



## PRZYKŁADOWE MENU WESELNE

### Wariant I

Na powitanie kieliszek wina musującego Cava Flors Brut

#### Zupa:

Delikatny rosół z kołdunami lub makaronem

#### Dania główne na półmiskach:

Kotlet schabowy z wieprzowiny

Polędwiczki wieprzowe

Panierowany kotlet z kurczaka

#### Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone

Sos pieczeniowy

Zestaw surówek

Kapusta biała zasmażana

#### Deser:

Tort okolicznościowy – smak, napis ustalony przez Państwa,  
mamy własnego cukiernika więc przygotuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją

#### Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



## **Wariant II**

Na powitanie kieliszek wina musującego Cava Flors Brut

### **Zupa do wyboru jedna:**

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką  
Krem sezonowy

### **Danie główne na półmiskach:**

Pieczona kaczka (połówka luzowana)  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Karczek pieczony  
Pierś z kurczaka z grilla

### **Dodatki:**

Ziemniaczane kluseczki  
Pieczone ziemniaki  
Sos pieczeniowy, sos grzybowy  
Świeże sałaty z warzywami i miodowym vinegrettem  
Kapusta biała i czerwona zasmażana

### **Deser:**

Tort okolicznościowy – smak, napis ustalony przez Państwa,  
mamy własnego cukiernika więc przygotowuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją



**Owoce na paterze:**

Winogrono, jabłko, mandarynki, banany

**Zimna płyta po obiedzie:**

Domowej roboty pasztet drobiowy

Bigos staropolski na ciepło

Śledzie w zalewie ziołowej

Deska serów markowych lub deska wędlin

Pieczyno + masło

**Napoje:**

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



## **Wariant III**

Na powitanie kieliszek wina musującego Bellini

### **Przystawka:**

Rostbef pieczony w aromacie gorczycy

Zupa jedna do wyboru lub w wazach:

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką

Krem sezonowy

### **Dania główne do wyboru lub na półmiskach:**

Polędwiczki wieprzowe

Kaczka pieczona, faszerowana (luzowana)

Smażony sandacz w sosie kurkowym

Tradycyjny polski kotlet schabowy z kością

### **Dodatki:**

Ziemniaczane kluseczki

Pieczone ziemniaki

Ziemniaki gotowane

Sos grzybowy

Świeże sałaty z warzywami i miodowym vinegrettem

Kapusta biała i czerwona zasmażana

### **Deser:**

Tort okolicznościowy – smak, napis ustalony przez Państwa,  
mamy własnego cukiernika więc przygotuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją



**Delikatne wino półsłodkie do deseru:** La Spinetta Moscato 125 ml

**Owoce:**

Winogrona, jabłko, banany, mandarynki

**Przekąski (zimna płyta):**

Deska wędlin ze smalcem i ogórkiem kiszonym

Deska serów włoskich

Śledź bałtycki marynowany z cebulką

Carpaccio z buraka pieczonego

**Napoje:**

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

**Menu dla dzieci**

Delikatny rosół z makaronem

Panierowany kotlecik z kurczaka podany z frytkami i gotowaną marchewką  
lub nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem

**Deser:**

Tort okolicznościowy lub

Lody waniliowe 2 gałki z truskawkami i bitą śmietaną lub tort okolicznościowy

**Napoje:**

Herbata 1 por. / os.

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu



## **Wariant IV**

Na powitanie wino musujące Fryderyk Chopin

### **Przystawka:**

Indyk w ziołach na musie bazyliowym  
Pieczywo, masło

### **Zupa jedna do wyboru:**

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką  
Krem sezonowy

### **Dania główne do wyboru lub na półmiskach:**

Pieczona pierś z kaczki z marynowanymi wiśniami podana  
z ziemniakami z wody z koperkiem oraz z modrą kapustą

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym,  
ziemniaczanymi kluseczkami i gotowanymi warzywami  
Filet z sandacza podany ze świeżymi kurkami, z cebulką,  
z sałatką z pomidorów i ziemniakami z wody

