

## ZUPY

(1 pozycja do wyboru)

Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami i pietruszką  
Krem z pieczonych pomidorów i papryki z oliwą bazyliową  
Krem z białych warzyw z pieczonym jabłkiem  
Krem borowikowy z grzankami

## DANIA GŁÓWNE

(3 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru)

Kotlet devolaile  
Filet z kurczaka po parysku  
Filet z kurczaka z buffalą, pesto i suszonymi pomidorami  
Pierś z kurczaka z grilla, zapiekana z pieczarką i szpinakiem  
Panierowany kotlet schabowy  
Zraz wieprzowy ze schabu  
Pieczeń z karkówki  
Cordon blue ze schabu z serem i szynką  
Filet panierowany w migdałach w sosie z owoców leśnych  
Polędwiczki wieprzowe duszone w porach  
Polędwiczki wieprzowe sous vide z kurkami w śmietanie  
Roladki drobiowe z mozzarellą, suszonymi pomidorami i zielonym pesto  
Stek z ciecior i buraka   
Placki marchewkowe z kielkami pora i jogurtem greckim   
Miruna pieczona  
Eskalopki drobiowe w cieście serowym  
Żeberko wieprzowe po poznańsku  
Kalaflor pieczony 



## DODATKI SKROBIOWE

(4 pozycje do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki pieczone z ziołami  
Pyzy drożdżowe  
Ryż z warzywami  
Frytki  
Kopytka

## DODATKI WARZYNNE

(4 pozycje do wyboru)

Surówka z białej kapusty z koperkiem

Surówka z marchewki z ananasem

Surówka z kiszzonej kapusty

Mix sałat

Buraczki tarte

Kapusta modra na ciepło

Buraczki zasmażane

Kapusta kiszona z boczkiem zasmażana

Marchewka duszona w pomarańczach

## DESERY

(1 porcja na osobę)

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Beza z musem owocowym i mascarpone

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Kawa, herbata podawana do stołu podczas serwowania deseru

## PRZEKĄSKI ZIMNE

(2 propozycje do wyboru 6 pozycji)

Galantyna z kurczaka

Schab pieczony z tymiankiem przekładany musem chrzanowym

Schab ze śliwką

Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonymi pomidorami

Pasztet pieczony z żurawiną

Tymbaliki z kurczaka

Szparagi w szynce

Roladka z kurczaka z suszoną morelą i żurawiną

Ryby w zalewie octowej

Roladka wieprzowa z kurkami

Roladka z indyka z owocami

Zielone szparagi z szynką dojrzewającą (sezonowo)

Roladka z sandacza z koperkiem

Klopsiki w zalewie octowo-warzywnej

 Warzywny pasztet wegański

Paszteciki z ciasta francuskiego z warzywami i sosem pomidorowym



## FINGER FOOD

(1 porcja na osobę)

Kurczak sous-vide z purée paprykowym

Burak z twarogiem czosnkowym i rukolą 

Mini capresse 

Ziemniak haselblack z oliwą i twarogiem 

Hallumi z gruszką i szpinakiem 

Babeczki z ciasta kruchego z pastą z guacamole 

## SALATKI

(1 porcja na osobę, do wyboru 3 pozycje)

Sałatka a'la grecka z serem feta i oliwkami 

Sałatka cesar z kurczakiem

Sałatka z grillowanych warzyw z emulsją balsamiczną 

Sałatka z makaronu ryżowego z kurczakiem i ananasem

DODATKI:

- pieczywo, masło





---

## KOLACJA NA CIEPŁO

### ZUPA

(1 porcja na osobę)

Barszcz czerwony  
Żurek po staropolsku  
Zupa węgierska

---

### MIEŚA

(1,5 porcji na osobę, 3 pozycje do wyboru)

Karkówka marynowana z grilla  
Szaszłyk wieprzowy  
Szaszłyk z udek kurczaka  
Pikantne skrzydełka z kurczaka w glazurze ze słodkim sosem sojowym  
Golonka pieczona w piwie z warzywami



**KAWA Z EKSPRESU I HERBATA SĄ DOSTĘPNE  
NA BUFECIE PRZEZ CAŁY CZAS  
TRWANIA WESELA**

## POZYCJE DODATKOWE

### CIASTA TRADYCYJNE

(2 kawałki na osobę)

Sernik

Ciasto marchewkowe

Placek kakaowy z wiśniami

Ciasto z owocami w galaretkę

Ciasto węgierskie

**14 zł / os.**

### CANDY BAR

Mini beziki

Cace pop

Deserki w stoiku

Mini babeczki

**12 zł / szt.**

### FONTANNA CZEKOLADY

Owoce, szaszłyki owocowe, rurki waflowe, pianki itp.

