



Royal III

*Przystawka, zupa, danie główne, deser
serwowane na talerzu, pozostałe dania
w formie wystawnych bufetów*

MENU DLA 1 OSOBY

Koktajl w oczekiwaniu na Parę Młodą

Wino musujące na toast

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Przystawka 1 porcja

Zupa 1 porcja

Danie główne 4 porcje

Dodatki do mięs 3 porcje

Deser 1 porcja

Wino białe i czerwone

serwowane do obiadu bez ograniczeń

Bufet słodki: 2 mini desery,

makaroniki, ptysie z kremem

Przekąski zimne 6 porcji

Live cooking do 90 minut

Nad ranem 1 gorący posiłek

Napoje ciepłe bez ograniczeń

Woda mineralna z cytrusami i miętą

bez ograniczeń

KOKTAJL

*w oczekiwaniu na Parę Młodą
do 45 minut*

- * Drinki alkoholowe / bezalkoholowe
- * Finger foods: drobne przekąski



PRZYSTAWKA

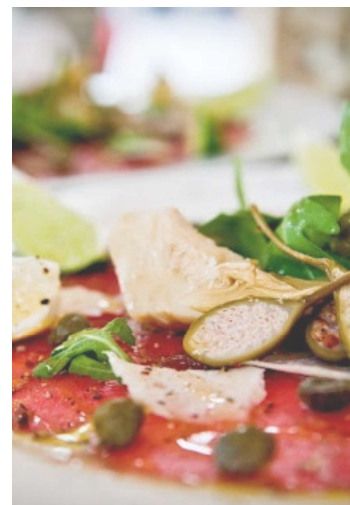
(wybierz 1)

- * Aksamitny pasztet z kaczki / maślana bułka / pikantny sos z czerwonej porzeczki / skórki pomarańczy / wina Porto
- * Carpaccio z pieczonego rostbefu / płatki sera dojrzewającego / rukola / oliwa ziołowa / grissini
- * Łosoś wędzony / puszysty mus chrzanowy / ziołowa grzanka / oliwa z oliwek / kapary
- * Carpaccio z marynowanej gruszki / kruszony ser kozi / rukola / oliwa truflowa / prażone orzechy / grzanka

ZUPA DO WYBORU

(wybierz 1)

- * Pałacowy rosół / kluseczki z lubczykiem
- * Delikatny krem z pomidorów / pieczona papryka / mascarpone
- * Aksamitny krem porowo- jabłkowy / prażone pestki dyni / szczypiorek / oliwa z pestek dyni
- * Krem z pieczonej pietruszki / karmelizowana gruszka / oliwa truflowa
- * Francuska zupa cebulowa / chrupiąca grzanka
- * Aromatyczny krem z dyni
(sezonowo: październik, listopad)



DANIE GŁÓWNE

*serwowane na talerzu
(wybierz 1)*

- * Delikatna wołowina marynowana w Żubrówce / kluski francuskie / marchewka glazurowana / sos z zielonego pieprzu
- * Pieczeń z antrykotu / pieczone ziemniaki / grillowane warzywa / sos berneński
- * Udziec z jelenia / kluski francuskie / buraki karmelizowane / sos własny
- * Wolno gotowany schab / puree ziemniaczane z wędzonym masłem / dziki brokuł
- * Udo z kaczki duszone z jabłkami / kopytka ziemniaczane / kapusta czerwona
- * Łosoś pieczony / risotto / dziki brokuł

MANAGER: Daria Arach tel. 697 694 694, Przemysław Arach tel. 728 533 910, email: manager@palacsuchary.pl

BIURO / REZERWACJE: Julia Cisek tel. 606 743 404, email: kontakt@palacsuchary.pl

DANIA WEGETARIAŃSKIE

(serwowane na talerzu)

- * Ravioli / ricotta / młody szpinak / pomidorki cherry
- * Stek z buraka / puree z pietruszki / frytki z batata
- * Stek z kalafiora / puree ziemniaczane z wędzonym masłem / karmelizowana marchewka



DESER

(wybierz 1)

- * Krucha tarta migdałowa / zapiekane owoce sezonowe / lody waniliowe
- * Delikatne Tiramisu / biszkopt Savoiardi / aromatyczna kawa
- * Aksamitna Panna Cotta / mus owocowy

BUFET GORĄCY

(wybierz 4)

- * Kruche zrazy wołowe / ziemniaki pieczone z ziołami / sos pieczeniowy
- * Delikatne polędwiczki wieprzowe / kopytka ziemniaczane / sos serowy
- * Soczysta pieczeń ze schabu / kopytka ziemniaczane / sos własny
- * Pieczeń z karkówki / suszona śliwka / ziemniaki pieczone / sos pieczeniowy
- * Kaczka pieczona w płatkach majeranku / duszone jabłka / pomarańcze / kopytka ziemniaczane / sos własny
- * Duszona pierś kurczęcia / gnocchi / sos śmietanowy
- * Udziec z indyka / suszone morele / warzywa korzenne / miód / ziemniaki pieczone
- * Sandacz pieczony z masłem ziołowym / grillowana cukinia / gnocchi / sos szafranowy
- * Łosoś pieczony / gnocchi / suszone pomidory / rukola / sos koperkowy
- * Ratatouille warzywne / duszony bakłażan / cukinia / słodkie pomidory / papryka / cebula
- * Mieszane pierogi wegetariańskie

