

Svatební menu I.

Carpaccio z hovězí svíčkové s balsamickým octem, drceným mexickým pepřem, strouhaným parmezánem s čerstvými bylinkami

Jemný smetanový krém provoněný česnekem s citronem s lesními houbami

Fricassée de Poulet (kuřecí prsíčka na olivách podávaná se zámeckými brambůrkami, mladou cibulkou a omáčkou ze šafránu).

Panna Cotta na jezírku omáčky Baileys, dekorované čerstvými fíky a jahůdkami

Svatební menu II.

Prosciutto di Parme e Pera (měsíčky čerstvé hrušky obalené parmskou šunkou a strouhaným parmezánem)

Francouzská cibulačka s čerstvým rozmarýnem a sýrovými krutónky

Do růžova pečená panenka v závoji z modrého sýra s lyonskými brambůrkami a bramborovými resty

Vanilkové Crème Brulle s jahůdkami s karamelovou pavučinkou

Svatební menu III.

Marinovaný kozí sýr prokládaný mozzarelou a parmskou šunkou s čerstvými bylinkami

Redukce z hovězího vývaru s vaječnou sedlinou

Turnedoss z hovězí svíčkové na lůžku ze zeleného chřestu s omáčkou z třibarevného pepře, podávané se smetanovými brambůrkami

Italské Tiramisu Mascaroni na jezírku lesních jahod

Svatební menu IV.

Marinovaný norský losos na lůžku rukoly a polníčku s naší medovo-hořčicovou omáčkou s čerstvými bylinkami

Cappuccino z cukety

Plněná vepřová panenka se směsí hub a parmské šunky se šafránovou omáčkou podávaná s rýží Domino a bramborovým rōsti.

Jahodový Mousse s čerstvým ovocem a likérovým krémem

Svatební menu V.

Paštičky z listového těsta s krémem Fraiche a červeným kaviárem

Jemná chřestová polévka s vůní koňaku a kuřecími prsíčky

Tournedoss z hovězí svíčkové s restovaným listovým špenátem v úpravě Fille Mille s mladou zeleninkou a anglickými brambůrkami

Citrónový Mousse dekorovaný lesními plody a čerstvou mátou