

## Menu WESELNE

### Zupy:

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżą natką
- Rosół po królewsku z kurczakiem, brokulem i makaronowymi muszelkami
- Zupa krem z borowików z grzankami i świeżą natką
- Zupa krem z białych warzyw ze wstążkami naleśnikowymi
- Zupa krem z pomidorów z dodatkiem bazylii z grzankami
- Zupa krem z brokułów z gruszką i serem gorgonzola

### Dania główne:

- Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym
- Pierś z kurczaka przykryta serem i suszonymi pomidorami w cytrynowo-maślanym sosie
- Kotlet de volaille z maselkiem
- Kotlet drobiowy z szynką i żółtym serem
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami w delikatnym sosie serowym
- Rolada z udźca indyka z suszonymi pomidorami, orzechami i serkiem w sosie śmietanowym
- Pieczony schab w sosie borowikowym
- Schab po królewsku z mięsem mielonym i duszonymi warzywami w sosie własnym
- Schab z szynką wędzoną i serem żółtym smażony w skorupce naleśnikowej w sosie zielonym
- Sakiewka wieprzowa z duszonymi warzywami w sosie pieczeniowym
- Kotlet schabowy faszerowany serkiem i pesto

### Dodatki skrobiowe do dania głównego:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Opiekane łódeczki ziemniaczane

### Dodatki warzywne do dania głównego:

- Zestaw trzech surówek sezonowych

### Deser:

- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z polewą czekoladową z dodatkiem wiśni i bitej śmietany
- Winne maliny na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Deser a'la snikers z orzeszkami, toffi i czekoladą
- Waniliowa panna cotta z musem malinowym i kruchym ciasteczkiem
- Deser gruszkowo – czekoladowy z orzechami i płatkami migdałów
- Tiramisu w pucharku
- Mus z białej czekolady na kruszonce z warstwą malinową

### Proponowany zestaw dla dzieci:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą natką
- Kotlet drobiowy z frytkami oraz surówką
- Lody waniliowo – owocowe z owocami, galaretką i bitą śmietaną

## Gorąca przekąska podawana indywidualnie:

1. Pierś z kurczaka w sosie kurkowym z opiekanyimi łódeczkami i surówką
2. Roladki z piersi z indyka z suszonymi pomidorami i fetą z sosem pomidorowym z dodatkiem czosnku i bazylii ze szpinakowymi kopytkami i surówką
3. Zraz kasztelański z boczkiem wędzonym, cebulką, ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
4. Pierś z kurczaka na zapiekance ziemniaczanej podawana ze spaghetti warzywnym i sosem z dodatkiem zielonego pieprzu
5. Bitki wieprzowe w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
6. Grillowana pierś kurczaka na szpinaku z zapiekanką ziemniaczaną w delikatnym sosie miodowo – musztardowym
7. Udziec wieprzowy serwowany na płonąco podawany z jabłkiem pieczonym, ryżem w sosie żurawinowym
8. Udziec wieprzowy serwowany na płonąco podawany z kaszą gryczaną, ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym
9. Udziec wieprzowy serwowany na płonąco podawany z ziemniakami opiekanyimi i kapustą zasmażaną
10. Biała ryba zapiekana pod serem polana zielowym pesto z ryżem i warzywami na parze
11. Biała ryba w sosie cytrynowo – maślanym z ryżem i warzywami na parze
12. Pierś z kurczaka w otulinie z wieprzowiny z leczo warzywnym i kopytkami w sosie własnym
13. Roladki z szynki faszerowane boczkiem i suszonymi śliwkami w sosie grzybowym z koperkowym puree i surówką
14. Pieczony schab wieprzowy w ciemnym sosie z puree z selera, pieczoną marchwią i chipsem z pietruszki
15. Schab wieprzowy na grzybach z brokulem i knedlikiem
16. Zrazy z szynki wieprzowej z suszonymi pomidorami w sosie musztardowym z dodatkiem pomidorów podawane na kapuście z pieczoną marchwią
17. Szynka wieprzowa w panierce z pomidorowym ragout oraz gotowanym brokulem