BUFET SŁODKI

- * Francuskie makaroniki
 - * Pysie z kremem
- MINI DESERY:**
- * Delikatne Tiramisu / biszkopt Savoiardi / aromatyczna kawa
 - * Aksamitna Panna Cotta / mus owocowy
 - * Puszysty krem czekoladowy / skórka pomarańczy / wiśnie
 - * Snickers / mascarpone / masa kajmakowa / orzechy / kruche ciastka

BUFET ZIMNY

(wybierz 8)

PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- * Koktajl z krewetek / awokado / delikatny sos majonezowy / koper



- * Płatki pieczonego rostbefu / sos jogurtowo – czosnkowy
- * Włoskie Prosciutto / soczysty melon
- * Pieczone mięsa: karkówka / śliwka / schab / paszтет lub indyk / morela
- * Doprawiony tatar wołowy / razowa grzanka
- * Mini burgery wołowe lub wegetariańskie
- * Tortilla z kurczakiem / lub wegetariańska / sałata / ogórek / papryka / sos czosnkowy
- * Chrupiące rogaliki francuskie / szarpana wieprzowina / ogórek konserwowy / rukola / sos BBQ
- * Gzik wędzony / pieczony ziemniak
- * Aksamitne pate / tost pszenny
- * Mus z kurczęcia / pistacje / szynka parmeńska
- * Hummus z zielonego groszku / razowa grzanka
- * Ciasto francuskie / włoska szynka dojrzewająca / miks włoskich serów / sos pomidorowy
- * Ciasto francuskie / szpinak / ser typu greckiego / cebula / czosnek
- * Kaczka konfitowana / ptyś wytrawny
- * Wędzony łosoś / puszysty mus chrzanowy / zielony biszkopt
- * Chrupiące rogaliki francuskie / pieczony łosoś / mus z ziołowym pesto / dressing chrzanowy

MANAGER: Daria Arach tel. 697 694 694, Przemysław Arach tel. 728 533 910, email: manager@palacsuchary.pl

BIURO / REZERWACJE: Julia Cisek tel. 606 743 404, email: kontakt@palacsuchary.pl

- * Śledź w śmietanie / cebula / jabłko / pieczony ziemniak
- * Pikantny tatar z łosia / majonez koktajlowy / pikle / rożki chlebowe
- * Terina z wędzonego pstrąga / wędzony łosoś / pikle

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- * Pierś z indyka / żurawina / gruszka / galaretka jabłkowa
- * Wolno gotowana golonka / musztarda francuska / natka pietruszki / mus chrzanowy
- * Dorsz pieczony / cytryna / koper / pikantny majonez ziołowy / galaretka jabłkowa

SAŁATKI

- * Sałatka grecka / kompozycja sałat / ser typu greckiego / pomidor / ogórek / oliwki
- * Sałatka z pieczonych buraków / mięta / ser typu greckiego / cebula / rukola
- * Sałatka z karmelizowaną cieciorą / papryka / cukinia / czerwona cebula
- * Sałatka z pomarańczą / kompozycja sałat / ser z niebieską pleśnią / orzechy
- * Caprese / mini mozzarella / pomidorki cherry / pesto bazyliowe

LIVE COOKING

22.30-24.00
(wybierz 1)

Live cooking to szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni, a także uatrakcyjnienie Państwa uroczystości.

Gotowanie na żywo, grill na tarasie czy też mięsna przygotowywane w piecu Tandoor uatrakcyjnią ten wyjątkowy wieczór.



KUCHNIA WŁOSKA - MAKARONY

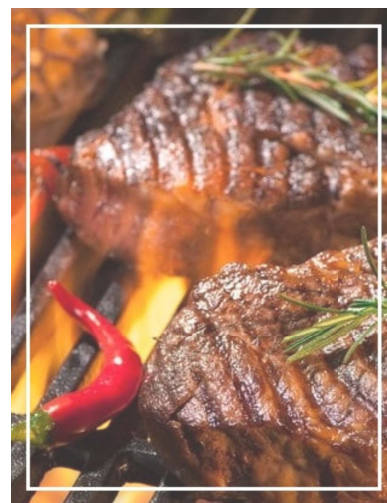
- * Carbonara
- * Arabiata
- * Aglio olio
- * Pesto alla genovese
- * Owoce morza



W kuchni włoskiej to Państwa goście wybierają składniki, z których kucharz przygotowuje danie na ich oczach.

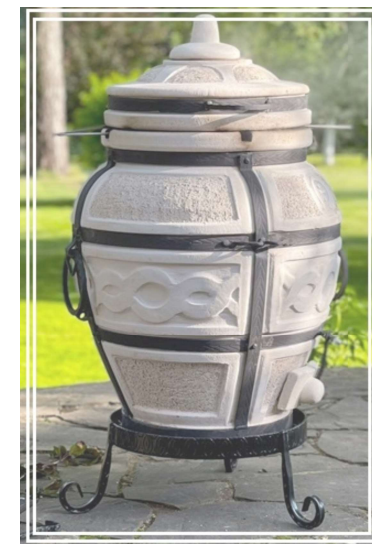
GRILL NA TARASIE

- * Grillowane mięsna
- * Grillowane warzywa
- * Sałatki
- * Dodatki: sosy, dipy



SZASZŁYKI Z PIECA TANDOOR

- * Mięsna w aromatycznych przyprawach / papryka / cebula
- * Sałatki
- * Dodatki: sosy, dipy



NAD RANEM

(wybierz 1)

- * Barszcz czerwony / pasztecik
- * Żur kujawski / biała kiełbasa
- * Minestrone / słodkie pomidory
- * Pikantna zupa gulaszowa