

The title card features a central white rectangular area with a thin gold border. The word 'MENU' is written in a large, gold, serif font at the top. Below it, 'Wesele' is written in a large, elegant, gold cursive script. Underneath 'Wesele', the text '/ NEW CORNER /' is written in a smaller, gold, serif font. The entire card is surrounded by a decorative border of green leaves and small white flowers, with gold scrollwork accents at the corners.

MENU

Wesele

/ NEW CORNER /

Przyjęcie weselne **od 160 złotych do 200 złotych** od osoby w zależności od wybranego menu.

Wariant I - 160zł (zupa, 2 ciepłe, 2 ciepłe, zupa, 8 przystawek)


Wariant II - 180zł (zupa, 3 ciepłe, 3 ciepłe, zupa, 10 przystawek)

Wariant III - 200zł (zupa, 4 ciepłe, 4 ciepłe, zupa 1 z 2 do wyboru, 12 przystawek)

Propozycje dań do stworzenia menu weselnego:

ZUPY

- Rosół z makaronem
- Flaki
- Zupa gulaszowa
- Zupa rybna segedyńska
- Żurek staropolski
- Zupa meksykańska
- Krem z białych warzyw



Krem z białych warzyw
Krem pomidorowy ze śmietaną i świeżą bazylią
Krem grzybowy
Krem pieczarkowy
Krem kalafiorowy
Krem z brokuł
Krem z dyni (sezonowo)

MIĘSA NA CIEPŁO


Wieprzowina
Schabowy tradycyjny
Schab piekielnym sosie worcestershire
Schab po amerykańsku z boczkiem i pomidorem
Schabowy z pieczarkami zapiekany serem
Schab pieczony w sosie własnym
Roladki ze schabu z szynką i serem
Roladki ze schabu z farszem pieczarkowym
Medaliony z polędwicy wieprzowej w musie brokułowym
Polędwica wieprzowa w sosie kaparowym z nutą sera pleśniowego
Żeberka w Jack Daniel's
Karkówka w sosie z kolorowego pieprzu
Shorma wieprzowa drobiowa
Bekon Stek
Rolada z karkówki ze szpinakiem, serem i szynką

DODATKI DO BARSZCZU

Paszteciki
Krokiety

DRÓB NA CIEPŁO

De volaille ze szpinakiem i serem feta
Delicja z kurczaka z mozzarella i pomidorem suszonym w aksamitnym sosie serowym
Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym
Pierś drobiowa grillowana
Pierś drobiowa w chrupiącej panierce





Nuggetsy

Kaczka faszerowana jabłkami

Nóżki z kaczki pieczone podane z żurawiną

Golonki z indyka pieczone

RYBY NA CIEPŁO

Stek z łososia w sosie koperkowo-cytrynowym

Łosoś w cieście francuskim

Sola w porowej bejcy z warzywami

Pstrąg z pieca otulony ziołami

Łosoś z pieca w pomarańczach

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmiski mięs pieczystych i wędlin:

Schab nadziewany śliwką kalifornijską, z śliwką, pieczeń schabowa, pasztet z żurawiną, rolada z boczku, karkówka, polędwiczki z morelą, zwijki z szynki, różyczki z salami, kabanosy

Tatar wołowy

Rolada z kurczaka

Schab w galarecie

Tymbaliki drobiowe z mango

Jaja faszerowane

Półmiski serów

Tatar z łososia z czarnym kawiozem

Śledzie w 3 smakach

Crebsy z łososiem i szynką

Roladki z łososia wędzonego z serem ricotta

Rolada z łososia ze szpinakiem

Szaszłyki z mozzarellą

Tartinki na różne sposoby

Tatar ze śledzia w sałacie rzymskiej

Carpaccio wołowe

Por w szafranowym cieście


Grillowane bakłażany

Cukinia faszerowana rukolą i wędzonym łososiem

Placuszki rosti z chrzanem, żurawiną i szynką parmeńską

Szaszłyki z krewetek sos słodko - kwaśny






Frytki
Kluski śląskie
Kopytka
Kasza gryczana
Kasza jęczmienna
Ryż
Makaron
Groszek ptysiowy

CIASTA opcja

Sernik
Makowiec
Szarlotka
Orzechowiec
Toffi
Rolady
Ananasowiec
Babeczki
Rureczki
Z owocami i galaretką
Ptasie mleczko
Rafaello
Pychotka
W-zetka
Karpatka
Napoleonka
Pleśniak
Jabłecznik królewski

DESERY

Deser lodowy
Owoce z bitą śmietaną (sezonowo)
Galaretka z bitą śmietaną
Szarlotka z lodami
Sernik na ciepło z musem malinowym





Dodatkowe dania bez mięsa

- Camembert w panierce
- Szaszłyki warzywne
- Pieczarki faszerowane
- Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
- Pasztet z warzyw
- Koreczki serowe

Stół wiejski opcja 1000zł

- Szynka z nogą
- Salceson ciemny
- Salceson biały
- Kaszanka gruba
- Kaszanka cienka
- Pasztet
- Kiełbasa cienka
- Boczek wędzony
- Smalec wiejski
- Ogórki kiszzone
- Bigos

Stół Morski opcja 1000zł

- Homar na dzikim ryżu
- Krewetki Black Tiger
- Grillowane Krewetki
- Mule w cydrze
- Raki rzeczne

NAPOJE (serwowane bez limitu)

- Kawa/herbata
- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Woda mineralna

Poprawiny - 80zł/os

Nocleg - 50zł/os/doba



Zapraszamy

New
Corner

HOTEL & RESTAURANT



NEW CORNER NIECHORZE / AL. BURSZTYNOWA 32 / TEL. 604 250 655 / WWW.NEWCORNER.PL