**18 zł / os.**

### OWOCE W PREZENCIE

### TATAR Z DODATKAMI

**20 zł / porcja**





---

## BARMAN Z ZEWNĄTRZ

**opłata serwisowa – 300 zł**

Opłata obejmuje zbieranie, mycie i donoszenie szkła.  
Nie wypożyczamy szkła, szkło barmańskie po stronie barmana.  
Lód po stronie barmana.

---

## PŁONĄCY UDZIEC PIECZONY

Szpikowany czosnkiem, podany z ziemniakami pieczonymi w ziołach, kapustą zasmażaną,  
z sosami na zimno (czosnkowy, żurawinowy, chrzan)

**20 zł / os.**

---

## STÓŁ WIEJSKI

Wyroby tradycyjne od masarni rzemieślniczej  
Ogórki kiszzone i konserwowe oraz inne marynaty  
Pasztesy  
Smalec  
Pieczywo wiejskie  
Sosy zimne: tatarski, chrzanowy, cumberland

**20 zł / os.**



## DLA NOWOŻEŃCÓW W PREZENCIE OD HOTELU APARTAMENT ZE ŚNIADANIEM

DOSTĘPNY OD GODZINY 13:00 W DNIU WESELA

### POKOJE HOTELOWE

Posiadamy 5 pokoi hotelowych co gwarantuje nam **12 miejsc noclegowych**,  
w zależności od rozmieszczenia gości w pokojach.

Dostępność noclegów uzależniona jest od wybranego terminu.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15:00 a kończy o godzinie 12:00 dnia następnego.



### KONTAKT

 +48 880 992 559

Plac Niepodległości 20, Kórnik

[biuro@restauracjabialadama.pl](mailto:biuro@restauracjabialadama.pl)

## ZUPY

(1 pozycja do wyboru)

Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami i pietruszką  
Krem z pieczonych pomidorów i papryki z oliwą bazyliową  
Krem z białych warzyw z pieczonym jabłkiem  
Krem z zielonego groszku  
Krem borowikowy z grzankami

## DANIA GŁÓWNE

(4 porcje mięsa na osobę, 4 pozycje do wyboru)

Kotlet devolaile  
Filet z kurczaka po parysku  
Filet z kurczaka z buffalą, pesto i suszonymi pomidorami  
Pierś z kurczaka z grilla, zapiekana z pieczarką i szpinakiem  
Pieczone udko z kaczki  
Panierowany kotlet schabowy  
Zraz wołowy  
Pieczeń z karkówki  
Cordon blue ze schabu z serem i szynką  
Filet panierowany w migdałach w sosie z owoców leśnych  
Polędwiczki wieprzowe duszone w porach  
Polędwiczki wieprzowe z kurkami w śmietanie  
Roladki drobiowe z mozzarellą, suszonymi pomidorami i zielonym pesto  
Stek z ciecior i buraka 🌿  
Placki marchewkowe z kiełkami pora i z jogurtem greckim 🌿  
Miruna w sosie limonkowym  
Ryba maślana z kaparami  
Eskalopki drobiowe w cieście serowym  
Żeberko wieprzowe po poznańsku





## DODATKI SKROBIOWE

(1,5 porcji na osobę, 4 pozycje do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Pyzy drożdżowe

Ryż

Frytki

Kopytka

## DODATKI WARZYNNE

(1,5 porcji na osobę, 4 pozycje do wyboru)

Bukiet surówek (zestaw trzech wybranych surówek)

Surówka z białej kapusty z koperkiem

Surówka z marchwi z ananasem

Surówka z kiszonek kapusty

Mix sałat

Buraczki tarte

Kapusta modra na ciepło

Warzywa okopowe zapiekane z tymiankiem

Kapusta kiszona z boczkiem zasmażana

Marchewka duszona w pomarańczach

## DESERY

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru)

Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną

Beza podana z musem malinowym i mascarpone

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Panna cotta z musem malinowym / mango / mango-marakuja

Gruszka pieczona, serwowana z sosem waniliowym

Kawa, herbata podawana do stołu podczas serwowania deseru



## PRZEKĄSKI ZIMNE

(2,5 propozycje do wyboru 7 pozycji)

- Galantyna z kurczaka
- Schab pieczony z tymiankiem przekładany musem chrzanowym
- Schab ze śliwką
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonymi pomidorami
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Tymbaliki z piersi kurczaka
- Szparagi w szynce
- Roladka z kurczaka z suszoną morelą i żurawiną
- Ryby w zalewie octowej
- Roladka wieprzowa z kurkami
- Roladka z indyka z owocami
- Zielone szparagi z szynką dojrzewającą (sezonowo)
- Roladka z sandacza z koperkiem
- Klopsiki w zalewie octowo-warzywnej
- Warzywny pasztet wegański 
- Paszteciki z ciasta francuskiego z warzywami i sosem pomidorowym 
- Sałatka z roszponki z gruszką w sosie imbirowym i kozim serem
- Sałatka z kurczaka z selerem naciowym
- Mieszanka sałat z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, grillowaną cukinią, błękitnym lazurem i miodowym dresingiem z dodatkiem musztardy 





