



DWÓR ULEJNO  
manor house



## RODZINNA PRACOWNIA KULINARNA

*...jesteśmy małą rodzinną firmą od 25 lat zajmujemy się gastronomią ...  
przygotowaliśmy specjalną ofertę menu na rzecz wydarzeń w dworze Ulejno*



## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Rafał Czekala: 796 666 709

Ania Czekala: 535 666 709

email: [kontakt@rpkulinarna.pl](mailto:kontakt@rpkulinarna.pl)

[www.rpkulinarna.pl](http://www.rpkulinarna.pl)



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 1

## SIELSKO, ANIELSKO

*polska wieś, swojsko, lokalnie*

*230 zł brutto/os.*

---

### PRZYSTAWKI *...a tam we dworze przy sadzie...*

- gzik z oliwą szczypiorkową i wędzonymi ziemniakami z ogniska i rzodkiewką
- carpaccio z buraków z kozim serem podane na rukoli z sosem vinegrette i prażonym słonecznikiem
- pasztet z kaczki z żurawiną
- terina drobiowo szpinakowa z suszonymi pomidorami, podana na kielkach słonecznika z dipem śmietanowo pieprzowym

---

### ZUPY *...tuż po żniwach u gospodarzy...*

- rosół z gęsi z pieczonymi warzywami okopowymi i makaronem
- krem brokułowy z mascarpone i prażonymi migdałami
- krem z pieczonych buraków z kozim serem i oliwą pietruszkową
- krem serowo ziemniaczany z chipsem z bekonu i szczypiorkiem

---

### DANIA GŁÓWNE *...w słońcu, wśród łąków, na białym obrusie...*

- kaczka po poznańsku w karmelizowanych jabłkach z pyzami i czerwoną kapustą z gruszką
- żebro wieprzowe w kiszonej kapuście i piwie porter zapiekane w ziołach i maśle z ziemniakami
- tradycyjny zraz wołowy z miksem kasz z borowikami i buraczkami
- łosoś z pieca z masłem czosnkowym i cytryną z ziemniaczkami opiekanymi w ziołach, warzywa grillowane
- WEGE: wegańskie pieczone gołąbki z batatami, kaszą gryczaną niepaloną, kurkami w sosie z pieczonych pomidorów i papryki, prażony por

---

### DESERY *.... z pasieki i sadu*

- szarlotka
- staropolski sernik z brzoskwinia i polewą
- kruszon z owocami
- makowiec z bakaliami

---

### KOLACJA *...ze spiżarni ciotki Anieli...*

- wiejski stół – domowe, swojskie wędliny, mięsa, kiełbasy, smalec wegetariański, ogórki kiszane, warzywa, sery, chleb wiejski
- barszcz z pasztecikiem



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 2

## MAGICZNA NOC ŚWIĘTOJAŃSKA

*Eco, wege, natura, fusion, owoce europejskie*

*260, zł brutto/os.*

---

### PRZYSTAWKI *...wakacyjna przygoda*

- ser burrata w pesto pietruszkowym podany z pieczonym burakiem, palonym brokułem i grzankami
- grzanki dyniowe z tempeh, kurkami i duszonym jarmużem
- falafel w sosie z granatów i mięty podany na paście tahini
- capresse z pesto bazyliowym

---

### ZUPY *...słoneczne wspomnienia...*

- włoski krem z pomidorów i warzyw, podany z kwaśną śmietaną i oliwą szczypiorkową
- krem z zielonych warzyw liściastych z jajkiem w koszulce i pesto z pieczonego jarmużu
- krem z pieczonego bakłażana z chipsami z parmezanu i szynki serrano
- Ateka tomato, krem pomidorowo warzywny z szarpanym kurczakiem, nachos, tortillami

---

### DANIA GŁÓWNE *...feeria smaków i aromatów...*

- rolada z soli z sałatą z szynką parmeńską i mozzarellą, podana z sosem z prażonych orzechów z koniakiem z czarnym makaronem z sepią oraz burakami pieczonymi w oliwie z oliwek
- kofta jagnięca podana na pieczonych morelach, dip z jogurtu greckiego i mięty, ajwar z ziemniakami pieczonymi w ziołach toskańskich
- tortilla z szarpaną kaczką, karmelizowanymi jabłkami z salsą buraczną i sosem śmietanowym
- WEGE: burgery z cukinii i pieczonego buraka, podane na ziemniaczanym gratin w towarzystwie grillowanych warzyw

---

### DESER *...ser nocy letniej*

- lody waniliowe z musem z malin i białą czekoladą
- panna cotta z musem z owoców leśnych mięta
- krem brulee lub tiramisu

---

### KOLACJA *...oczy szeroko zamknięte otwarte...*

- marokański krem dyniowy z daktylami
- selekcja tart śródziemnomorskich: grecka, włoska a'la carbonara, hiszpańska
- hummus w 5 smakach
- chlebki pita z dodatkami: oliwki, bruschetta, crostini, focaccia, tapenada, pasta z czerwonej fasoli z kminem rzymskim

# MENU 3

## NOCE I DNI

*Styl ziemiański - dworski - wyszukane potrawy z rodowodem XIX - XX wiecznym*



DWÓR ULEJNO  
manor house

290, zł brutto/os.

