

MENU

DEGUSTACYJNE

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 portalu weselnym. Menu degustacyjne przewidziane jest dla 1 osoby, prosimy o zamówienie liczby zestawów odpowiadającej liczbie Gości.

Menu mięsne **120 zł/os.**

rostbef, serek śmietankowy, mus chrzanowy
biała zupa pomidorowa
noga kaczki, żurawina, babka ziemniaczana, jabłko
mus cytrynowy, chrupki karmel

Menu rybne **120 zł/os.**

łosoś gravlax, śmietana, mus z buraka
krem z topinamburu, rukola
łosoś sous-vide, blin gryczany, śmietana
panna cotta, kardamon

Menu wegetariańskie **120 zł/os.**

kolorowe buraki, twaróg kozi, oliwa
krem z topinamburu, rukola
kluseczki szpinakowe, ser pecorino romano, palone masło
semifreddo migdałowe, mus truskawkowy

Menu dań za dopłatą **150 zł/os.**

schab z dzika, mascarpone, suszone owoce, mus malinowy
bulion z bażanta, uszka
cielęcina, puree z topinamburu, sos rakowy, warzywa
tarta, salsa truskawkowa



Degustacja win

50 zł/os.

set degustacyjny 4 win dobranych do każdego dania

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

Degustacja tortów artystycznych 180 zł/set 5 smaków:

- Tort lawendowy, biszkopt lawendowy, owocowa galaretka, curd owocowy, lekki mus z białej czekoladowy, świeże owoce sezonowe
- Tort porzeczkowy, biszkopt czekoladowy, kakaowy krem mascarpone
- Tort czekoladowo pomarańczowy, biszkopt czekoladowy, lekki krem mascarpone i ganache z ciemnej czekolady, siekana czekolada ciemna (nadaje chrupkości), orange curd
- Tort biała czekolada malina, biszkopt waniliowy, lekki krem mascarpone i ganache z białej czekolady, mus malinowy
- Tort karmelowy, biszkopt z mleczkiem karmelowym, lekki krem mascarpone z chrupiącymi wafelkami w mlecznej czekoladzie, krem karmelowy

Degustacja tortów klasycznych 150 zł/set 5 smaków:

- Mus czekoladowy z blatami czekoladowymi
- Mus truskawkowy i waniliowy w mgiełce z białej czekolady
- Ciemny biszkopt, śmietana z wiśniami
- Tiramisu na bazie mascarpone z amaretto
- Biały, ciemny biszkopt, śmietana, świeże owoce sezonowe, mus owocowy