

MENU

DEGUSTACJA

Menu mięsne 170 zł/os.

Wolno pieczony rostbef, dzikie sałaty, chrust z kalarepy

Rosół z pieczonymi podgrzybkami, makaron

Udka kaczki confit, mus ziemniaczany, konfitura buraczano-truflowa, sos jarzębinowy

Krem waniliowy, wiśnie

Menu rybne 170 zł/os.

Ceviche z sandacza, sos miodowo-musztardowy, cukinia, koper włoski

Krem z pieczonego selera, kwaśna śmietana, oliwa dyniowa

Pieczony dziki łosoś, puree z zielonego groszku i mięty, sos z rabarbaru, warzywa

Sernik wiedeński, mus malinowy

Menu wegańskie 170 zł/os.

Parafit z bakłażana, awokado, oliwa ziołowa

Krem ze skorzonery, ziołowe grzanki

Ragout warzywne, kasza pęczak po włosku

Krem czekoladowy z borówkami, kruszonka

Degustacja tortów artystycznych 195 zł/ 5 smaków

Degustacja tortów klasycznych 165 zł/ 5 smaków



MENU

DEGUSTACJA

Specjalnie dla naszych par weselnych przygotowaliśmy sety menu degustacyjnego. Pobyt w restauracji Pałacu Zdunowo będzie okazją do lepszego poznania naszej starannej obsługi oraz obiektu, w którym spędzicie Państwo jeden z najważniejszych dni w życiu. Zachęcamy do zaproszenia rodziny i najbliższych przyjaciół, którzy pomogą Wam w wyborze menu.

Smaki proponowane przez naszych kucharzy opierają się na sezonowych produktach, dlatego dania mogą nieznacznie różnić się w zależności od dostępności produktów lub sezonu. Gramatura porcji odpowiada wielkości porcji dań na przyjęciu.

Daty najbliższych degustacji są dostępne na naszej stronie internetowej oraz portalu weselnym dostępnym dla par, które mają już podpisaną umowę na przyjęcie w naszym obiekcie. Menu degustacyjne przewidziane jest dla 1 osoby, prosimy o zamówienie liczby zestawów odpowiadającej liczbie Gości.

Podczas kolacji degustacyjnej możecie Państwo również spróbować tortów weselnych. Cena obejmuje set 5 porcji w różnych smakach.