### PRZYSTAWKI *...fantazje Barbary...*

- tatar z sarny z suszona kiszona kapustą i majonezem z wędzonych ostryg
- pasztet z przepiórki z pistacjami podany z glazurowanymi pomarańczami aromatyzowanymi imbirem i czerwonym pieprzem z miętowym pesto
- pieczony tapinambur grzybami, chrzanem z korzonera, majonezem z wędzonej oliwy i kwaśną śmietaną
- tarta z burakami , kozim serem i gruszkami, posypana prażonymi orzechami,

### ZUPY *...oby tylko nie czarna polewka...*

- francuska zupa bouillabaisse
- krem z wędzonego selera z kwaśną śmietaną i grzankami trufłowymi
- zupa szczawiowa z pędami z sosny i jajkiem przepiórczym
- krem z białych warzyw z oliwą trufłową

### DANIA GŁÓWNE *...uczta Bogumiła...*

- risotto z bażantem pieczonym w szynce iberyjskiej z zestawem sałat skropionych cytryną
- pierś kaczki w sosie śliwkowym podana z wędzonym puree ziemniaczanym i modrą kapustą
- konfitowane udko gęsie w sosie własnym z daktylami i suszonymi śliwkami z gratin z batatów, selera i pietruszki i flambirowana cykorią z orzechami nerkowca
- wolno pieczona pieczeń z karkówki z chutney z czerwonej cebuli i grzybkami nameco oliwie trufłowej, podana z gratin ziemniaczanym i marynowanymi ogórkami
- WEGE: palony seler w listku nori podany z ratatouille z pieczonych batatów, czerwonej cebuli i żółtych pomidorów w pesto pietruszkowym

### DESERY *...popołudnie wśród nenufarów... noc i letniej*

- sernik capri z granatami
- francuskie tarteletki do wyboru: czekoladowa, cytrynowa z włoską bezą, gruszkowo migdałowa
- foundant czekoladowy z lodami , posypka z białe palonej czekolady

### KOLACJA *...dworskie tajemnice*

- klasyczny żur dworski z białą domową kiełbasą, jajkiem i świeżym majerankiem
- deski serów regionalnych
- selekcja wędlin staropolskich – karkówka wędzona na ciepło, szynka z dzika i sarny, faszerowany schab, kabanosy, polędwica łososiowa, kiełbasy z dziczyzny
- chleby domowe na zakwasie, masło ziołowo – trufłowe, smalec, ogórki kiszane, pomidory koktajlowe
- finger foods



DWÓR ULEJNO  
manor house

# Dodatkowe opcje

## GRILL (4 do wyboru)

60, zł brutto/os

- 
- szaszłyki drobiowe ,
  - filet z kurczaka marynowanego
  - skrzydełka bbq
  - oscypek z żurawiną
  - szaszłyki warzywne
  - karkówka w marynacie musztardowo-miodowej
- 

## LIVE COOKING

- Tajski wook z dodatkami
  - Dodatki: pieczywo, musztarda , ketchup, remulada , salsa , ogórki kiszane  
smalec, masło czosnkowe
- 

## SŁODKI STÓŁ

...delicje z kredensu ...

1500, zł brutto

- mini fingerfood na słodko
  - babeczki w różnych rozmiarach bogato zdobione
  - muffiny
  - mix ciast: sernik , szarlotka, brownie, marchewkowe, kruszon, czekoladowe
  - kolekcja puszystych babek: cytrynowa , miodowa, czekoladowa, waniliowa
  - kosteczki bankietowe z galaretką i owocami
  - mini deserki w słoiczkach
- 

## TORT ...

150 zł/kg brutto

- wskażemy Państwu cukierników z którymi współpracujemy



DWÓR ULEJNO  
manor house

---

## ŚNIADANIE

*...o poranku po zabawie*

40, zł brutto/os

- deski: serów, wędlin, warzyw, gorące paróweczki i kabanosy, jajecznica z cebulką, twaróg, miód, konfitury, płatki, owoce suszone, mleko, pieczywo, masło, napoje gorące z dodatkami, sok pomarańczowy, woda mineralna
- forma szwedzkiego stołu

---

## INFORMACJE DODATKOWE

- wszystkie proponowane zestawy menu są „SERWOWANE”
- „talerzykowe” w przypadku własnego ciasta 5, zł /os.
- korkowe 15 zł brutto
- przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny 500, zł/h
- rabaty: DJ, fotograf oraz dzieci 3-7 lat - 50% ceny
- dzieci do 3 lat gratis



**RODZINNA**  
PRACOWNIA KULINARNA



RPK Anna Czekąła  
ul. Pszczelna 2  
61-658 Poznań

NIP: 7831212470