



# MENU



## MENU RESTAURACJA ELITA

### PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

#### Zupy:

- Rosół domowy z makaronem
- Rosół z kołdunami i parmezanem
- Flaczki wołowe podane z chrupiącym pieczywem
- Zupa krem ze szparagów z płatkami migdałowymi i szczypiorkiem
- Zupa krem z brokuł lub kalafiora z grzankami ziołowymi
- Zupa krem z borowików lub kurek podana z grzanka serową
- Pikantna zupa z kurczaka na mleku kokosowym podana ze świeżą kolendrą
- Krem z cukinii z klopsikami drobiowymi
- Barszczyk czerwony z uszkami
- Krem pomidorowo-marchwiowy

#### Dania główne:

- Pierś kurczaka w chrupiącym boczku faszerowana serem Rokpol podana z grillowaną cukinią, brokułą i młodą marchewką oraz z pieczonymi ziemniakami;
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami podana na sosie pomidorowym z jogurtowymi kluseczkami kładzionymi oraz duetem fasolki szparagowej;
- Medaliony z indyka w panierce serowo - ziołowej podane na ragout warzywnym z oreintalnym ryżem i młodym groszkiem cukrowym;
- Polędwiczka wieprzowa duszona w śmietanie z grzybami podana z kopytkami, buraczkami glazurowanymi oraz różyczkami kalafiora;
- Polędwiczka wieprzowa smażona w jajku na bakłażanie zapiekana z serem mozarella podana na sosie pomidorowym z kopytkami i brokułą;
- Wykwintne pierogi schabowe faszerowane grzybami podane z ziemniakami z masłem i koperkiem oraz kapustą zasmażaną (młodą w sezonie wiosenno - letnim) oraz glazurowaną marchwią
- Eskalopki wieprzowe ze schabu z sosem z zielonego pieprzu podane z kluskami śląskimi, młodą marchewką oraz brokułą;
- Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulą podane na sosie grzybowym serwowane z ziemniakami puree, drążonymi buraczkami i młodą marchewką;
- Bitki wołowe duszone z warzywami podane z kluskami śląskimi, buraczkami i brukselką;
- Sakiewki z łososia ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane na sosie koperkowym z gratine ziemniaczanym z serem, fasolką szparagową oraz młodą marchewką;



- o Filet z pstrągą z pieczarkami podany z pieczonymi ziemniakami, młodą marchewką i fasolką szparagową;

### **Dania główne dla wegetarian**

- o Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
- o Kotlety warzywne z sosem czosnkowym;
- o Papryka faszerowana podana z ryżem i warzywami;
- o Placki ziemniaczane podane z leczy warzywnym
- o Makaron penne w sosie serowo - brokułowym
- o Pierogi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami/ pierogi ruskie z serem białym i ziemniakami

### **Dania główne za dodatkową dopłatą, 15 zł/osoba:**

- o Kaczka pieczona z jabłkami z ziemniaczanym gratinate, buraczkami z kumkwatem, brokułą i sosem żurawinowym;
- o Pierś gęsia w sosie piernikowym podana z kopytkami i glazurowanymi buraczkami;
- o Pieczeń cielęca w sosie koperkowym podana z kluseczkami kładzionymi i warzywami gotowanymi na parze;
- o Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z plackami ziemniaczanymi i sosem chrzanowym oraz sałatką z ogórka kiszzonego;
- o Filet z sandacza na sosie z szyjek rakowych serwowany z puree z zielonogro groszku, brokułą i pomidorkami cherry;

### **Desery:**

- o Cream Brule;
- o Czekoladowe ciasto Brownie na sosie wiśniowym;
- o Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i nutą miętą;
- o Malinowa Ambrozja;
- o Puchar lodowy;
- o Pana cotta z sosem malinowym
- o Tiramisu
- o Owoce sezonowe zapiekane pod kruszonką podane z lodami sm.
- o Sernik na spodzie czekoladowym w towarzystwie sosu wiśniowego