## Gorąca przekąska podawana na półmisku:

1. Kąski drobiowe w sezamie z sosem słodko-kwaśnym i kuleczkami ziemniaczanymi
2. Pieczona łopatką w kremowym sosie grzybowym z opiekanyimi łódeczkami ziemniaczanymi i chipsami z marchewki
3. Polędwiczki drobiowe w migdałach z sosem żurawinowym i ryżem
4. Udko kaczki z jabłkiem pieczonym, ryżem i żurawiną
5. Roladki drobiowe z ricottą i pesto z opiekanyimi łódeczkami ziemniaczanymi
6. Pierś kurczaka zakrecona w boczku z kremowym sosem kurkowym i frytkami
7. Szaszłyki wieprzowe z papryką i cebulką podawane z frytkami i sosem tzatziki
8. Bitki wieprzowe w sosie własnym z obsmażanymi kopytkami
9. Karczek duszony w cebulce z kopytkami
10. Długo pieczone żeberka na kapuście zasmażanej
11. Żeberka w sosie barbecue z ziemniakami opiekanyimi
12. Łopatką wieprzowa w sosie chrzanowym z pieczoną pietruszką i kopytkami
13. Pieczona pierś drobiowa słodko-winna z żurawiną i ryżem
14. Półmisek mięs grillowanych (skrzydelka w marynacie piwno-miodowej, kielbaska w glazurze, karkówka, pierś drobiowa, śliwki w boczku) z ziemniakami opiekanyimi i sosem czosnkowym
15. Biała ryba w puszystym cieście naleśnikowym podawana z duszonymi warzywami

## Gorąca przekąska podawana indywidualnie (zupy):

1. Barszcz czerwony z czosnkiem i majerankiem podawany z pasztecikiem
2. Forszmak po lubelsku z kawałkami swojskich wędlin, ogórkiem kiszonym i łyżeczką kwaśnej śmietany
3. Boeuf strogonow z łyżeczką kwaśnej śmietany
4. Zupa gulaszowa na sposób węgierski z kawałkami mięs i czerwoną papryką
5. Żurek na naturalnym zakwasie z kawałkami kielbas i jajkiem
6. Flaki wołowe

## **PRZEKĄSKI**

1. Pólmisek mięs pieczonych i pasztetów
2. Pieczeń z karkówki marynowana czosnkiem zawijana z ogórkiem kiszonym i sosem tatarskim
3. Pasztet z wątróbki drobiowej z żurawiną i galaretką cherry
4. Pasztet z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli
5. Rolowany boczek z mięsem mielonym i warzywami
6. Boczek pieczony w miodzie i musztardzie z marynowanymi grzybami
7. Kęski drobiowe w sezamie z sosem słodko-pikantnym
8. Kęski drobiowe w cieście naleśnikowym z sosem czosnkowym
9. Rolada z polędwiczki wieprzowej owinięta w boczku z serem mozzarella i suszonymi pomidorami
10. Roladki drobiowe nadziewane papryką, szynką oraz serem żółtym z sosem chrzanowym
11. Roladki drobiowe z gruszką w orzechowej skorupce
12. Kieszonki ze schabu z borowikami w śmietanowym sosie
13. Schab z pastą jajeczną ze szczypiorkiem
14. Rolada ze schabu faszerowana pieczarkami i pomidorami w sosie lazurkowym
15. Rolada z udźca indyka z suszonymi pomidorami, orzechami i serkiem
16. Terrina drobiowa w paskach marchewki z czarnym sezamem i morelami
17. Terrina z kaczki z piersią kurczaka i suszonymi owocami
18. Tradycyjna galantyna z kurczaka (baleron białoruski) z sosem żurawinowo – chrzanowym
19. Rożki ze schabu z chrzanem w winnej galaretkie
20. Tradycyjny schab nadziewany śliwką kalifornijską w galarecie
21. Pieczeń z indyka w maładze z żurawinami z dodatkiem pomarańczy
22. Galareta z gęsiny otulona plastrami blanszowanej marchewki
23. Tradycyjna galantyna wieprzowa
24. Tombaliki drobiowe z kawalkami kurczaka i warzyw
25. Tombaliki na sposób staropolski z polędwiczką wieprzową, warzywami i jajkiem
26. Gotowany pstrąg faszerowany w całości w galarecie
27. Ryba po grecku z farszem z marchewki, selera, pietruszki
28. Ryba po królewsku w zalewie octowej z farszem z ogórka konserwowego, papryki konserwowej i cebulki
29. Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
30. Śledź po węgiersku z pieczarkami w sosie pomidorowym
31. Śledź w śmietanie z jabłkiem
32. Śledź w sosie czosnkowo-piklowym z przyprawami korzennymi
33. Śledź z rodzynkami i miodem w sosie pomidorowym
34. Roladki z lososia z serkiem i szpinakiem w limonkowym sosie
35. Paczuszki naleśnikowe faszerowane serkiem, wędzonym lososiem związane szczypiorkiem
36. Roladki z tortilli z lososiem wędzonym, rukolą i serkiem
37. Mozzarella z pomidorami w sosie vinaigrette
38. Zawijasy z szynki z serem feta i suszonymi pomidorami
39. Paczuszki szpinakowe z serem feta przewiązane szczypiorkiem
40. Roladki z grillowanej cukinii z twarogiem i ziołami skropione sosem vineigrette i kremem balsamico
41. Zawijasy naleśnikowe z serkiem z szynki i serkiem ziołowym
42. Szparagi w szynce z sosem tatarskim – sezonowo
43. Tortille zawijane z farszem warzywnym, kurczakiem i sosem czosnkowym
44. Roladki z tortilli z szynką, serem, papryką i salata
45. Jajka faszerowane pieczarkami
46. Jajka faszerowane szynką
47. Jajka faszerowane lososiem

