

# SZCZEGÓŁOWE MENU WESELNE – AGRO-RAJ

Oferta obowiązuje w roku 2018 i 2019.

## Pakiet 160zł/osoba:

### 1. Zupa (proszę wybrać jedną zupę):

*Rosół z domowym makaronem*  
*Krem z brokułów*  
*Krem z białych warzyw*  
*Zupa-krem dyniowa (sezonowa)*  
*Zupa grzybowa*

### 2. Danie główne złożone z 3 mięs (proszę wybrać):

*Kotlet Dewolaj*  
*Kotlet schabowy*  
*Udka z kurczaka nadziewane*  
*Szynka wieprzowa w sosie chrzanowym*  
*Karkówka w sosie własnym*  
*Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych*  
*Ryba smażona morska*

### 3. Dodatki (proszę wybrać):

*Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki*  
*Kopytka, Kluski śląskie*  
*Makaron, Ryż, Kasza*

*Zestaw surówek (dwa rodzaje).*

### 4. 4 Dania ciepłe (proszę wybrać):

*Żurek*  
*Flaki wołowe*  
*Gulasz wieprzowy*  
*Klopsiki w sosie koperkowym*  
*Pierogi mix: z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie*  
*Gołąbki w sosie pomidorowym*  
*Bigosik ze słodkiej kapusty*  
*Pieczarka faszerowana*  
*Wieprzowina ala strogonow*  
*Żeberka pieczone w kapuście z ananasem*  
*Żeberka pieczone w miodzie*  
*Karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi*  
*Barszcz czerwony z krokietem*  
*Barszcz czerwony z pasztecikiem*

### 5. 8 Przystawek (proszę wybrać):

*Jaja ekologiczne faszerowane*  
*Marynaty domowe (3 rodzaje)*  
*Galareta drobiowa lub wieprzowa*

*Sałatka jarzynowa*  
*Sałatka grecka*  
*Sałatka z cieciorki*  
*Sałatka gyros z kurczakiem*  
*Sałatka zawijana w szynce*  
*Pomidory z mozzarellą*  
*Śledź w oleju*  
*Śledź w warzywach*  
*Śledź w śmietanie*  
*Śledź po kaszubsku*  
*Śledź po japońsku*  
*Ryba po grecku*  
*Ryba z warzywami*  
*Tatar wołowy*  
*Rolada drobiowa nadziewana*  
*Pasztet domowy (z kaczki, gęsi lub królika) podawany z żurawiną*  
*Mięsa pieczone nadziewane (jeden rodzaj mięsa do wyboru: boczek lub karkówka)*

**6. Napoje zimne:**

*Napoje owocowe – 2l/os.*  
*Woda z cytryną i miętą – bez limitu*

**7. Napoje gorące:**

*Kawa, herbata – bez limitu*

**Pakiet 180zł/osoba:**

**1. Zupa (proszę wybrać jedną zupę):**

*Rosół z domowym makaronem*  
*Krem z brokułów*  
*Krem z białych warzyw*  
*Zupa-krem dyniowa (sezonowa)*  
*Zupa grzybowa*  
*Zupa rybna*

**2. Danie główne złożone z 3 mięs (proszę wybrać):**

*Kotlet Dewolaj*  
*Kotlet schabowy*  
*Udło z kurczaka nadziewane*  
*Szynka wieprzowa w sosie chrzanowym*  
*Karkówka w sosie własnym*  
*Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych*  
*Ryba smażona morską*  
*Karkówka nadziewana*  
*Schab zawijany z pieczarkami*  
*Filet drobiowy zapiekany z pieczarką i serem*  
*Karkówka duszona z warzywami*  
*Rumsztyk wołowy z cebulką*

**3. Dodatki (proszę wybrać):**

*Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki  
Kopytka, Kluski śląskie  
Makaron, Ryż, Kasza*

*Zestaw surówek (trzy rodzaje).*

**4. 4 Dania ciepłe (proszę wybrać):**

*Żurek  
Flaki wołowe  
Gulasz wieprzowy  
Zrazy wołowe  
Klopsiki w sosie koperkowym  
Pierogi mix: z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie  
Gołąbki w sosie pomidorowym  
Bigosik ze słodkiej kapusty  
Pieczarka faszerowana  
Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym  
Szaszłyk drobiowo-warzywny  
Wieprzowina ala strogonow  
Żeberka pieczone w kapuście z anansem  
Żeberka pieczone w miodzie  
Karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi  
Ryba w sosie serowym  
Golonka po bawarsku luzowana  
Szczupak faszerowany w sosie koperkowym  
Barszcz czerwony z krokietem  
Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Barszcz biały z kielbaską*

**5. 10 Przystawek (proszę wybrać):**

*Jaja ekologiczne faszerowane  
Marynaty domowe (3 rodzaje)  
Galareta drobiowa lub wieprzowa  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka grecka  
Sałatka z ciecioriki  
Sałatka gyros z kurczakiem  
Sałatka zawijana w szynce  
Pomidory z mozzarellą  
Śledź w oleju  
Śledź w warzywach  
Śledź w śmietanie  
Śledź po kaszubsku  
Śledź po japońsku  
Ryba po grecku  
Ryba z warzywami  
Ryba w brzoskwiniach  
Tatar wołowy  
Rolada drobiowa nadziewana  
Pasztet domowy (z kaczki, gęsi lub królika) podawany z żurawiną  
Mięsa pieczone nadziewane (jeden rodzaj mięsa do wyboru: boczek lub karkówka)*

*Jajko w łososiu*  
*Salatka mix z serem wędzonym*  
*Salatka mix z łososiem*  
*Salatka śledziowa pod pierzynką*  
*Kuleczki mięsne z sosami*

