



Przyjęcia okolicznościowe

Pakiet Standard – 60 zł

Zupa

Danie główne

Deser

Napoje – kawa, herbata, woda, soki w karafkach - bez ograniczeń

Pakiet Silver – 75 zł

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Patery z owocami

Napoje – kawa, herbata, woda, soki w karafkach - bez ograniczeń

Pakiet Gold – 100 zł

Zupa

Danie główne

Deser

Patery z owocami

Bufet zimny - do wyboru 3 przekąski na zimno i 2 sałatki

Napoje – kawa, herbata, woda, soki w karafkach - bez ograniczeń

Pakiet Platinum – 120 zł

Zupa

Danie główne

Deser

Kolacja

Patery z owocami

Bufet zimny - do wyboru 3 przekąski na zimno i 2 sałatki

Napoje – kawa, herbata, woda, soki w karafkach - bez ograniczeń

Poniżej przedstawiamy propozycje dań (1 do wyboru), chętnie pomożemy również wybrać i skomponować menu dopasowane do indywidualnych potrzeb.

Przystawki:

Roladka drobiowa ze szpinakiem z sałatką z grillowanych warzyw i dresingiem ziołowym

Serowe „Rafaello” z sosem żurawinowym i pudrem z wędzonego boczku

Wątróbka drobiowa z sosem cumberland i grzanką czosnkową

Sakiewka z ciasta francuskiego faszerowana serem pleśniowym i orzechem włoskim z konfiturą z czerwonej cebuli i papryki

Tatar z wędzonego łososia i cytrusów serwowany na ziołowej grzance i rukoli

Zupy:

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią

Krem z pieczonych ziemniaków z okrasą z boczku i szczypiorku

Wiosenna zupa jarzynowa

Krem z pieczonych buraków z serem feta i grzanką ziołową

Dania główne:

Rolada drobiowa ze szpinakiem i marchewką, ziemniaczane puree ze szczypiorkiem, bukiet warzyw na parze, sos tymiankowy

Pulpety wieprzowe w sosie z wędzonej śliwki, puree ziemniaczano maślanym oraz glazurowanymi buraczkami

Karkówka duszona w sosie własnym, kopytka szpinakowe, surówka z czerwonej kapusty

Zrazy wieprzowe w sosie grzybowym, kasza gryczana, surówka coleslaw

Dorsz pieczony w cytrusach serwowany z ryżem curry, warzywa na parze, dip kaparowy

Desery:

Tradycyjna szarlotka na ciepło

Sernik z musem malinowym

Panna cotta waniliowa z sosem jagodowym

Creme brulee orzechowy na kruchym spodzie

Beza z musem rumowo – waniliowym

Kolacja:

Potrawka drobiowa z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

Gicz wołowa, puree ziemniaczane z borowikiem, duszony szpinak z salsą ze świeżych pomidorów

Gulasz myśliwski z dzika z grzanką czosnkową

Bufet zimny - przekąski zimne:

Mus chrzanowy w szynce

Galaretka drobiowa

Koreczki śledziowe

Roladki z tortilli z trzema nadzieniami

Carpaccio z buraka i gruszek

Rolada biszkoptowa z twarożkiem na słodko

Rolada serowa z warzywami

Suflet grzybowy

Deska serów miękkich, twardych i pleśniowych

Deska wędlin i pieczonych mięs

Salatki:

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka z pomidorem, ogórkiem, papryką, oliwkami, czerwoną cebulą, serem feta z dresingiem vinaigrette

Sałatka ziemniaczana z boczkiem, czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym

Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, pomidorem, świeżym ogórkiem, czerwoną cebulą na miksie sałat z dresingiem ziołowo-jogurtowym

Sałatka koktajlowa z krewetką, sałata rzymska, jajko, pomidorek cherry, świeży ogórek, sos tysiąca wysp

Menu dla dzieci:

(50% ceny)

Rosółek drobiowy z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Paluszki rybne z frytkami i surówką z pora

Naleśniki z serkiem waniliowym i owocami

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty

Restauracja Folwark

ul. Paderewskiego 124, 35 – 328 Rzeszów

tel. 795 – 734 - 333

* Oferta jest przykładowa, może być modyfikowana

* Napoje alkoholowe oraz inne bezalkoholowe w specjalnych cenach - do zamówienia w restauracji