



Hotel Podewils

Menu Weselne

MENU WESELNE WLICZONE JEST W CENĘ OFERTY WESELNEJ.

Do wyboru - jedno danie Z KAŻDEGO ZESTAWU.

Przystawki

- ~ Domowa rolada łososiowo – serowa
- ~ Pomidory z mozzarellą, pesto i bazylią
- ~ Łosoś wędzony z kremem chrzanowym
- ~ Pasztet z dzika z sałatą i sosem cumberland

Zupy

- ~ Krem z borowików
- ~ Krem z pora z grillowaną pierśią kurczaka
- ~ Rosół z lanymi kluseczkami
- ~ Zupa ze świeżych pomidorów z bitą śmietaną i pietruszką

DANIA GŁÓWNE

- ~ Kotlet „po rycersku” nadziewany serem, z ziemniakami lub krokietami, sosem z zielonego pieprzu i zasmażaną kapustą
- ~ Pierś z indyka na maśle smażona, do tego żurawina, ziemniaki gratin i sałata królewska
- ~ Sandacz z borowikami, puree i sosem pesto
- ~ Polędwica wołowa zapiekana z mozzarellą, z cukinią, ziemniaczkami i sosem imbirowym

Desery

- ~ Lody „Zimowy Pałac”, z sosem malinowym i czekoladowym oraz bitą śmietaną
- ~ Gorące jabłko „w szlafroku” z konfiturą rumową i orzechem
- ~ Lody waniliowe z gorącymi malinami
- ~ Deser „rycerski” z sosem waniliowym lub gałką lodów

*** Hotel PODEWILS XV-wieczny Zamek Rycerski

T: +48 94/ 34 70 516 F: +48 94/ 31 69 111

www.podewils.pl krag@podewils.pl





Hotel Podewils

BUFET „PODEWILS”

WLICZONY W CENĘ OFERTY WESELNEJ.

- ~ Wykwintne pieczenie wieprzowe i wołowe
- ~ Paleta wędlin: szynki, polędwica, baleron, wędliny drobiowe, salami
- ~ Paleta żółtych serów z winogronami
- ~ Paleta ryb
- ~ Śledzie w kilku postaciach
- ~ Winna sałatka jarzynowa
- ~ Jajka nadziewane wielosmakowymi pastami
- ~ Sosy: tatarski, czosnkowy, vinaigrette, amerykański
- ~ Kuleczki mięsne
- ~ Sałata z tuńczykiem, sałata po grecku, sałata szefa
- ~ Wybór pieczywa
- ~ Masło
- ~ **Jedno danie na ciepło – do wyboru:**
 1. Ragout z piersi kurczaka w warzywach
 2. Bigos sporządzany według staropolskiej receptury
 3. Zupa gulaszowa po węgiersku
 4. Żurek z jajkiem

Poprawiny nad Jeziorem zamkowym

- ~ Salceson z musem chrzanowym
- ~ Krupnik Staropolski
- ~ Szynka wędzona w całości
- ~ Tradycyjna kiełbasa czosnkowa
- ~ Deska mięs pieczonych i wędlin Staropolskich
- ~ Pajdy wiejskiego chleba
- ~ Ogórki kiszone
- ~ Smalec ze skwarkami

Dania dla dzieci:

- ~ Dzieci do lat 7 – specjalne menu (np. rosół, pierś z kurczaka, frytki i lody) Koszt 35,- zł /os
- ~ Dzieci od 7 do 12 lat – 50% zniżki od ceny menu weselnego.

Nasz szef kuchni chętnie także skomponuje inne menu według Państwa sugestii.





Hotel Podewils

Wina

WINA BIAŁE

0,75l

Las Colinas del Ebro - Garnacha Blanca	Hiszpania	56,-
Zafrika - Chenin Blanc	Płd. Afryka	60,-
Lo Tengo – Torrontes	Argentyna	66,-
Riesling Kabinett - Rudolf Müller	Niemcy	67,-
Carmen – Gewürztraminer	Chile	75,-
Les Fumees Blanche - Sauvignon Blanc	Francja	78,-
Salviano	Włochy	82,-
Littore Family Circle Collection-Pinot Grigio	Australia	84,-

Wina Czerwone

0,75l

Jinda-Lee – Shiraz	Australia	67,-
Hazana – Tinto	Hiszpania	75,-
El Miracle Planet	Hiszpania	80,-
Peter & Peter - Pinot Noir	Niemcy	87,-
Bodega Norton – Malbec	Argentyna	92,-
Domini Veneti Valpolicella	Włochy	93,-
Merlot - Christian Moueix	Francja	96,-
Kanonkop – Kadette	Płd. Afryka	117,-
Chianti Classico - San Felice	Włochy	130,-
Carmen Reserve Syrah - Cabernet Sauvignon	Chile	132,-

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

0,75l

Prosecco di Valdobbiadene Brut	80,-
Codorniu Brut Cuvée Ravent's	85,-
Marie Demets Brut Tradition	170,-
Moët & Chandon – Brut Impérial Champagne Brut	250,-
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	290,-
Taittinger Brut Reserve	300,-
Louis Roederer Brut Premier	300,-

Ceny w PLN, zawierają VAT

*** Hotel PODEWILS XV-wieczny Zamek Rycerski

T: +48 94/ 34 70 516 F: +48 94/ 31 69 111

www.podewils.pl krag@podewils.pl