**6. Patera swojskich wędlin:**

*Szynka, baleron, boczek itp.*

**7. Napoje zimne:**

*Napoje owocowe – bez limitu*  
*Woda z cytryną i miętą – bez limitu*

**8. Napoje gorące:**

*Kawa, herbata – bez limitu*

**Pakiet 210zł/osoba:**

**1. Zupa (proszę wybrać jedną lub dwie zupy):**

*Rosół z domowym makaronem*  
*Krem z brokułów*  
*Krem z białych warzyw*  
*Zupa-krem dyniowa (sezonowa)*  
*Zupa grzybowa*  
*Zupa rybna*

**2. Danie główne złożone z 3 mięs (proszę wybrać):**

*Kotlet Dewolaj*  
*Kotlet schabowy*  
*Udko z kurczaka nadziewane*  
*Szynka wieprzowa w sosie chrzanowym*  
*Karkówka w sosie własnym*  
*Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych*  
*Ryba smażona morska*  
*Karkówka nadziewana*  
*Schab zawijany z pieczarkami*  
*Filet drobiowy zapiekany z pieczarką i serem*  
*Karkówka duszona z warzywami*  
*Rumsztyk wołowy z cebulką*  
*Kaczka wiejska w sosie żurawinowo-pomarańczowym*  
*Roladka wieprzowa zapiekana w sosie serowo-porowym*

**3. Dodatki (proszę wybrać):**

*Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki*  
*Kopytka, Kluski śląskie*  
*Makaron, Ryż, Kasza*

*Zestaw surówek (trzy rodzaje).*

**4. 4 Dania ciepłe (proszę wybrać):**

*Żurek*  
*Flaki wołowe*  
*Gulasz wieprzowy*  
*Zrazy wołowe*  
*Klopsiki w sosie koperkowym*  
*Jagnięcina po tajsku*  
*Bogracz*  
*Pierogi mix: z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie*  
*Gołąbki w sosie pomidorowym*  
*Bigosik ze słodkiej kapusty*  
*Pieczarka faszerowana*  
*Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym*  
*Szaszłyk drobiowo-warzywny*  
*Beef strogonow z wołowiny*  
*Wieprzowina ala strogonow*  
*Żeberka pieczone w kapuście z ananase*  
*Żeberka pieczone w miodzie*  
*Karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi*  
*Ryba w sosie serowym*  
*Golonka po bawarsku luzowana*  
*Szczupak faszerowany w sosie koperkowym*  
*Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z kopytkami lub kluskami śląskimi*  
*Barszcz czerwony z krokietem*  
*Barszcz czerwony z pasztecikiem*  
*Barszcz biały z kielbaską*

**5. 12 Przystawek (proszę wybrać):**

*Jaja ekologiczne faszerowane*  
*Marynaty domowe (3 rodzaje)*  
*Galareta drobiowa lub wieprzowa*  
*Sałatka jarzynowa*  
*Sałatka grecka*  
*Sałatka z ciecior*  
*Sałatka gyros z kurczakiem*  
*Sałatka zawijana w szynce*  
*Pomidory z mozzarellą*  
*Śledź w oleju*  
*Śledź w warzywach*  
*Śledź w śmietanie*  
*Śledź po kaszubsku*  
*Śledź po japońsku*  
*Ryba po grecku*  
*Ryba z warzywami*  
*Ryba w brzoskwinia*  
*Tatar wołowy*  
*Rolada drobiowa nadziewana*  
*Pasztet domowy (z kaczki, gęsi lub królika) podawany z żurawiną*  
*Mięsa pieczone nadziewane (jeden rodzaj mięsa do wyboru: boczec lub karkówka)*  
*Jajko w łososiu*  
*Sałatka mix z serem wędzonym*  
*Sałatka mix z łososiem*  
*Sałatka śledziowa pod pierzynką*

*Salatka mix z krewetkami  
Roladki z łososia z twarogiem kozim  
Szczupak faszerowany w galarecie  
Schab po warszawsku  
Kuleczki mięsne z sosami*

**6. Kącik wiejski ze swojskimi wyrobami:**

*Kiełbasa, szynka, boczek, pasztety, kaszanka, smalec, salceson, ogórki itp.*

**7. Owoce**

**8. Ciasta**

**9. Napoje zimne:**

*Napoje gazowane – bez limitu  
Napoje owocowe – bez limitu  
Woda z cytryną i miętą – bez limitu*

**10. Napoje gorące:**

*Kawa, herbata – bez limitu*

**Poprawiny**

Cena: 40zł/osoba

Czas trwania: 5 godzin (każda następna godzina 300zł), min. 40 osób.

Menu: Obiad (żurek + gulasz cielęcy), pozostałe dania z wesela, bufet herbaciano-kawowy.

**Do każdego pakietu istnieje możliwość zamówienia następujących produktów:**

• Desery:

*Szarlotka na ciepło z lodami i miętą – 8zł/os.*

*Ciasto czekoladowe z wiśnią – 8zł/os.*

*Sernik – 7zł/os.*

*Piernik – 6zł/os.*

*Lody z owocami – 6zł/os.*

*Fantazja galaretkowa – 5zł/os.*

• Owoce – 5zł/os.

• Patera swojskich wędlin – 8zł/100g

*Szynka, baleron, boczek itp.*

• Kącik wiejski ze swojskimi wyrobami – 40zł/kg

*Kiełbasa, szynka, boczek, pasztety, kaszanka, smalec, salceson, ogórki itp.*

• Szczupak faszerowany w galarecie – 16zł/porcja

• Płonący indyk – 10zł/porcja