



tel. 512 110 046
www.restauracjalowisko.pl

WESELA 2022 r.

PROPOZYCJA I - 250 zł / osoba (przyjęcie do godz. 1.00)

I gorący posiłek: Zupa (2 rodzaje), danie obiadowe (2 rodzaje mięsa,
1 rodzaj ryby)

dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,

7 przystawek, ciasta na lustrach, owoce, napoje gorące oraz zimne

II gorący posiłek: danie obiadowe, dodatek, zestaw surówek lub dodatek
na ciepło

III gorący posiłek: zupa podana w kokiłce

PROPOZYCJA II - 280 zł / osoba (przyjęcie do godz. 4.00)

I gorący posiłek: Zupa (2 rodzaje), danie obiadowe (2 rodzaje mięsa,
1 rodzaj ryby)

dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,

7 przystawek, ciasta na lustrach, owoce, napoje gorące oraz zimne

II gorący posiłek: danie obiadowe, dodatek, zestaw surówek lub dodatek
na ciepło

III gorący posiłek: danie obiadowe, dodatek, zestaw surówek

IV gorący posiłek: zupa podana w kokiłce

Dzieci do lat 12-stu dla których naszykowane jest nakrycie 70% stawki.

Dzieci do 2 lat - bez nakrycia - Gratis!

Przedłużenie przyjęcia - 200 zł/h.

ZUPY

- *Rosół z Makaronem*
- *Flaki wołowe*
- *Curry z kurczakiem*
- *Krem z pomidorów, z listkiem świeżej bazylii*
 - *Krem ze szparagów (sezonowo)*
 - *Krem z grzybów leśnych*

ZUPY – II danie gorące

- *Zupa serowa z klopsikami*
- *Zupa Tajska z kolendrą i mleczkiem kokosowym*
 - *Rogue z indyka*
 - *Borgacz*

DANIA MIĘSNE

- *Rolada z kaczki pieczona z kandyzowaną morelą, podawana w sosie z wiśni i żurawiny*
- *Zrazy wieprzowe faszerowane cukinią, grzybami oraz serem pleśniowym, podane na lekkim sosie pieprzowym,*
 - *Kurczak pieczony marynowany w tymianku, w sosie z żubrówki*
 - *Policzki wołowe po burgundzku duszone w winie z warzywami oraz pieczarkami portobello*
 - *Półędwiczki wieprzowe otulone bekonem podane na sosie grzybowym*
 - *Indyk po włosku podawany z warzywami*

DANIA RYBNE

- *Dorsz zapiekany z grillowanymi warzywami, kólendrą oraz chili*
- *Dorsz panierowany w Panko podany na ragout warzywnym*
- *Pieczony miętus w otulinie z boczku wędzonego podane na ratatuj warzywnym*

DODATKI

- *Purée ziemniaczane tradycyjne*
- *Młode ziemniaki (sezonowo)*
 - *Kluski śląskie*
 - *Kluski gnocchi*
- *Kopytką szpinakowe*
- *Ziemniaki pieczone*
- *Risotto z warzywami*

BUKIETY SURÓWEK

- *Mix sałat oraz surówek*

DODATKI CIEPŁE

- *Pieczone nowalijki ze świeżymi ziołami (marchewka, pietruszka, seler)*
- *Warzywa grillowane (papryka, marchewka, cukinia, pieczarki)*

DANIA VEGE

- *Minestrone*
- *Gofabki z cukinii*
- *Roladki z kaszy jaglanej z warzywami, w sosie pesto*

PRZYSTAWKI

- *Półmiski wędlin*
- *Półmiski pieczonych mięs z pikłami*
- *Pasztety trio własnego wypieku*
- *Mini tortille (ze szpinakiem, kurczakiem, z szynką oraz rozbehem)*
- *Babeczki wytrawne z szynką parmeńską, figą oraz cambozolą*
- *Rolady z marynowanej piersi kurczaka z karmelizowanymi owocami*
- *Rolada z indyką z suszonymi pomidorami pod delikatną galaretą*
- *Tatar Wołowy*
- *Śledzie w trzech smakach*
- *Deska serów*
- *Świeże warzywa sezonowe z dip'em czosnkowym*
- *Pikle (marynowana pieczarka, papryka, ogórek i patison)*
- *Ogórek małosolny (sezonowo)*

SALATKI

- *Salatka grecka*
- *Salatka cesar, sałata rzymska, orzechy ziemne, kurczak grillowany, sos cesar*
- *Salatka włoska ze szpinakiem, burakiem marynowanym, orzechami oraz serem kozim*
- *Salatka marynarska z wędzonym łososiem, pomidorami koktajlowymi, kaparami i oliwkami*
- *Salatka nicejska z tuńczykiem*

MENU DLA DZIECI

- *Paluszki rybne, frytki, surówka z marchewki*
- *Paluszki drobiowe, frytki, mizeria*

TORT

Tort firmowy 150 zł/kg

*Tort klienta + 5 zł/osoba - cena za obsługę z serowaniem tortu klienta
(Max 170 zł)*

NAPOJE ZIMNE w cenie

Pepsi, Mirinda, 7Up

Woda mineralna, Sok pomarańczowy oraz jabłkowy w dzbankach

BUFET

Herbata, Kawa, Ciasta oraz Owoce na lustrach

STÓŁ WIEJSKI

*Wybór wędlin z własnej wędzarni, kiełbasy, smalec, marynaty, ogórki kiszone
1000 zł*

ALKOHOLE

Piwo z beczki

Kozel 0,5 l. - 12 zł

Wódka

*Bocian 0,5 l. - 45 zł
Finlandia 0,5 l. - 65 zł*

Wino

0,75 l. - 50 zł