



# Menu weselne 2019

Kompleks Wypoczynkowy w Dąbju  
Kompleks Wypoczynkowy w Kołatce

Zestaw za:	170 zł*	195* zł	Wg wyceny
zupa:	1	1	Skomponuj swoje MENU
dodatki:	2	3	
mięso (1,5 porcji):	5	5	
surówki:	3	3	
zimne zakąski:	6	6	
sałatki:	3	4	
dania na ciepło:	3	4	



**Kołatka**  
Kompleks  
wypoczynkowy



**Dąbie**  
Kompleks  
wypoczynkowy

# PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

## ZUPY:

- ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM
- KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIĄ I KLUSECZKAMI
- ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW
- DYNIOWA ZUPA KREM Z DODATKIEM SERA FETA
- ZUPA TAJSKA Z MLECZKIEM KOKOSOWYM
- CHŁODNIK LITEWSKI

## MIEŚA OBIADOWE:

- KOTLET SCHABOWY TRADYCYJNY
- PIERŚ Z KURCZAKA PANIEROWANA
- PIERŚ KACZKI W SOSIE ŚLIWKOWYM
- KOTLET DEVOLAY TRADYCYJNY Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
- ROLADKA PANIEROWANA Z PIERSI KURCZAKA Z SEREM
- ROLADKA Z PIERSI KURCZAKA ZE SZPINAKIEM
- ZRAZ WOŁOWY TRADYCYJNY (BOCZEK, OGÓREK, CEBULA)
- PIECZEŃ KARKOWA TRADYCYJNA
- PIECZEŃ Z SZYNKI W MUSZTARDZIE I MIODZIE
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE GRZYBOWYM
- SZASZŁYKI Z KURCZAKA, BOCZKU, CUKINII I PAPRYKI
- SZASZŁYKI Z KURCZAKIEM, CEBULĄ I BRZOSKWINIĄ
- DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM
- SANDACZ W SOSIE Z PRAWDZIWKÓW

## SOSY:

- SOS PIECZENIOWY CIEMNY
- SOS Z GRZYBÓW LEŚNYCH
- SOS KURKOWY NA ŚMIETANIE
- SOS ŚMIETANOWO-ZIOŁOWY

- SOS ORZECHOWO- KOLENDROWY
- SOS TZAZIKI
- TRUSKAWKOWY SOS CHILLI
- SOS PAPRYKOWO- ROZMARYNOWY

## DODATKI:

- ZIEMNIAKI GOTOWANE
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE W ZIOŁACH
- FRYTKI
- RYŻ Z WARZYWAMI
- KASZA GRYCZANA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

## SURÓWKI:

- COLESŁAW Z BIAŁEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ
- Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z KUKURYDZĄ
- BURACZKI Z CEBULKĄ
- MARCHEW Z BRZOSKWINIĄ (NA SŁODKO)
- 

## SURÓWKI SEZONOWE:

- MIZERIA Z OGÓRKÓW
- WIOSENNA Z NOWALIEK (SAŁATA, RZODKIEWKA ITP.)
- 

## WARZYW NA CIEPŁO:

- MARCHEW Z GROSZKIEM
- KAPUSTA CZERWONA ZASMAŻANA
- BURACZKI ZASMAŻANE
- KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA
- MIX WARZYW NA PARZE (KALAFIOR, BROKUŁ, FASOLKA ITP.)



# PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

## SAŁATKI:

- SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM I ANANASEM
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATA Z AWOKADO, TRUSKAWKAMI I RICOTTĄ
- SAŁATA Z FETĄ, ORZESZKAMI PINI, POMIDORKAMI I CHILI
- SAŁATA Z POMIDORKAMI, GRANATEM I SEREM FETA
- SAŁATA Z TRUSKAWKAMI, GRANATEM, RICOTTĄ I MIĘTĄ
- SAŁATA ZE SŁONECZNIKIEM, PIETRUSZKĄ I POMARAŃCZĄ (IDEALNA DO RYBY)
- SAŁATKA Z KOMOSĄ RYŻOWĄ, SZPARAGAMI I RZODKIEWKĄ

## ZAKASKI:

- PATERY MIĘS PIECZONYCH TRADYCYJNIE (SCHAB, ROLADA Z BOCZKU, KARKÓWKA, ROLADA Z PIERSI INDYKA)
- ROLLSY Z TORTILLI Z ŁOSOSIEM
- ROLADKI Z CUKINII Z SUSZONYMI POMIDORAMI I CIECIORKĄ
- MUFFINKI SZPINAKOWE Z KREMEM TWAROŻKOWYM I BIAŁĄ CZEKOLADĄ
- PIERNIKOWE TRUFLE Z CIECIORKI
- ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM
- ROLADKI Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ Z RUKOLĄ, MARYNOWANYMI PIECZARKAMI I SERKIEM BRIE
- ROLADKI Z CUKINII Z PASTĄ Z CIECIERZYCY, SŁONECZNIKA, SUSZONYCH POMIDORÓW, Z PESTO Z NATKI PIETRUSZKI
- CARPACCIO Z AWOKADO I ŁOSOSIA, PODANE NA SAŁACIE
- GALARETKI RYBNE
- GALARETKI DROBIOWE
- JAJKA FASZEROWANE

