



## OFERTA WESELNA

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### PROPOZYCJA I

#### ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

KREM Z WARZYW SEZONOWYCH Z CHIPSEM Z BOCZKU

LUB

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

#### DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBE)

KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU

ZRAZ WOŁOWY NADZIEWANY

ROLADKA Z KURCZĘCIA Z GORGONZOLA I BROKUŁAMI OTOCZONA W LNIE 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 / ÓWIKŁA 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/OSOBE)

LUB

MINI DESERY

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

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 OLIWKAMI  
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 OSOBĘ)

GOLONKA 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: 180ZŁ/OSOBE

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),
- **INDYK 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)



## OFERTA WESELNA

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### PROPOZYCJA II

#### 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 OSOBĘ)  
MEDALIONY DROBIOWE ZE SZPINAKIEM I SEREM GRECKIM (KURCZAK ZAGRODOWY)  
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ŻUBRÓWCE  
ZRĄZ WOŁOWY Z LEŚNYMI GRZYBAMI I ORKISZEM  
KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU  
INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM  
ROLADKA Z PIOTROSZA ZE SMARDZAMI

#### 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/OSOBE)

LUB

MINI DESERY

ZAKASKI:

(5 PORCJI NA OSOBE)

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 ORZESKAMI PINII

CARPACCIO Z BURAKA Z PESTO ZIOŁOWYM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

CIEŁĘCINA SALSA 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 OSOBE)

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 :210ZŁ/OSOBE

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),

- **INDYK 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)



## OFERTA WESELNA

# HOTEL & RESTAURACJA ANTONIŃSKA

### PROPOZYCJA III

#### PRZYSTAWKA:

TATAR WOŁOWY  
LUB  
TATAR Z TUŃCZYKA

#### ZUPA:

CONSOME Z PERLICZKI Z PIEROŻKIEM  
LUB  
ZUPA CEBULOWA NA WINIE Z PARMEZANEM

#### DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBĘ)

MEDALIONY DROBIOWE ZE SZPINAKIEM I SEREM GRECKIM (KURCZAK ZAGRODOWY)  
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ŻUBRÓWCE  
ZRĄZ 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 / ÓWIKŁA 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  
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 PARMEŃSKIEJ Z OPIEKANYM MELONEM  
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM, PARMEZANEM I ORZESKAMI 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

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ  
GULASZOWA Z DZICZYZNY LUB ŻUR Z BOROWIKAMI

---

CENA :240ZŁ/OSOBĘ

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/OSOBĘ),
- INDIK FASZEROWANY (KOSZT 15ZŁ/OSOBĘ),
- „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/OSOBĘ)