4 – 250-350 zł brutto / osobę

**Cena zawiera obsługę kelnerską**

\*\*\* Wszystkie propozycje zawierają\*\*\*

## NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

Kawa Nespresso, herbata Eilles (dodatki: cukier, mleko, cytryna)

Wybór soków owocowych

Lemoniada, herbata mrożona

Woda niegazowana podawana z cytryną i miętą

Powyższe menu mogą być serwowane w formie zasiadanej lub w formie bufetowej.



**WARS**

## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

WARS S.A.

Ul. Chłopickiego 53

04-275 Warszawa

+48 609 129 582, +48 669 099 810, +48 502 160 660

e-mail: [catering@wars.pl](mailto:catering@wars.pl)