Łosoś smażony, podany na szpinaku z sosem cytrynowym z chilli i czosnkiem  
oraz z ziemniakami z wody z koperkiem

### **Deser:**

Tort weselny – smak, napis ustalony przez Państwa,  
mamy własnego cukiernika więc przygotowuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją  
Ciasta na paterach – jabłecznik, sernik, ciasto owocowe



**Owoce:**

Winogrona, jabłko, banany, truskawki

Delikatne wino półsłodkie do deseru La Spinetta Moscato 125 ml

**Zimny i ciepły bufet:**

Deska serów

Deska wędlin polskich ze smalcem i ogórkami

Pomidor przekładany mozzarellą

Pasztet domowej roboty

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Krokiety z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie oraz z mięsem z okrasą lub

Zapiekany Camembert z konfiturą z żurawiny

Pieczyno, masło

**Napoje:**

Kawa lub herbata bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu



## **Wariant V**

Na powitanie wino musujące Bellini

### **Przystawka podana w stole jedna do wyboru:**

Pasztet na żurawinie lub  
Pomidor faszerowany kozim serem z pesto bazyliowym

### **Zupa do wyboru:**

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką  
Krem z dyni aromatyzowany imbirem  
Krem z buraka pieczonego z pierożkami ravioli

### **Dania główne na stole:**

Polędwiczki wieprzowe owinięte wędzonym boczkiem  
Staropolskie zrazy wołowe faszerowane wędzonym boczkiem i kiszonym ogórkiem,  
duszone w mięsnym sosie,  
Łosoś saute z kawiozem  
Pieczona kaczka w sosie kurkowym  
Filety z kurczaka faszerowane serem owczym

### **Dodatki do głównego dania:**

Kluski śląskie  
Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem  
Ziemniaki opiekane  
Kapusta czerwona i biała zasmażana  
Mizeria ze szczypiorkiem  
Mix sałat z sosem vinegrette  
Sos pieczeniowy oraz kurkowy





Tort weselny – smak do ustalenia

**Ciasta na paterach:**

Sernik, szarlotka, rolada, ciasto czekoladowe

**Owoce:**

Winogrona, mango, banany, jabłka, mandarynki

**Przekąski po obiedzie:**

Deska markowych serów z akompaniamentem owoców i orzechów włoskich

Talerz polskich wędlin z oliwkami i kaparami

Pieczone mięsa: rostbef, karczek, paszтет z kaczki,

Śledź bałtycki marynowany podany z jabłkiem i cebulką

Świeże sałaty z kurczakiem, warzywami oraz sosem cesar

Pieczyno, masło

**Na pożegnanie:**

Strogonow z ciepłymi bułeczkami lub

Zupa gulaszowa

**Napoje:**

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Kawa lub herbata bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



## **Menu dla dzieci**

Delikatny rosół z makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami i fasolką szparagową

Lub nuggetsy z kurczaka z ketchupem i frytkami

### **Deser do wyboru:**

Lody waniliowe ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

lub Tort okolicznościowy

### **Napoje:**

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Woda z cytryną

Pozostałe napoje do ustalenia z gośćmi płatne dodatkowo

### **Propozycja alkoholu w niższej cenie:**

Wódka Wyborowa 70 zł za 0,5l

Wódka Wyborowa 80 zł za 0,7l

Finladnia Vodka 95 zł 0,7l

Whisky Ballantines 110 zł 0,7l

Butelka Wina w cenie od 80 zł / butelka

Korkowe 30 zł za butelkę do poj. 0,7l

Dzbanek coca-coli 0,75 l 30 zł

**Do rachunku końcowego doliczany jest serwis 7%**

**Torty oraz ciasta i desery wypiekane są przez naszego cukiernika**



Restauracja Cesarsko-Królewska

ul. Rynek 19

50-101 Wrocław

+48 (71) 341 92 07

+48 (71) 341 92 04

+48 798 381 146

[restauracja@restauracja-ck.pl](mailto:restauracja@restauracja-ck.pl)

[www.restauracja-ck.pl](http://www.restauracja-ck.pl)