## FINGER FOOD

(1 porcja na osobę)

Kurczak sous-vide z purée paprykowym

Burak z twarogiem czosnkowym i rukolą 

Mini capresse 

Ziemniak hasselback z oliwą i twarogiem 

Hallumi z gruszką i szpinakiem 

Babeczki z ciasta kruchego z pastą z guacamole 



## SALATKI

(1 porcja na osobę, do wyboru 3 pozycje)

Sałatka a'la grecka z serem feta i oliwkami 

Sałatka cesar z kurczakiem

Sałatka z polędwiczką na sałacie w sosie vinaigrette

Sałatka ze szpinakiem, gruszką, serem pleśniowym i pestkami dyni 

Sałatka z krewetką w sosie andaluzyjskim

Sałatka z grillowanych warzyw z emulsją balsamiczną 

Sałatka z makaronu ryżowego z kurczakiem i ananasem

DODATKI:

- pieczywo, masło



---

## KOLACJA NA CIEPŁO

### ZUPY

(1 porcja na osobę)

Barszcz czerwony z krokietem

Żurek

Zupa węgierska

Zupa z zielonej soczewicy

---

### MIEŚA

(1,5 porcji na osobę, 3 pozycje do wyboru)

Karkówka marynowana z grilla

Szaszłyk wieprzowy

Szaszłyk z udek kurczaka

Pikantne skrzydełka z kurczaka w glazurze ze słodkim sosem sojowym

Golonka pieczona w piwie z warzywami

---

**KAWA Z EKSPRESU I HERBATA DOSTĘPNE SĄ  
NA BUFECIE PRZEC CAŁY CZAS TRWANIA WESELA**

---

**MENU WESELNE II** \_\_\_\_\_

CENA:

**310,00 ZŁ /OS.**



## POZYCJE DODATKOWE

### CIASTA TRADYCYJNE

(2 kawałki na osobę)

Sernik  
Ciasto marchewkowe  
Placek kakaowy z wiśniami  
Ciasto z owocami w galaretkę.  
Ciasto węgierskie

**14 zł / os.**

### CANDY BAR

Mini beziki  
Cace pop  
Deserki w stoiku  
Mini babeczki

**12 zł / szt.**

### FONTANNA CZEKOLADY

Owoce, szaszłyki owocowe, rurki waflowe, pianki itp.

**18 zł / os.**

## OWOCE W PREZENCIE

### TATAR Z DODATKAMI

**20 zł / porcja**



## PŁONĄCY UDZIEC PIECZONY

Szpikowany czosnkiem, podany z ziemniakami pieczonymi w ziołach, kapustą zasmażaną,  
z sosami na zimno (czosnkowy, żurawinowy, chrzan)

**20 zł / os.**

---

## STÓŁ WIEJSKI

Wyroby tradycyjne od masarni rzemieślniczej  
Ogórki kiszzone i konserwowe oraz inne marynaty  
Pasztesy  
Smalec  
Pieczywo wiejskie  
Sosy zimne: tatarski, chrzanowy, cumberland

**20 zł / os.**

---

## BARMAN Z ZEWNĄTRZ

**opłata serwisowa – 300 zł**

Opłata obejmuje zbieranie, mycie i donoszenie szkła.  
Nie wypożyczamy szkła, szkło barmańskie po stronie barmana.  
Lód po stronie barmana.

---

## KORKOWE

**15 zł / os.**

Alkohole muszą posiadać banderole.

Istnieje możliwość zakupu napojów i alkoholi w Restauracji Biała Dama **(płatność wg. zużycia)**.



## DLA NOWOŻEŃCÓW W PREZENCIE OD HOTELU APARTAMENT ZE ŚNIADANIEM

DOSTĘPNY OD GODZINY 13:00 W DNIU WESELA

### POKOJE HOTELOWE

Posiadamy 5 pokoi hotelowych co gwarantuje nam **10 miejsc noclegowych**,  
w zależności od rozmieszczenia gości w pokojach.

Dostępność noclegów uzależniona jest od wybranego terminu.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15:00 a kończy o godzinie 12:00 dnia następnego.



### KONTAKT

 +48 880 992 559

Plac Niepodległości 20, Kórnik

[biuro@restauracjabialadama.pl](mailto:biuro@restauracjabialadama.pl)