



Propozycje **weselne**

W O F E R C I E 2 0 2 2 / 2 0 2 3

Poniższa propozycja jest jedynie próbką naszych możliwości,
jeżeli czegoś nie znaleźli Państwo w naszej ofercie
umów się na spotkanie w Olandii.

OLANDIA
KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

Opcja pierwsza

(cena 250 zł/osoba)

ZUPA

Serwowana
(jedna do wyboru)

Rosół z kurczaka zagrodowego

z makaronem z naszej pracowni

Krem z grzybów leśnych

z nutą białego wina z czarnuszką, tymiankiem, grzanka ziołowa oraz pierożkami mięsnymi

Krem z pieczonych pomidorów

z groszkiem ptysiowym, musem z serka maskarpone z bazylią

Krem z dyni

pieczonej z pomarańczą oraz imbirem, pestki dyni, olej lniany, świeże zioła

DANIE GŁÓWNE

Podawane na półmiskach w stół
Skomponuj swój zestaw z czterech rodzajów mięs
(3 p/os.)

Panierowany schab

ze świni Złotnickiej

Pierś z kurczaka zagrodowego sous vide

faszerowana szpinakiem oraz serem pleśniowym

Udko z kaczki gorzyńskiej confit

w sosie z polskich jabłek oraz suszonej śliwki

Devolaj

z klarowanym masłem oraz świeżą kolendrą

Zrazik kasztelański

Faszerowany młodą cebulką, boczkiem złotnickim oraz pesto musztardowym
z kiszonym ogórkiem

Roladka z perliczki

faszerowana musem z polędwiczki wieprzowej z pistacjami w pomarańczowym
sosie z rozmarynem oraz świeżą kolendrą

Panierowane kotleciki ze schaby złotnickiego

podane z pieczarkami konfitowanymi w klarowanym maśle

OLAND&A

KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

DODATKI SKROBIOWE ORAZ WARZYSWNE

*Dodatki skrobiowe
(skomponuj swój zestaw z dwóch propozycji)*

Młode ziemniaki z koperkiem oraz bułką tartą

Kopytka

Gnocchi z oliwą ziołową

Kluski śląskie

Pyzy

Kaszotto z kaszy pęczak

Ziemaki pieczone w ziołach

Frytki z naszej pracowni

Kasza gryczana zapiekana z warzywami korzeniowymi

*Dodatki warzywne
(skomponuj swój zestaw z trzech propozycji)*

Kompozycja surówek

Mizeria

Kruche sałaty z sosem winegret

Młode warzywa z masłem klarowanym oraz bułką tartą

Kapusta modra zasmażana z jabłkiem oraz rodzynkami

Kapusta zasmażana z boczkiem złotnickim oraz koperkiem

Fasolka pieczona z młodym czosnkiem

Buraczki pieczone z tymiankiem oraz miodem lipowym

BUFET SŁODKOŚCI

(2,5 p/os.)

(skomponuj swój zestaw z trzech propozycji)

Miodownik

Tarta cytrynowa

Szarlotka z polskiej antonówki podana z sosem waniliowym oraz płatkami chilli,

Ciasto czekoladowe podane z konfiturą z wiśni

Sernik wiedeński podany ze świeżą miętą oraz sosem malinowym

Babeczki z korzennego sable z bitą śmietaną oraz owocami

Panacotta z sosem malinowym oraz świeżą miętą

BUFET ZIMNY

(2,5 porcji/osobę)

*Selekcja mięs oraz wędlin z naszej pracowni
Regionalne sery zagrodowe podane z orzechami oraz winogronem
Balotyna z kurczaka zagrodowego z zielonym pieprzem oraz suszonymi
pomidorami
Rolada ze świni złotnickiej faszerowana z musem
drobiowym oraz omletem z jaj kury zielononóżki
Olenderskie marynaty
(ogórki kiszane, papryka, patisony, grzybki marynowane)
Oleje Olenderskie smaki tłoczone na zimno
(rydzowy, lniany, rzepakowy)
Smalec złotnicki ze skwarkami oraz świeżo otartym majerankiem
Sałaty z sosem winegret
Sałatka z grillowanym kurczakiem oraz grzankami z pieczywa razowego
Roszponka z pomidorkami koktajlowymi oraz prażonymi pestkami dyni
Pieczywo z naszej pracowni*

CIEPŁY BUFET

Do wyboru jedna zupa i danie główne

*Zupa
Barszczyk z pasztecikiem
Barszcz z uszkami
Flaczki*

DANIE GŁÓWNE

*Beuf strogonow podany zkopytkami
Gulasz myśliwski z kluseczkami
Ragou z kurczaka z ryżem z warzywami*

OLANDŃA

KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

Opcja druga

(cena 310 zł/osoba)

ZUPA

Serwowana
(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z perliczki

z warzywami z naszego ogrodu oraz domowym makaronem

Krem z pasternaka

z gruszką konferencją, prażonymi orzechami oraz chilli

Krem z pieczonych buraków

ser Grądzki, prażone pestki dyni, olej lniany, jajo przepiórcze

Krem na dwa sposoby

z kalafiora oraz brokuł podany z razowymi grzankami oraz czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

Podawane na półmiskach w stół
Skomponuj swój zestaw z czterech rodzajów mięs
(3 p/os.)

