**Weselne menu – co podać, by zadowolić wszystkich gości?**

**Smaczne jedzenie, wystarczająca ilość alkoholu i dobra muzyka – przepis na udane wesele wydaje się banalnie prosty. Niestety, to właśnie komponowanie idealnego menu weselnego najczęściej spędza sen z powiek młodej parze. Co powinno znaleźć się na stole weselnym? Jakie dania weselne łączą tradycję z nowoczesnością? Czy jesteśmy w stanie zadowolić wszystkich gości? Warto posłuchać kilku sprawdzonych rad.**

**Znowu rosół?**

Gości weselnych możemy podzielić na tych, którzy ponad wszystko cenią tradycję oraz tych, którzy lubią być zaskakiwani nowymi smakami. Na szczęście, typowe menu weselne składa się z tylu dań, że spokojnie jesteśmy w stanie zaspokoić oczekiwania obu grup.

Niemal każde przyjęcie weselne rozpoczyna się od zupy. I choć na wielu stołach nadal króluje gorący rosół z makaronem, coraz chętniej na pierwsze danie wybieramy bardziej treściwe kremy z warzyw lub gęste zupy serowe.

– *Sekretem dobrej, aksamitnej i aromatycznej zupy serowej są najwyższej jakości składniki. Wyrazisty smak i odpowiednią konsystencję zapewni nam użycie sera typu gouda, którego smak możemy uzupełnić odrobiną ulubionego sera pleśniowego* - zdradza Ewa Polińska z MSM Mońki. – Nie bójmy się połączenia w jednym daniu kilku rodzajów sera. Każdy z nich charakteryzuje się innym aromatem, który w towarzystwie z innym może się rozwinąć, tworząc zupełnie nowe nuty smakowe.

Osoby planujące przyjęcie weselne w miesiącach letnich, powinny rozważyć możliwość zaserwowania swoim gościom znacznie lżejszej zupy, najlepiej chłodnika. Pozwoli to zaoszczędzić zmęczonym gościom wątpliwej przyjemności pocenia się nad talerzem parującej zupy. Ciekawym pomysłem jest orzeźwiający chłodnik ogórkowy z dodatkiem świeżych liści mięty, podany z wiórkami aromatycznego sera żółtego.

**Coś na ciepło …**

Oprócz tradycyjnego obiadu, podawanego na początku przyjęcia weselnego, w dobrym guście jest podawanie gościom co 2-3 godziny kolejnych ciepłych dań. Najczęściej jest to wybór różnego rodzaju mięs – drobiu, wieprzowiny, a także wołowiny lub dziczyzny. I tu pojawia się miejsce na nieco bardziej odważne kombinacje kulinarne. Każdemu gospodarzowi zależy bowiem, by zaskoczyć swoich gości zupełnie nowym daniem, które będzie wspominał z uśmiechem na ustach jeszcze przez długie lata.

Sprawdzonym rodzajem dania mięsnego serwowanego na weselach jest ukochany przez wszystkich kotlet schabowy podawany „po szwajcarsku”, czyli z rozpływającym się nadzieniem z masła, sera żółtego i szynki. Najczęściej serwuje się go w towarzystwie aksamitnego puree z ziemniaków i surówki ze świeżych warzyw korzeniowych i kapustnych. Schab z powodzeniem można zastąpić cielęciną lub drobiem, a sam farsz wzmacniać o zupełnie nowe smaki. Ciekawym pomysłem na zaskakujące danie mięsne jest rolada drobiowa z nadzieniem z brokułów i sera żółtego, która smakuje równie wybornie na ciepło jak i na zimno.

**… i na zimno!**

Na weselnym stole nie może zabraknąć tzw. „zimnej płyty”. Coraz częściej do dyspozycji gości oddaje się oddzielne stoły wypełnione po brzegi różnego rodzaju przekąskami. Obok tradycyjnych desek wędlin i serów, na roztańczonych gości czekają fantazyjne „finger food'y”, czyli przegryzki na jeden kęs, które można zjeść bez konieczności korzystania ze sztućców i dodatkowych talerzyków. Tego typu przekąski przyciągają swoim wyglądem i różnorodnością, dlatego komponując „zimną płytę” warto postawić na bogaty wybór smaków i tekstur.

Na stole z przekąskami mogą znaleźć się zarówno proste krakersy z różnego rodzaju pastami, jak i bardziej fantazyjne roladki lub tartinki na kruchym spodzie. Miłośników wyrazistych i konkretnych smaków z pewnością przyciągną zawijasy pieczarkowo-serowe w wędzonym boczku.

**A co dla wegetarian?**

Jak podkreślają restauratorzy, z roku na rok przybywa gości wybierających kuchnię wegetariańską i wegańską. – *Dlatego już na etapie zapraszania gości na wesele, warto podpytać ich o preferencje kulinarne. Dzięki temu zyskamy więcej czasu na dopracowanie weselnego menu i przygotowanie naprawdę ciekawych potraw*. – podpowiada Joanna Hoc-Kopiej (Dwór Korona Karkonoszy).