## DANIA NA CIEPŁO:

- KROKIET Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI Z BARSZCZEM CZERWONYM
- KROKIET ZE SZPINAKIEM I SEREM Z BARSZCZEM CZERWONYM
- CHRUSTY DROBIOWE PANIEROWANE Z SEZAMEM Z SOSEM CZOSNKOWYM
- BIGOS STAROPOLSKI
- BEEF STROGONOW, PODANY Z KLUSECZKAMI
- ZUPA GULASZOWA
- FLAKI WOŁOWE
- ŻUREK NA BOCZKU I KIEŁBASIE BIAŁEJ Z JAJKIEM

## POTRAWY Z GRILLA\*

- KARKÓWKA MARYNOWANA W PIWIE
- SZASZŁYKI RÓŻNORODNE (WIEPRZOWO-DROBIOWE)
- KASZANKA Z CEBULKĄ I JABŁKIEM
- KIEŁBASKI WIEPRZOWE
- WARZYWA GRILLOWANE (BAKŁAŻAN, CUKINIA, PAPRYKA, CEBULA)
- MŁODE ZIEMNIAKI Z GRILLA W BOCZKU

## DANIA ZAMAWIANE DODATKOWO:

- PSTRAGI Z MIEJSCOWYCH STAWÓW SMAŻONE
- PSTRAGI Z MIEJSCOWYCH STAWÓW WĘDZONE W NASZEJ WĘDZARNI
- KARP WĘDZONY W NASZEJ WĘDZARNI
- ŁOSOŚ GRILLOWANY PODANY NA SZPINAKU Z SOSEM SEROWYM
- PROSIAK PIECZONY
- INDYK PIECZONY
- DZIK PIECZONY
- GICZ WIEPRZOWA PIECZONA
- GOLONKA PIECZONA PO BAWARSKU



# PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

## Dodatkowo płatne:

- Swojskie jądło: szynki, balerony, polędwice, kielbasy różnorodne w tym z dzika, kaszanka, salceson – koszt do 60 osób – 850 zł , powyżej 60 osób – 1250 zł
- Prosiak lub dzik pieczony w całości, faszerowany kaszą i podrobami , serwowany przez naszych kucharzy przy Państwa gościach, cena na wagę
- Gicz wieprzowa serwowana w całości z kopytkiem – 800 zł
- Pstrąg wędzony - 70 zł/kg
- Indyki faszerowane, pieczone w całości – 450 zł /szt.
- Golonka po bawarsku - 55 zł/kg
- Dekoracja sali
- Pokaz barmański
- Candy Bar
- Fotobudka
- Animator dla dzieci
- Fajerwerki
- Roll Bar z piwem

## Napoje:

- Soki, wszystkie napoje marki Pepsi cola, woda mineralna w karafkach z owocami i cytryną i pakiet 15 zł/os. za wesele bez ograniczeń lub do uzgodnienia
- Alkohol, ciasto własne lub do uzgodnienia
- W przypadku własnego alkoholu - opłata korkowa 15 zł/osoba
- Bufet kawowo-herbaciany - bez ograniczeń - 12 zł/osoba

## Poprawiny w dniu następnym:

- ✓ Wynajem klimatyzowanej i nagłośnionej sali z obsługą i sprzątnięciem - 30 zł od osoby, jednak nie mniej niż 2000 zł
- ✓ W ramach ceny: podanie i odgrzanie potraw, które pozostały po weselu - są one serwowane na szwedzkim stole w barmach i podgrzewaczach
- ✓ Dodatkowa konsumpcja podawana do stołów na rozpoczęcie poprawin, zamawiana jest dodatkowo i płatna zgodnie z cennikiem, np. :
  - Żurek z jajkiem i pieczywem serwowany w wazach – 12 zł/os.
  - Żurek serwowany w chlebie - 19 zł/os.
  - Ziemniaki, pieczeń karkowa z ciemnym sosem i zestawem surówek – 23 zł/os.
  - Bufet kawowo – herbaciany (kawa, herbata, gorąca czekolada) - 9 zł /os.

Śniadanie dla nocujących gości w formie szwedzkiego stołu - 22 zł/os.

### ***Istnieje możliwość dostosowania menu do Państwa potrzeb***

*W razie potrzeby proponujemy spotkanie – chętnie odpowiemy na każde Państwa pytanie oraz wyjaśnimy skład i formę podania poszczególnych potraw, które zastępczo, bądź dodatkowo możemy umieścić w Państwa indywidualnym menu.*

