



tel. 512 110 046  
[www.restauracjalowisko.pl](http://www.restauracjalowisko.pl)

## **WESĘLA 2024 r.**

### **PROPOZYCJA I - 300 zł / osoba** (przyjęcie do godz. 2.00)

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

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

*5 przystawek, 2 sałatki, 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 - 340 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,*

*5 przystawek, 2 sałatki, 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 - 250 zł/h.**

## ZUPY

- *Rosół z makaronem*
- *Rosół z kołdunami*
- *Zupa cytrynowa z kurczakiem*
- *Krem z pomidorów, z listkiem świeżej bazylii*
- *Krem z pieczonych warzyw z grzankami*
- *Krem z pieczonego kalafiora z dodatkiem oliwy truflowej*
- *Krem z bakłażana i cukinii z dodatkiem chilli, podawany z chipsem warzywnym*
- *Kremowa zupa tortellini*
  - *Flaki wołowe*

## ZUPY – II danie gorące

- *Żurek na wędzonce*
- *Zupa Tom Kha*
  - *Solijanka*
  - *Zupa Taco*

## DANIA MIĘSNE

- *Sakiewki wieprzowe faszerowane boczkiem oraz oscypkiem na sosie szalotkowo-grzybowym*
  - *Cordon blue z szynką, serem i anansem*
  - *Fileciki z poledwiczki wieprzowej w sosie bałkańskim*

- *Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z dodatkiem grzybów leśnych, podawana z sosem pieczeniowo-rozmarynowym*
- *Policzki wieprzowe, podane z pieczonymi warzywami oraz sosem pieczeniowo-balsamicznym*
- *Wołowina po normeńsku z brokułami, karmelizowaną szalotką i selerem naciowym*
- *Mini golonka po bawarsku duszona i opiekana z piwem, warzywami oraz szalotką*
- *Konfitowana nóżka z kaczką podana z karmelizowanym jabłkiem z sosem porzeczkowo-wiśniowym*
- *Piersz z kurczaką faszerowana gorgonzolą i peperoni, podana z sosem z szalotki*
- *Szaszłyki hawajskie ze świeżym anansem oraz suszoną śliwką*
  - *Sznicelki z indyką w sosie morelowo-winnym*

### DANIA RYBNE

- *Dorsz zapiekany z grillowanymi warzywami, koperem oraz chili*
- *Dorsz panierowany w Panko podany na ragout warzywnym*
- *Łosoś pieczony w otulinie cukinii grillowanej podany na sosie cytrynowym*

### DODATKI

- *Purée ziemniaczane tradycyjne*
- *Młode ziemniaki (sezonowo)*

- *Młode ziemniaki na styl francuski z boczkiem i cheddarem*
  - *Kluski śląskie*
  - *Ziemniaki pieczone*

### BUKIETY SURÓWEK

- *Mix sałat oraz surówek*

### DODATKI CIEPŁE

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

### DANIA VEGE

- *Krem z pomidorów*
  - *Minestrone*
  - *Gołąbki z cukinii*
- *Vegańska lasagne z warzywami*

### PRZYSTAWKI

- *Półmiski pieczonych mięs z pikłami*
  - *Pasztety trio własnego wypieku*
- *Mini tortille (ze szpinakiem, kurczakiem, z szynką oraz rozbelem)*
- *Babeczki wytrawne z szynką parmeńską, figą oraz cambozolą*
  - *Carpaccio z marynowanej piersi kaczki*
- *Portobello faszerowane peperoni, jajkiem oraz świeżą natką*
- *Bruschetta z pomidorami, oliwkami oraz świeżą natką*

- *Zawijaniec z piersi kurczaka z musem z wątróbką drobiowej i orzechów*
- *Rolada ze schabu faszerowana pastą chrzanowo-jajeczną z dodatkiem  
szczypiorku*
  - *Tatar Wołowy (+ 5 zł/osoba)*
  - *Śledzie w trzech smakach*
  - *Śledzik pod pierzynką*
    - *Deska serów*
- *Kaki lub Melon (w zależności od sezonu) w otulinie szynki parmeńskiej*
  - *Świeże warzywa sezonowe z dip'em czosnkowym*
  - *Pikłe (marynowane pieczarki, papryka, ogórek, patison)*
    - *Ogórek małosolny (sezonowo)*

## SALATKI

- *Salatka grecka*
- *Salatka z kurczakiem sałata lodowa, mix sałat, papryka, ogórek, pomidor,  
cebula, kukurydza, kurczak grillowany, sos tysiąca wysp*
- *Salatka marynarska z wędzonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi,  
kaparami i oliwkami*
  - *Salatka parmeńska mix sałat, marynowana gruszka, figa, szynka  
parmeńska*
- *Salatka szefa mix sałat, rukola, grillowany bekon, wątróbkę drobiowe,  
świeże truskawki, orzechy włoskie, sos balsamiczny*

## MENU DLA DZIECI

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

## TORT

*Tort weselny ... zł/kg*

*Tort klienta + 7 zł/osoba - cena za obsługę z serowaniem tortu klienta*

## 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

*Wyroby swojskie z własnej wędzarni, smalec, marynaty, ogórki kiszone*

*1500 zł*

## ALKOHOLE

### Piwo z beczki

*Kozel 0,5 l. - 14 zł*

### Wódka

*Bocian 0,5 l. - 55 zł*  
*Finlandia 0,5 l. - 75 zł*

### Wino

*Sandomierskie 0,75 l.-  
100 zł*