## Salatki:

1. Salatka z jesiennych warzyw „jarzynowa”  
*(marchewka, pietruszka, ogórek kiszony, seler, jajko, groszek, jabłko, por, majonez)*
2. Salatka południowa „grecka”  
*(sałata, papryka, ogórek świeży, pomidor, oliwki, ser feta, cebula czerwona, sos winegret)*
3. Salatka ziemniaczana  
*(ziemniaki, groszek, jajko, ogórek kiszony, cebula czerwona, jabłko, sos majonezowy)*
4. Salatka seledynowa  
*(makaron rurki, ser camembert, ogórek świeży, orzechy, por, sos zielony)*
5. Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami  
*(makaron rurki, pomidory suszone, ser feta, rukola, oliwa z suszonych pomidorów)*
6. Salatka z serem pleśniowym  
*(sałata, ser pleśniowy, gruszką, orzechy, żurawina, sos miodowo-musztardowy)*
7. Salatka z pieczonymi buraczkami  
*(sałata, buraki pieczone, ser feta, słonecznik prażony, orzechy, sos miodowo – musztardowy)*
8. Salatka francuska  
*(kolorowy makaron świderki, kabanosy, ogórek świeży, cebula czerwona, sos majonezowy)*
9. Salatka z kurczakiem grillowanym  
*(sałata, ogórek świeży, kukurydza, fasola czerwona, kurczak grillowany, sos czosnkowy)*
10. Salatka hawajska  
*(seler marynowany, szynka, ananas, kukurydza, sos majonezowy)*
11. Salatka z indykiem  
*(kapusta pekińska, pierś z indyka, szynka, jajko, ananas, ser żółty, sos majonezowy)*
12. Salatka a’la gyros z kurczakiem  
*(kapusta pekińska, kukurydza, ogórek konserwowy, ser żółty, kurczak w przyprawie gyros, sos pomidorowy)*
13. Salatka a’la Cezar  
*(sałata, pomidor, bekon, kurczak grillowany, tarty parmezan, sos a’la Cezar)*
14. Salatka z kąsków piwnych  
*(kapusta pekińska, kawałki wędzonego kurczaka, ananas, rodzynki, orzechy, kukurydza, szczypiorek, sos majonezowy)*
15. Salatka z kurczakiem w orzechowej panierce  
*(sałata, ser pleśniowy, gruszką, orzechy, żurawina, kurczak w orzechowej panierce, sos miodowo-musztardowy)*
16. Salatka z suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami słonecznika  
*(sałata, kurczak podsmażany, pomidory suszone, słonecznik prażony, grzanki, sos zielony)*
17. Salatka z boczkiem  
*(sałata, boczek smażony, słonecznik prażony, pomidory suszone, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa z suszonych pomidorów)*