

Menu

WESELNE 2026

Cena: 350 zł/os.

ZUPA (DANIE I)

do wyboru 1 opcja; 300ml/os.

- Rosół z domowym makaronem
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Krem pomidorowy z mascarpone i grzankami
- Krem z kalafiora z boczkiem i oliwą ziołową
- Flaki z bocznikami
- Krem z batata i dyni z popcornem

II DANIE GŁÓWNE

do wyboru 1 opcja;

150g(mięso), 50g(sos)/os.

- Pieczona perliczka
- Zrazy wołowe w sosie myśliwskim
- Zrazy wieprzowe w sosie serowym
- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce w sosie grzybowym
- Stek z indyka w sosie ziołowym
- Pieczona karkówka w sosie demi glace
- Polik wołowy w sosie z czarnej porzeczki
- Okoń morski w sosie holenderskim
- Sandacz w sosie paprykowo – boczku

DODATKI DO II DANIA

do wyboru 2 dodatki;

120g/os. surówka, 150g/dod.skrabiowe

- Mix sałat z warzywami w sosie winegret
- Surówka coleslaw
- Surówka z czerwonej kapusty
- Sałatka z kiszzonego ogórka
- Sałatka szwedzka
- Surówka z rzepy
- Surówka z marchewki z chrzanem
- Fasola szparagowa z boczkiem
- Ziemniaki opiekane
- Puree ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Gratin ziemniaczany

DANIE III (NA PÓŁMISKACH)

do wyboru 1 danie

- Kartacze z okrasą (1 szt./os.), babka ziemniaczana (100g/os.), żeberko wolno gotowane (100g/os.), kapusta kiszona (100g/os.)
- Kurczak po chińsku (150g/os.), warzywa (100g/os.), ryż (90g/os.)
- Golonka pieczona z warzywami (180g/os.), puree ziemniaczane z chrzanem (100g/os.), kapusta zasmażana (100g/os.)

DANIE IV

do wyboru 1 opcja; 300ml/os.

- Flaki wołowe
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Flaki z bocznikami
- Stroganow wołowy
- Zupa gulaszowa z grzybami
- Forsmak dragomirowski

DANIE V (NA PÓŁMISKACH)

(dopłata 35 zł/os.- za jedno danie)

- Ossobuco z jelenia (150g/os.), gnocchi ziołowe (100g/os.), puree z borowika i rokitnika (100g/os.)
- Szaszłyki drobiowe z boczkiem i warzywami (200g/os.) podane na ryżu kolorowym (100g/os.)
- Łosoś pieczony (150g/os.), makaron ziołowy (80g/os.), warzywa (80g/os.), sos maślan
- Żeberka wieprzowe BBQ (180g/os.), talarki ziemniaczane (90g/os.), surówka coleslaw (100g/os.)

Menu

WESELNE 2026

PRZYSTAWKI: 6 DO WYBORU

(każda kolejna po 15 zł/os.)

- Półmisek wędlin z sosem tatarskim (60g/os.)
- Półmisek rolad wieprzowych i drobiowych z sosem chrzanowym (60g/os.)
- Rolada z kaczki z żurawiną (40g/os.)
- Rolada z kurczaka z pieczarkami i zielonym groszkiem (40g/os.)
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (40g/os.)
- Melon owinięty szynką dojrzewającą podany na rukoli (20g/os.)
- Sakiewki z szynki dojrzewającej z twarogiem i zielonym pesto (20g/os.)
- Kieszenie ze schabu z musem paprykowym (60g/os.)
- Tacos z warzywami i wołowiną (50g/os.)
- Tatar wołowy z piklami (50g/os.) z dodatkami
- Golonka z chrzanową galaretką i piklami (40g/os.)
- Indyk w maladze (40g/os.)
- Cielęcina w sosie a la vitello tonnato (40g/os.)
- Jaja garniowane (1/2 szt/os.)
- Jaja owinięte szynką na sałatce jarzynowej (50g/os.)
- Sandacz faszerowany szpinakiem i łososiem (40g/os.)
- Szczupak Faszerowany (40g/os.)
- Pstrąg faszerowany (40g/os.)
- Śledź z kurkami (20g/os.)
- Śledź tradycyjny z cebulą (20g/os.)
- Śledź w sosie tatarskim (20g/os.)
- Śledź z suszonymi grzybami (20g/os.)
- Ryba w octowej zalewie (50g/os.)
- Ryba po grecku (50g/os.) z dodatkami

SAŁATKI: 2 DO WYBORU

(każda kolejna po 15 zł/os.; po 60g/os.)