## SPECJALNOŚĆ WIECZORU (przyjęcia weselne i okolicznościowe do rana)

### WARIANT I

Zapraszamy na godzinną atrakcję kulinarną do naszej wiaty grillowej. Menu biesiadne (przy 100 osobach ok 200 porcji):

Karkówka marynowana, szaszłyk z polędwiczek, pałki z kurczaka w miodzie, golonka plastry, kaszanka, pstrąg w ziołach

Dodatki do grilla: kompozycja sałat ze świeżymi warzywami, grzankami czosnkowymi oraz dipem ziołowym lub jogurtowym, warzywa grillowane, ziemniaki pieczone, sos tzatziki, barbecue;

### WARIANT II

Schaby z kością pieczone w całości prezentowane na bochnach ciemnego razowca podane w towarzystwie młodej kapusty w sezonie letnim, ziemniaczków gotowanych z koprem oraz sosu własnego (danie prezentowane na środku Sali przez kucharzy, porcjowane i następnie serwowane przez kelnerów;

### WARIANT III

Bufet gorący: schab pieczony w sosie kurkowym, tiagatelle z Pesto szpinakowym oraz kawałkami kurczaka, zraziki wieprzowe faszerowane grzybami, filet z pstrąga z cytryną w boczku;

Ziemniaki pieczone, ryż z warzywami, warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa grillowane

### Ciepłe przekąski:

- o Zupa węgierska,
- o Strogonow,
- o Barszczyk czerwony z pasztecikiem lub krokietem z ciasta francuskiego;
- o Łosoś wędzony podany na plackach z cukinii z dodatkiem kwaśnej śmietany
- o Żurek staropolski na boczku z jajkiem i białą kiełbasą
- o Półmisek z pierogami (miks: ruskie, z mięsem, ze szpinakiem, z kapustą i grzybami))
- o Makaron penne z kurczakiem, grzybami, papryką i świeżym parmezanem;



### Przekąski zimne w stole:

- Kieszonki ze schabu pieczonego nadziewane musem jajeczno-chrzanowym powlekane delikatną galaretką;
- Kaczka pieczona podana z owocami i migdałami w galarecie;
- Polędwiczki wieprzowe z musem z avocado w galarecie,
- Tymbaliki (galaretki) z gęsiną i cielęciny,
- Tortilla z kurczakiem, mixem sałat i świeżymi warzywami z dipem czosnkowym;
- Roladki z łososia wędzonego faszerowane serkiem chrzanowym;
- Łosoś wędzony w cieście koperkowym;
- Szczupak / sandacz w całości glazurowany winnym auszpikiem podany z sałatką z selera naciowego ;
- Kulki z melona zawinięte w szynkę włoską;
- Ruloniki z szynki z nadzieniem serowym
- Rożki z szynki babuni z sałatką jarzynową powlekane delikatnie galaretką
- Polędwica własnego wyrobu wolno dojrzewająca z serkiem ziołowym i szparagami;
- Kompozycja marynowanych mięs pieczonych, galantyn oraz pasztetów (karkówka ze śliwką, rolada z boczku w majeranku, rostbef w kruszonym czarnym pieprzu, galantyna drobiowa, pasztet z zająca );
- Deska serów z winogronami, orzechami i krakersami
- Tatar wołowy z cebulką, pieczarkami i korniszonami
- Tagiatelle z ogórka zielonego faszerowane serkiem smakowym
- Jaja przepiórcze garniowane otoczone musem z szynki podane na sałatce jarzynowej;
- Crawlala z łososia marynowanego w burakach i pomarańczy z dodatkiem żubrówki na warzywnym tiagatelle z dodatkiem sosu cytrynowego
- Warzywa grillowane z balsamico i odrobiną sera koziego
- Torcik z buraka z kaparami i odrobiną sera koziego
- Jajka faszerowane w trzech smakach (szynkowe, pieczarkowe, z kawiolem)
- Tatar ze śledzia z imbirem i curry na miodowym pumperniklu
- Patera śledzi w 4-smakach: w oleju z cebulką, w sosie tatarskim, w smietanie z jabłkiem, z jajkiem i groszkiem zielonym w majonezie
- Smażony dorsz w sosie greckim
- Gruszka z pikantnym serkiem Filadelfia, szynką parmeńską i winegretem malinowym