Ser żółty, ze względu na swój skład i wartości odżywcze, stanowi doskonały zamiennik mięsa. – *Jego charakterystyczny i wyrazisty aromat uzupełnia smak wielu warzyw* – podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki. – *Ser żółty jest produktem wysokokalorycznym, dlatego doskonale sprawdza się podczas wielogodzinnych spotkań towarzyskich. Warto jednak zwrócić uwagę na jego jakość i podawać gościom ser, który zawiera tylko naturalne składniki: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej i podpuszczkę*. – precyzuje.

Ulubioną przekąską weselną Polaków nadal pozostają różnego rodzaju pierogi, które po ugotowaniu można dodatkowo podpiec na patelni lub grillować. Dzięki temu staną się bardziej chrupiące i wygodniejsze w serwowaniu. Wegetarianom z pewnością przypadnie do gustu farsz do pierogów na bazie ziemniaków i sera żółtego z dodatkiem aromatycznej czarnuszki.

**Chłodnik ogórkowo-miętowy z wiórkami sera Nadbiebrzańskiego**

Składniki:

- 5 średnich świeżych ogórków gruntowych

- 200 g żółtego melona

- 1 pęczek świeżej mięty

- 500 ml jogurtu naturalnego

- 150 g sera żółtego Nadbiebrzańskiego MSM Mońki

- ziarenka czerwonego pieprzu

**Wykonanie:**

Ogórki ze skórką i obranego melona pokroić w kostkę. Dodać listki mięty, jogurt naturalny i całość dokładnie zmiksować w blenderze. Przelać do szklanek, posypać startym serem i udekorować ziarenkami czerwonego pieprzu.

**Rolada drobiowa z brokułami i Aldamerem**

Składniki:

- 2 filety z kurczaka

- ½ świeżego brokułu

- 200 g sera Aldamer MSM Mońki

- 2 łyżki oleju rzepakowego

- sól i pieprz do smaku

**Wykonanie**:

Filety rozbić tłuczkiem i ułożyć ze sobą tak, żeby uzyskać jeden duży płat. Doprawić solą i pieprzem. Brokuły porozdzielać na różyczki i wymieszać z serem utartym na grubych oczkach. Następnie wyłożyć na filety z kurczaka. W miarę ciasno zrolować i położyć łączeniem do dołu na natłuszczonej blaszce. Roladę natłuścić olejem i piec w piekarniku w temp. 200oC przez ok. 30 minut. Podawać jako ciepłe danie lub na zimno w plastrach, jako przekąskę.

**Zawijasy pieczarkowo-serowe w boczku wędzonym**

Składniki:

- 12 świeżych dużych pieczarek

- 200 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki

- ½ pęczka natki pietruszki

- 2 ząbki czosnku

- 12 plasterków wędzonego boczku surowego

- grubo mielony pieprz do smaku

**Wykonanie:**

Pieczarki oczyścić, lecz nie obierać, wyciąć nóżki i część miąższu. Ser utrzeć na grubych oczkach, dodać posiekaną natkę pietruszki, rozdrobniony czosnek, pieprz, posiekane nóżki pieczarek i całość wymieszać. Tak przygotowanym farszem nadziać pieczarki, każdą owinąć plastrem boczku, spiąć wykałaczką i upiec w piekarniku w 200oC aż do ładnego zrumienienia boczku.

**Pierogi z ziemniakami, serem Gouda i czarnuszką**

Składniki:

Ciasto na pierogi:

- 300 g mąki pszennej

- 125 ml wrzącej wody

- jajko

- szczypta soli

- 20 g masła

Nadzienie:

- 500 g ziemniaków

- 300 g sera gouda w kostce MSM Mońki

- 100 g cebuli

- sól, pieprz

- czarnuszka

**Wykonanie**

Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na maśle na złoty kolor. Ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie. Zmiel ugotowane ziemniaki z cebulką w maszynce do mięsa i zetrzyj ser na tarce. Dodaj sól, pieprz i czarnuszkę. Dokładnie wymieszaj.

Wszystkie składniki ciasta na pierogi wymieszaj razem i zagnieć aż ciasto stanie się gładkie. Możesz to zrobić ręcznie lub używając robota kuchennego.

Ciasto podziel na 4 części i rozwałkuj na cienki placek, możesz delikatnie podsypać stół mąką.

Wytnij kółka szklanką lub pierścieniem kucharskim. Delikatnie rozciągnij ciasto w palcach i nałóż łyżkę farszu. Złóż na pół i dokładnie zlep brzegi. Układaj na stolnicy podsypanej mąką.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175