

SZCZEGÓŁOWE MENU WESELNE – 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
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 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

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
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
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 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 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 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