### Sałatki:

- o Sałatka Caprese (pomidor, mozzarella, dressing ze świeżej bazylii)
- o Sałatka arbuzowa z ogórkiem, szalotką, rzodkiewką oraz kietkami słonecznika
- o Sałatka z świeżych liści szpinaku z parmezanem i suszonymi pomidorami
- o Sałata grecka z fetą i oliwkami
- o Mix sałat z gyrosem oraz sosem tzatziki
- o Sałatka z świeżej rukoli, grillowanego bekonu, pomidorów koktajlowych
- o Sałatka Boryny (ser żółty, szynka konserwowa, ogórek konserwowy, kukurydza)
- o Delikatna sałatka z owoców morza (krewetki, brzoskwinia, ananas, kukurydza, majonez, ketchup)
- o Sałatka z salami i suszonych pomidorów (ziemniaki, papryka, ogórek konserwowy)
- o Sałatka z kurczaka i ananasa
- o Sałatka Nicejska (miks sałat, fasolka szparagowa, oliwki, jajko gotowane, tuńczyk, cebula czerwona, pomidory, winegret)
- o Sałatka Szopska (papryka, kalafior, ogórek zielony, pomidor, ocet winny, ser feta)
- o Sałatka z paluszków krabowych (grostek konserwowy, jajko gotowane, majonez, koper, świeży ogórek)

### Bufet Słodki:

- o Paterki ciast domowych (4 rodzaje), babeczki owocowe, torcik bezowy;
- o Owoce całe i filetowane - winogrona, ananas, truskawki i owoce sezonowe
- o kawa rozpuszczalna Nescafe oraz kawa z ekspresu / wybór herbat smakowych;

### Napoje bezalkoholowe bez limitu:

- o Napoje zimne - soki owocowe Hortex podawane w dzbankach
- o Pepsi-cola, Mirinda, 7-Up, woda mineralna (butelki pet 1l – wesela oraz 0,2l przyjęcia okolicznościowe)

## MENU DLA DZIECI

**Zupy:** Rosół z makaronem / Pomidorowa z makaronem lub ryżem

**Dania główne:** Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i ananasa / Makaron spaghetti z sosem bolońskim / Pierogi z serem białym i bitą śmietaną / pierogi z mięsem

**Desery:** Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną / Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych



## MENU BARBECUE

- o Szasłyki drobiowe z boczkiem i warzywami
- o Pałki i skrzydełka w glazurze miodowej
- o Żeberka wieprzowe z sosem Luizjańskim
- o karkówka wieprzowa marynowana w ziołach i musztardzie
- o sałaje z polędwiczek drobiowych na ostro
- o roladki z piersi kurczak w boczku wędzonym w słodkim sosie
- o golonczki grillowane w piwie
- o kiełbaski po kanadyjsku z serem i boczkiem
- o kaszanka podana z cebulką i jabłkiem
- o oscypki z grilla z sosem żurawinowym na sałacie lodowej
- o Pstrąg otulony boczkiem i kawałkami ananasa
- o Sakwy z łososia
- o Zestaw grillowanych serów różnych (feta, oscypek, camembert)
- o Rolowany boczek w pikantnej marynacie na patyku
- o Szasłyki wieprzowe
- o Łosoś w marynacie rosyjskiej
- o Filet z pstrąga w ziołach otulony boczkiem
- o Szaszyk warzywny
- o Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem Rokpol otulone boczkiem