



# MENU WESELNE

## HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### PROPOZYCJA I:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST POWITALNY

### ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

KREM Z WARZYW SEZONOWYCH Z CHIPSEM Z BOCZKU  
LUB  
TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

### DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBĘ)

KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU  
ZRAZ WOŁOWY NADZIEWANY  
ROLADKA Z KURCZĘCIA Z GORGONZOLA I BROKUŁAMI OTOCZONA W LNIEM I CZARNYM  
SEZAMIE  
POŁĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH  
SCHAB Z GOUDĄ, SALAMI I ZIEŁONYM PIEPRZEM, PANIEROWANY  
DORSZ POD MAŚLANĄ KRUSZONKĄ

### DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /  
ĆWIKŁA Z CHRZANEM  
SAŁATKA COLESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE / PYZY  
DROŻDŻOWE/  
RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO-MAJERANKOWY

### SŁODKA CHWILA I:

KAWA, HERBATA  
TORT (DOSTARCZA ORGANIZATOR)  
CIASTO (2 PORCJE/OSOBĘ) LUB MINI DESERY



## MENU WESELNE

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBE)

CARPACCIO WOŁOWE LUB BEFSZTYK TATARSKI  
SCHAB Z ZIOŁAMI PROWANSALSKIMI I CHRZANOWYM MASŁEM  
ROLADKA DROBIOWA Z FETA, CZERWONYM PESTO I PŁATKAMI SUSZONYCH  
POMIDORÓW  
ŁOSOŚ MARYNOWANY W BIAŁYM WINIE I LIMONCE Z KAWIEM Z ZIELONEGO  
OGÓRKA  
KARCZEK Z PIECA Z SOSEM TATARSKIM  
PASZTET PIECZONY Z KURKAMI  
RYBA W POMIDORACH  
ŚLEDŹ Z OLEJU Z CEBULKĄ I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ  
SAŁATKA CEZAR Z PIECZONYM KURCZAKIEM  
MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, WARZYWAMI, TUŃCZYKIEM I OLIVKAMI  
SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM CURRY, ANANASEM I SELEREM NACIOWYM  
PIECZYWO, MASŁO

### SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA

CIASTO

LUB

MINI DESERY

### KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBE)

GOŁONKA PIECZONA W WARZYWACH I KORZENNYM PIWIE, PODANA NA KAPUŚCIE  
SZASZŁYK DROBIOWY  
ŻEBERKA PIECZONE, GLAZUROWANE

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

### NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

FLAKI WOŁOWE LUB ŻUR Z BOROWIKAMI

---

CENA: 190ZŁ/OSOBE



## MENU WESELNE

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### PROPOZYCJA II:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST POWITALNY

### PRZYSTAWKA:

PÓŁGĘSEK Z MUSEM JEŻYNOWYM  
LUB  
ROLADKA Z GRILLOWANEJ CUKINII I SUSZONYCH POMIDORÓW Z SERKIEM CREMETTE

### ZUPA:

(1 DO USTALENIA)  
KREM Z WARZYW SEZONOWYCH Z CHIPSEM Z BOCZKU  
LUB  
TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

### DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBE)  
MEDALIONY DROBIOWE ZE SZPINAKIEM I SEREM GRECKIM (KURCZAK ZAGRODOWY)  
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ŻUBRÓWCE  
ZRZAZ WOŁOWY Z LEŚNYMI GRZYBAMI I ORKISZEM  
KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU  
INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM  
ROLADKA Z PIOTROSHA ZE SMARDZAMI

### DODATKI:

(3 DO WYBORU)  
WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /  
ĆWIKŁA Z CHRZANEM  
SAŁATKA COESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ  
(3 DO WYBORU)  
ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE / PYZY  
DROŻDŻOWE/  
RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI  
SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO-MAJERANKOWY

### SŁODKA CHWILA I:

KAWA, HERBATA  
TORT



## MENU WESELNE

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

(DOSTARCZA ORGANIZATOR)  
CIASTO (2 PORCJE/OSOBĘ)  
LUB  
MINI DESERY

### ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

GALANTYNA PIECZONA Z KURCZAKA

NALEŚNIK Z ŁOSOSIEM, AWOKADO I WINEGRET MIODOWO-CYTRYNOWY  
KOZI SEREK TWAROGOWY W SZYNCE PARMEŃSKIEJ Z OPIEKANYM MELONEM  
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM, PARMEZANEM I  
ORZESZKAMI PINII

CARPACCIO Z BURAKA Z PESTO ZIOŁOWYM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM  
CIEŁĘCINA SALSА VERDE

MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, GRECKI SER, OLIWKI, POMIDOR, PAPRYKA  
SAKIEWKI Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z NADZIENIEM BOROWIKOWYM  
ROLADKA Z PIERSI KURCZAKA Z ROKPOLEM, GLAZUROWANYMI ORZECHAMI I  
OWOCAMI ŻURAWINY  
PIECZYWO, MASŁO

### SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA  
CIASTO  
LUB  
MINI DESERY

### KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBĘ)

KOTLECICKI W SOSIE DIJON  
SZASZŁYK DROBIOWY NA GAŁĄZKACH ROZMARYNU  
ŻEBERKA W MIODZIE SERWOWANE NA KAPUŚCIE  
KARCZEK WIEPRZOWY DUSZONY W KWASZONEJ KAPUŚCIE Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

### NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ  
FLAKI WOŁOWE LUB ŻUR Z BOROWIKAMI

---

CENA :220ZŁ/OSOBĘ



# MENU WESELNE

## HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### PROPOZYCJA III:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST POWITALNY

#### PRZYSTAWKA:

TATAR WOŁOWY  
LUB  
TATAR Z TUŃCZYKA

#### ZUPA:

(1 DO USTALENIA)  
CONSOME Z PERLICZKI Z PIEROŻKIEM  
LUB  
ZUPA CEBULOWA NA WINIE Z PARMEZANEM

#### DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBE)

MEDALIONY DROBIOWE ZE SZPINAKIEM I SEREM GRECKIM (KURCZAK ZAGRODOWY)  
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ŻUBRÓWCE  
ZRAZ WOŁOWY Z LEŚNYMI GRZYBAMI I ORKISZEM  
KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU  
ROLADA Z CIEŁĘCINY W BIAŁYM WINIE  
INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM  
ROLADKA Z PSTRĄGA Z KREWETKĄ I SURIMI

#### DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /  
ĆWIKŁA Z CHRZANEM  
SAŁATKA COESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE / PYZY  
DROŻDŻOWE/  
RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO-MAJERANKOWY

#### ŚŁODKA CHWILA I:

KAWA, HERBATA



## MENU WESELNE

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

TORT  
(DOSTARCZA ORGANIZATOR)

CIASTO (2 PORCJE/OSOBĘ)  
LUB  
MINI DESERY  
LUB  
TIRAMISU W NOWEJ ODSŁONIE

### ZAKASKI:

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

GALANTYNA PIECZONA Z KURCZAKA  
NALEŚNIK Z ŁOSOSIEM, AWOKADO I WINEGRET MIODOWO-CYTRYNOWY  
KOZI SEREK TWAROGOWY W SZYNCE PARMENSKIEJ Z OPIEKANYM MELONEM  
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM, PARMEZANEM I  
ORZESZKAMI PINII  
CARPACCIO Z PIERSI KACZEJ Z OLIWĄ TRUFLOWĄ, KARCZOCHAMI I CZERWONYM  
PIEPRZEM  
CIEŁĘCINA SALSA VERDE  
HOMAR  
MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, GRECKI SER, OLIWKI, POMIDOR, PAPRYKA  
SAKIEWKI Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z NADZIENIEM BOROWIKOWYM  
ROLADKA Z PIERSI KURCZAKA Z ROKPOLEM I GLAZUROWANYMI ORZECHAMI I  
OWOCAMI ŻURAWINY  
PIECZYWO, MASŁO

### SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA  
CIASTO  
LUB  
MINI DESERY

### KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBĘ)

KOTLECICKI W SOSIE DIJON  
UDZIEC WIEPRZOWY Z KASZOTTO  
SZASZŁYK DROBIOWY NA GAŁĄZKACH ROZMARYNU  
ŻEBERKA W MIODZIE SERWOWANE NA KAPUŚCIE  
KARCZEK WIEPRZOWY DUSZONY W KWASZONEJ KAPUŚCIE Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ  
PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA



## MENU WESELNE

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

GULASZOWA Z DZICZYNY LUB ŻUR Z BOROWIKAMI

---

CENA: 250ZŁ

DZIECI DO LAT 3 – **BEZ OPŁAT**

DZIECI OD 3 DO 7 LAT - **50%**

**DODATKOWO PROPONUJEMY:**

- UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONY W CAŁOŚCI, SERWOWANY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SOSAMI (KOSZT 15ZŁ/OSOBE)
- INDIK FASZEROWANY (KOSZT 15ZŁ/OSOBE)
- „STÓŁ WIEJSKI”- TRADYCYJNE WĘDLINY, SUCHE KIEŁBASY, PASZTETY, SALCESON, KIEŁBASA SŁOIKOWA, SMALEC, OGÓRKI KISZONE, ZIEMNIAKI PIECZONE Z TWAROGIEM MARYNATY Z WARZYW I GRZYBÓW, CHLEB NA ZAKWASIE (KOSZT 10ZŁ/OSOBE)