

Oferta weselna



ECO FRIENDLY

PLASTIC FREE

LESS WASTE



biuro@meloncatering.pl 

Oferta weselna na sezon 2022/23 | Melon Catering

Polny Mak

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Dania główne serwowane do stołów

Zupa 220 ml/os.

Domowy rosół z różnych gatunków mięs z lubczykiem i marchewką
lub (prośba o wybór jednej pozycji)
 Krem z pieczonych pomidorów i papryki z ziołowymi grzankami

Danie główne 400 g/os.

Schab sous vide w sosie grzybowym ze smażonymi na maśle kopytkami i drążonymi buraczkami

lub (prośba o wybór jednej pozycji)

Roladka z pieczonego kurczaka ze szpinakiem i kremowym serem w sosie tymiankowym serwowane z pieczonymi ziemniakami i puree z pieczonej dyni i słodkiej marchewki

Opcja wege:

Zupa 220 ml/os.

Falczki z boczniaka z majerankiem i marchewką

Danie główne 400g/os.

Stek z kalafiora z hummusem i mlekiem kokosowym i kolendrą serwowany z komosą ryżową i glazurowaną w miodzie dynią



Bufety

Przystawki zimne 6 szt./os.

Pieczony ziemniak z korzennym śledziem, wstążką dymki i kroplą kwaśnej śmietany
 Capraccio z wolno pieczonego buraka z serem solankowym, rosłonką, karmelizowanymi orzechami i kremowym sosem miodowo-musztardowym **vege**
 Rillettes z karczka na miodowym razowcu z konfiturą z białej cebuli i morelami
 Różowy rostbef z mussem chrzanowym, słodką śmietanką i tymiankiem
 Tatar z pstrąga z korniszonami i kaparami w sosie musztardowym
 Roladka z grilowanej cukini ze świeżym liściem szpinaku, suszonym pomidorem i blanszowaną marchewką **vege**

Polny Mak

Stół wiejski 120g/os.

Deski swojskich wędlin i mięs pieczonych:

Kiełbasa wiejska z majerankiem i czosnkiem

Domowy pasztet z mięs mieszanych

Smalec ze skwarkami ze słoniny, winnym jabłkiem,

majerankiem i rumianą cebulą w kamionkach

Kabanosy

Salceson

Kaszanka

Pasztetowa

Dodatki: marynowane maślaki, ogórki kiszone w kamionkach, marynowana dynia i papryka, chrzan, ćwikła, musztarda, sos czosnkowy

Chleby wiejskie i pełnoziarniste

Masło z natką pietruszki

Sałatki 120g/os.

Mix sałat ogrodowych z pomidorkami cherry, orzechami włoskimi, pieczoną dynią i serami zagrodowymi z sosem malinowym **vege**

Sałatka polska z pęczakiem, kolorową papryką, natką pietruszki i cebulą cukrową **vege**

Sałatka z pieczonych ziemniaków z chrustem z boczku, korniszonami, szalotką i sosem musztardowo-majonezowym

Dania ciepłe w bufecie serwowane z podgrzewaczy 400g/os.

Zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym

Dorsz w kremowym śmietanowym sosie porowym

Kluski śląskie **vege**

Ryż paraboliczny aromatyzowany świeżą pietruszką **vege**

Buraki zasmażane z polskim jabłuszkiem i karmelizowaną cebulką **vege**

Pieczone warzywa korzeniowe z tartą bułką **vege**

Domowe pierogi z ruskie z karmelizowaną cebulką **vege**

Zupa 220ml/os. serwowana z kociołka

Staropolski żurek na wędzonce podany z białą kiełbasą i jajkiem

Desery + świeże owoce 100g + 60g

Jabłecznik z nutą żubrówki na kruchym spodzie z maślaną kruszonką

Sernik na makowym spodzie

Comber z orzechami - ciasto czekoladowe nasączone rumem

Torcik marchewkowy z kremem śmietankowym

Owoce sezonowe filetowane

Menu dla dzieci:

Zupa 200ml/os.

Domowy rosół z różnych gatunków mięs z lubczykiem i marchewką

Danie główne

Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym i marchewką

Piwonia

Dania główne serwowane do stołów

Zupa 220ml/os.

