

ZAŁĄCZNIK DO MENU WESELNEGO – AGRO-RAJ

Oferta ważna od kwietnia 2017r.

Pakiet 150zł/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
Piers 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 kresowe 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 170zł/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
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

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 kresowe w sosie pomidorowym

Bigosik ze słodkiej kapusty

Pieczarka faszerowana

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Szaszłyk drobiowo-warzywny

Wieprzowina ala strogonow

Żeberka pieczone w kapuście z ananasem

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 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

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

Sałatka mix z serem wędzonym

Sałatka mix z łososiem

Sałatka 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 200zł/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 kresowe 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 ananasem

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 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

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

Sałatka mix z serem wędzonym

Sałatka mix z łososiem

Salatka 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 – 1l/osoba

Napoje owocowe – bez limitu

Woda z cytryną i miętą – bez limitu

10. Napoje gorące:

Kawa, herbata – bez limitu

Poprawiny

Cena: 35zł/osoba

Czas trwania: 5 godzin (każda następna godzina 200zł), 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 podane na stole kawowym lub na stołach głównych – 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 – 60zł/kg