



Oferta Weselna 2023

*Przygotowana z wielkim
zaangażowaniem*

WYJĄTKOWO SMACZNIE

WWW.RESTAURACJAWIDOK.COM



Menu Standard

Aperitif

poczęstunek winem musującym

Przystawka

pasztet z dzikiej kaczki z galaretką porzeczkową
podany na pumperniku

Zupa serwowana

złocisty rosół z domowymi pietruszkowymi kluskami

Danie główne

pierś kaczki z chrupiącą skórką z żurawiną z jabłkiem
krucha pieczeń z dzika z sosem leśnym
chrupiący cordon blue
zapiekany filet z sandacza na sosie borowikowym

ryż jaśminowy
ziemniaki z koperkiem
knedle z boczkiem

buraczki na ciepło
duszona matchewka z groszkiem
świeże sałaty z sosem winegret

Bufet kawowo deserowy

cista mix (250g osoba)
filetowane owoce
kawa/herbata

Zimne przekąski na półmiskach

tatar wołowy w stylu francuskim
roladka z wędzonego łososia z serkiem
śledź na sałatce ziemniaczanej
mus z dzika majonezem tymiankowym na grzance
sałatka z burakiem, fetą i prażonymi pestkami
sałatka z kurczakiem sous vide i grillowanym ananasem
masło
pieczywo

Na gorąco przed północą

barszcz czysty na własnym zakwasie

Na gorąco po północy

zupa węgierska na ostro

Napoje

woda z cytrusami
napoje gazowane
soki
1,5l na osobę



Menu Super

Aperitif

poczęstunek winem musującym

Przystawka

carpaccio z pieczonych warzyw z musem z koziego sera
zakrapiane oliwą smakową

Zupa serwowana

delikatna zupa chrzanowa z białą kielbasą

Danie główne

pierś z kurczaka sous vide na sosie tymiankowym
policzki wieprzowe z ciemnym sosem borowikowym
gołąbki z pstrąga i dorsza w sosie kurkowym
zrazy z jelenia
żeberka BBQ

kasza pęczak z warzywami
ziemniaki opiekane
ziemniaki z koperkiem

fasolka szparagowa z bułką tartą
surówki sezonowe/buraczki na ciepło
świeże sałaty z sosem winegret

Bufet kawowo deserowy

cista mix i mini deserów (300g osoba)
filetowane owoce
kawa/herbata

Zimne przekąski na półmiskach

tatar z pstrąga z kaparami
mini tartaletki z aksamitnym łososiem i koperkiem
sakiewki ze schabu nadziewane porem i jajkiem
kaszanka z cebulką na placku ziemniaczanym
rolada z indyka z morelami suszonymi
sałatka z melonem i szynką parmeńska z sosem winegret
wołowina pieczona na różowo z dipem musztardowym
masło
pieczywo

Na gorąco przed północą

bogracz węgierski z kluskami

Na gorąco po północy

pikantne flaczki z boczniaka

Napoje

woda z cytrusami
napoje gazowane
soki
2l na osobę



Menu De Lux

Aperitif

poczęstunek winem musującym

Przystawka

terina z sandacza z warzywami w galaretkie z zielonej
pietruszki

Zupa serwowana

krem z homara z chrupiącą krewetką

Danie główne

konfitowane udka z kaczki z żurawiną i jabłkiem
polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym
pieczeń z dzika z sosem leśnym
troć wędrowna na aksamitnym sosie koperkowym
tradycyjne zrazy wołowe

kasza pęczak z warzywami
ziemniaki gratien
ziemniaki z koperkiem

warzywa na parze z bułką tartą
surówki sezonowe/buraczki na ciepło
świeże sałaty z sosem winegret

Bufet kawowo deserowy

Mix ciast i deserów/fontanna czekoladowa (300g osoba)
filetowane owoce
kawa/herbata

Zimne przekąski na półmiskach

chrupiąca rolada z kaczki z orzechami
mini tartaletki z aksamitnym łososiem i koperkiem
sakiewki ze schabu nadziewane porem i jajkiem
kaszanka z cebulką na placku ziemniaczanym
rolada z indyka z morelami suszonymi
sałatka z melonem i szynką parmeńska z sosem winegret
wołowina pieczona na różowo z dipem musztardowym
sałatka z serem pleśniowym i granatem
masło
pieczywo

Na gorąco przed północą

barszcz czerwony z pasztecikiem

Na gorąco po północy

beef stroganoff

Napoje

woda z cytrusami

napoje gazowane

soki

2l na osobę

Cennik

wesela w czwartek i piątek w sezonie tj. od 1 maja do 15 września:

standard 330zł

super 350zł

de lux 390zł

wesela w sobotę w sezonie tj. od 1 maja do 15 września oraz w długie weekendy:

standard 370zł

super 390zł

de lux 430zł

wesela poza sezonem tj. od 16 września do 30 kwietnia z pominięciem długich weekendów i świąt.

standard 3100zł

super 330zł

de lux 370zł

Dodatkowo można zamówić:

piwo keg 500zł/30l

wino białe/czerwone półwytrawne 65zł

napoje gazowane 0,85l/soki 1l 12zł

prosiak pieczony z kaszą 1700zł/do 60osób

płonący dzik pieczony z kapustą 1800zł/do 60osób

szynka pieczona z sosem cumberland i musztardowym 1700zł/do 60osób

indyk w pomarańczach 1900zł/do 60osób

stół wiejski 2000zł/do 60 osób

tort weselny 20zł/porcja + dekoracja