Consomme z perliczki z buraczanymi pierożkami wypełnionymi musem z konfitowanej gęsi z julienne z flambirowanej marchewki
lub (prośba o wybór jednej pozycji)
 Aksamitny krem z borowików z kwaśną śmietaną

Danie główne 400g/os.

Konfitowana noga kaczki pieczona w aromatycznych ziołach z karmelizowanymi gruszkami w sosie winno - porzeczkowym, podane z gnocchi z klarowanym masłem i modrą kapustą z rodzynkami na czerwonym winie
lub (prośba o wybór jednej pozycji)
 Pieczony filet z sandacza w sosie krewetkowo - maślanym serwowany z puree ziemniaczano - selerowym z nutką chrzanu i snopkami szparagów
lub (prośba o wybór jednej pozycji)
 Królik w klasycznym sosie śmietanowym na białym winie serwowany z karmelizowaną marchewką i kluseczkami szpinakowymi

Opcja wege

Zupa 220ml/os.

Krem ze szparagów podany z grzanką z zapiekanym kozim serem

Danie główne 400g/os.

Stek z buraka z tahini i świeżą kolendrą serwowany z gnocchi z klarowanym masłem i snopkami szparagów



Bufety

Przystawki zimne 5 szt/os.

Zapiekany kozi ser z musem morelowym na chrupiącej grzance **vege**
 Rolada z łososia bejcowanego w skórce pomarańczowej i świeżej kolendrze z musem z serka mascarpone z rukolą i roszponką
 Tatar z batata z mango, czarnuszką, dynią z nutą miodu lawendowego **vege**
 Carpaccio z gruszki z serem gorgonzola, karmelizowanymi orzechami i kremowym sosem orzechowym **vege**
 Rilletes z gęsi na miodowym razowcu z musem z chrzanu, prażonych migdałów i winnego jabłka
 Krewetka tygrysia w mleku kokosowym z kolendrą i grillowanym anansem
 Medaliony z polędwiczki wieprzowej marynowanej w czerwonym winie nadziewane leśnymi grzybami z cząbrem i pieprzem cayenne
 Hummus z pieczonym burakiem i owocem granatu **vege**

Piwonia



Sałatki 140g/os.

Sałata z pieczonym łososiem, zielonym groszkiem cukrowym, miętą, rukwią wodną, koperkiem, selerem naciowym i kaparami z sosem musztardowo - limonkowym

Sałatka z komosy ryżowej, sera koziego, awokado, suszonych pomidorów, czerwonej cebuli ze świeżą bazylią i sosem vinaigrette **vege**

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem, jajkiem przepiórczym, suszonym pomidorem z grzankami i sosem Cezar

Dania ciepłe w bufecie serwowane z podgrzewaczy 400g/os.

Roladki z indyka z młodym szpinakiem, serem brie, suszonymi pomidorami w otoczce z czarnuszki i delikatnym sosie śmietanowym

Dorsz pieczony w ziołach i pomidorach malinowych w sosie bazyliowym

Puree selerowo - ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim i nutą szałwi **vege**

Torcik z grillowanych warzyw marynowanych w oliwie truflowej i świeżych ziołach **vege**

Delikatne placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietanką i dymką

Szpinakowe naleśniki gryczane z szałwią, szpinakiem, suszonymi pomidorami, mascarpone i ricottą **vege**

Zupa w bufecie serwowana z kociołka 220ml/os.

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą smakową i mini profiterolkami

Desery 140g/os.

Mus czekoladowy otulony zamszem z nutą czarnej porzeczki

Eklerki z bitą śmietaną i mussem pistacjowym

Mus z pomarańczy sycylijskich obłożony płatkami czekolady na kakaowym spodzie

Sernik z ricottą i malinami

Beza Pavlowej z owocami

Krucha tarta z kremem mascarpone z owocami sezonowymi

Menu dla dzieci:

Zupa 200ml/os.

Domowy rosół z różnych gatunków mięs z lubczykiem i marchewką

Danie główne

Polędwiczki kurczaka panierowane w panko z opiekаныmi ziemniaczkami i marchewką baby

Kwiat Paproci

Dania główne serwowane do stołów

Zupa 220ml/os.