- Sałatka grecka (sałata lodowa, papryka, ogórek, cebula czerwona, pomidor, oliwki, ser feta, sos vinegrette)
- Sałatka Cezar (sałata rzymska, pomidor cherry, kurczak, boczek, rzepki, sos cezar)
- Sałatka pieczarkowa (pieczarki, cebula, ser żółty, ogórek kiszony, majonez)
- Sałatka z serami korycińskimi (sałata lodowa, papryka, ogórek, cebula czerwona, oliwki, ser koryciński, sos vinegrette)
- Sałatka z kurczakiem (kapusta pekińska, kurczak, pieczarki, cebula, papryczka chili, ogórek, sos czosnkowy)
- Sałatka z tortellini (rukola, suszone pomidory, tortellini z serami, oliwa z oliwek)
- Sałatka caprese (pomidor, ser mozzarella, cebula czerwona, rukola, bazylija, oliwa z oliwek)
- Sałatka z burratą (sałata lodowa, orzechy w pomarańczowym karmelu, owoce sezonowe, sos klonowy)
- Sałatka z pieczonym camembertem (mix sałat, winogrona, parmezan, truskawka, malina, sos cytrynowy)

SŁODKI STÓŁ

(ciasta 100g/os.; owoce 80g/os.)

Ciasta, owoce filetowane, sękacz, marcinek, desery koktajlowe
Kawa, herbata, woda z cytryną, napoje, napoje gazowane, soki

TORT WESELNY WE WŁASNYM ZAKRESIE

OPCJE VEGE DANIA GŁÓWNEGO

- Kopytka, szarpany jack fruit, boczniak, warzywa, sos ostrygowy (350g/os.)
- Risotto z cieciorą i warzywami (350g/os.)
- Pad thai z warzywami i jajkiem (350g/os.)

Menu

WESELNE 2026
OPCJE DODATKOWE

STÓŁ REGIONALNY - 2000 ZŁ

(na minimum 80 osób;
każda kolejna osoba: 25 zł płatne dod.)

Szynka wędzona na nodze,
Schab wędzony,
Karkówka wędzona,
Boczek wędzony,
Kiełbasa podsuszana/wędzona,
Śłonina paprykowa, słonina solona,
Ogórek kiszony/małosolny,
Buraki marynowane,
Śliwki w occie, pikle,
Salcesony, kaszanka,
Kartacze, biała kiełbasa- na ciepło w bemarze,
Surówka z kiszonej kapusty

STÓŁ RYBNY - 2500 ZŁ

(na minimum 80 osób;
każda kolejna osoba: 30 zł płatne dod.)

Ryby wędzone (jesiotr, łosoś, sielawa, pstrąg, halibut)
Sushi
Ryba w octowej zalewie
Tatar z łososia
Tatar ze śledzia
Mule w sosie na białym winie - w bemarze
Koktajl z krewetek
Krewetki w tempurze
Warzywa w tempurze
Szczupak faszerowany

STÓŁ WIEJSKI WYJAZDOWY - 2500 ZŁ

(na minimum 80 osób;
każda kolejna osoba: 30 zł płatne dod.)

"Płonący udziec Szefa Kuchni"
Kiszka ziemniaczana
Babka ziemniaczana
Bigos z kiełbasą lub gulasz z jelenia
Pierogi z mięsem
Pierogi z ruskie
Ogórki kiszane/małosolne

Menu

WESELNE 2026

MENU DLA DZIECI

175 ZŁ/DZIECKO
DZIECI DO 2. ROKU ŻYCIA - ZA DARMO

ZUPA (I DANIE)

Rosół z domowym makaronem

II DANIE GŁÓWNE

Nuggetsy z kurczaka, frytki, mizeria

POPRAWINY

Cena: 180 zł/os.

DANIA GŁÓWNE - BUFETOWE

Chrzanica z jajkiem, białą kiełbasą i grzybami
Szarpane żeberko, kopytka, bocznik,
warzywa sezonowe
Makaron w sosie szpinakowym
Udka z kurczaka z kolorowym ryżem
Surówka z białej kapusty
Sałatka z buraków
Ogórek kiszony / małosolny

PRZEKĄSKI BUFETOWE

Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Półmisek wędlin
Śledź tradycyjny z cebulą
Pikle, marynaty, pomidor, ogórek
Pieczywo

SŁODKI STÓŁ

Ciasto
Soki i napoje
Kawa
Herbata