

## ZAŁĄCZNIK DO MENU WESELNEGO – AGRO-RAJ

Oferta ważna od stycznia 2018r.

### 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*  
*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 anansem*  
*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*  
*Salatka jarzynowa*  
*Salatka grecka*  
*Salatka z cieciorki*  
*Salatka gyros z kurczakiem*  
*Salatka 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*  
*Paszтет 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*  
*Udka 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 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 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 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 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*

*Salatka jarzynowa*

*Salatka grecka*

*Salatka z cieciorki*

*Salatka gyros z kurczakiem*

*Salatka 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*

*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 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 – 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