Tajska zupa z kurczakami, mleczkiem kokosowym, makaronem ryżowym, grzybami mun, dymką i świeżą kolendrą

Iub (prośba o wybór 1 pozycji)

Krem z białych warzyw z zielonym pesto i oliwą bazyliową

Danie główne 400g/os.

Duet mięsnych eskalopków z polędwiczki wieprzowej i kurczaka w sosie tymiankowym, podany z placuszkami rosti z batatów i pieczonymi warzywami korzeniowymi

Iub (prośba o wybór jednej pozycji)

Roladki z limandy z suszonymi pomidorami i bazylią w sosie cytrynowym, serwowane z czerwonym ryżem i smażonymi warzywami zielonymi (pak choi, szparagi, groszek cukrowy, seler naciowy, dymka) z czarnym sezamem

Opcja wege:

Zupa 220ml/os.

Krem z kukurydzy z mleczkiem kokosowym serwowany z kolendrą i granatem

Danie główne 400g/os.

Bakłażan pieczony z majerankiem, kaszą quinoa i granatem, serwowany z sosem orzechowym, świeżą pietruszką i kluseczkami maślanymi



Bufety

Przystawki zimne 5 szt/os.

Zapiekany kozi ser z musem morelowym na chrupiącej grzance **vege**

Rolada z łososia bejcowanego w skórce pomarańczowej i świeżej

kolendrze z musem z serka mascarpone z rukolą i rozponką

Tatar z batata z mango, czarnuszką, dynią z nutą miodu lawendowego

vege

Carpaccio z gruszki z serem gorgonzola, karmelizowanymi orzechami i kremowym sosem orzechowym **vege**

Rillettes z gęsi na miodowym razowcu z musem z chrzanu, prażonych migdałów i winnego jabłka

Krewetka tygrysia w mleku kokosowym z kolendrą i grillowanym ananase

Medaliony z polędwiczki wieprzowej marynowanej w czerwonym winie nadziewane leśnymi grzybami z cząbrem i pieprzem cayenne

Hummus z pieczonym burakiem i owocem granatu **vege**

Kwiat Paproci



Sałatki 140g/os.

Sałata z pieczonym łososiem, zielonym groszkiem cukrowym, miętą, rukwią wodną, koperkiem, selerem naciowym i kaparami z sosem musztardowo - limonkowym

Sałatka z komosy ryżowej, sera koziego, awokado, suszonych pomidorów, czerwonej cebuli ze świeżą bazylią i sosem vinaigrette **vege**

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem, jajkiem przepiórczym, suszonym pomidorem z grzankami i sosem Cezar

Dania ciepłe w bufecie serwowane z podgrzewaczy 400g/os.

Roladki z indyka z młodym szpinakiem, serem brie, suszonymi pomidorami w otocze z czarnuszki i delikatnym sosie śmietanowym

Dorsz pieczony w ziołach i pomidorach malinowych w sosie bazyliowym

Puree selerowo - ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim i nutą szałwi **vege**

Torcik z grillowanych warzyw marynowanych w oliwie truflowej i świeżych ziołach **vege**

Delikatne placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietanką i dymką

Szpinakowe naleśniki gryczane z szałwią, szpinakiem, suszonymi pomidorami, mascarpone i ricottą **vege**

Zupa w bufecie serwowana z kociołka 220ml/os.

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą smakową i mini profiterolkami

Desery 140g/os.

Mus czekoladowy otulony zamszem z nutą czarnej porzeczki

Eklery z bitą śmietaną i musem pistacjowym

Mus z pomarańczy sycylijskich obłożony płatkami czekolady na kakaowym spodzie

Sernik z ricottą i malinami

Beza Pavlowej z owocami

Krucha tarta z kremem mascarpone z owocami sezonowymi

Menu dla dzieci :

Zupa 200ml/os.

Domowy rosół z różnych gatunków mięs z lubczykiem i marchewką

Danie główne

Półdzwiczki kurczaka panierowane w panko z opiekany ziemniaczkami i marchewką baby