Kurczak kukurydziany supreme

podany na warzywny ratatuj

Kaczka pieczona

w pomarańczach oraz polskich jabłkach

Polędwiczka wieprzowa sous vide

w crunchu ziołowym z sosem z grzybów leśnych

Schab pieczony sous vide

w sosie pieczeniowym z lubczykiem, nutą chrzanu oraz konfitury z żurawiny

Policzki złotnickie

z warzywami korzeniowymi w tymianku w sosie z czerwonym winem

Sandacz z krainy 100 jezior soute

grillowana limonka, szparagi zielone

OLANDŲA

KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

DODATKI SKROBIOWE ORAZ WARZYWNE

(skomponuj swój zestaw z trzech dodatków)

Dodatki skrobiowe

(skomponuj swój zestaw z trzech propozycji)

Młode ziemniaki z koperkiem oraz bułką tartą

Kopytka

Gnocchi z oliwą ziołową

Kluski śląskie

Pyzy

Kaszotto z kaszy pęczak

Ziemaki pieczone w ziołach

Frytki z naszej pracowni

Kasza gryczana zapiekana z warzywami korzeniowymi

Kompozycja surówek

Dodatki warzywne

(skomponuj swój zestaw z trzech propozycji)

Mizeria

Kruche sałaty z sosem winegret

Młode warzywa z masłem klarowanym oraz bułką tartą

Kapusta modra zasmażana z jabłkiem oraz rodzynkami

Kapusta zasmażana z boczkiem złotnickim oraz koperkiem

Fasolka pieczona z młodym czosnkiem

Buraczki pieczone z tymiankiem oraz miodem lipowym

BUFET SŁODKOŚCI DOSTĘPNY PO OBIEDZIE

(2,5 p./os.)

(skomponuj zestaw słodkości z trzech propozycji)

Miodownik

Tarta cytrynowa

Szarlotka z polskiej antonówki podana z sosem waniliowym oraz płatkami chilli

Ciasto czekoladowe podane z konfiturą z wiśni

Sernik wiedeński podany ze świeżą miętą oraz sosem malinowym

Babeczki z korzennego sable z bitą śmietaną oraz owocami

Panacotta z sosem malinowym oraz świeżą miętą

OLANDŲA

KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

BUFET ZIMNY

(2,5 porcji/osobę)

*Roladka z perliczki z omletem szpinakowy i musem z polędwiczki wieprzowej
z suszonymi pomidorami*

Terina z kurczaka z borowikami w ziołowej panierce

Roladka ze schabu w boczku złotnickim

Tatar wołowy z olejem rydzowym

Łosoś gravlax z kawiolem oraz jajkiem przepiórczym sous vide

Selekcja wędlin oraz mięs wędzonych w naszej pracowni

Sery Grądzkie oraz regionalne z winogronem oraz orzechami włoskimi

Olenderskie marynaty

(ogórki kiszane, papryka, patisony, grzybki marynowane)

Oleje Olenderskie smaki tłoczone na zimno

(rydzowy, lniany, rzepakowy)

Selekcja finger food

*(tartaletki oraz volevanty faszerowane pastą z gzika, pasztetem z kaczki,
wędzonym łososiem)*

Smalec złotnicki ze skwarkami oraz świeżo otartym majerankiem

Pieczyno z naszej pracowni

Rucolla z półgęskiem oraz winegretem malinowym

Botwina z kozim serem oraz prażonym słonecznikiem

Salatka Szopska

KOLACJA NA CIEPŁO PODANA W BUFECIE

*Tradycyjny barszcz gotowany na zakwasie z buraków z nutką wędzonki oraz
polskich jabłek podany z pasztecikiem*

DANIA CIEPŁE

(2,5 p/os.)

Gulasz myśliwski z grzybami leśnymi oraz czerwonym winem

Pulpeciki podawane w pesto z pieczonych pomidorów oraz chili

Roladki z dzika z grzybami leśnymi oraz boczkiem złotnickim

Kluseczki śląskie

Ryż z grillowanymi warzywami

Młode warzywa na parze

Kruche sałaty

Pieczyno

Opcja trzecia

(cena 360 zł/osoba)

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Serwowana
(jedna do wyboru)

Grillowane roladki z cukinii

z wielkopolskim gzikiem z oliwą pietruszkową i chipsem z buraka Chioggia,
czarnuszka i zioła z naszego ogrodu, grzanka ziołowa

Podwędzany rozbef z Higlanda

gruszka confitowana w syropie z brązowego cukru, konfitura z malin
z balsaminko, chipsy z pasternaka

Pasztet z dzika

pieczona żurawina, konfitura z dyni, pikle z kurek, grzanka razowa, kasztan

Rillittes z dzikiej kaczki

kompresowane jabłka, konfitura z pomarańczy, kiszona rzodkiewka,
pieczywo razowe

Troć wędrowna confit,

kompresowany ogórek, sable z łososiem, majonez skorupiakowy,
świeże zioła, chipsy z bagietki

ZUPA

Serwowana
(jedna do wyboru)

Krem na dwa sposoby

dynia z kardamonem oraz pomarańczą, białe warzywa
z mlekiem kokosowym, oliwa ziołowa, chabry

Krem z buraka z malinami

z kozim serem oraz olejem rydzowym oraz płatkami chabrow

Consomme wołowe

z kawałkami podwędzonej kaczki piersi z warzywnym tagliatelle oraz oliwą
pietruszkową

Krem z borowików

z czarnuszką, oliwą pietruszkową i kwiatami z naszego ogrodu

OLANDŲA

KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

DANIA GŁÓWNE

Serwowane
(jedno do wyboru)

Kurczak kukurydziany sous vide

piure maślane, młode warzywa, śmietanowy sos z lubczykiem, chiogia, pasternak

Polędwiczka złotnicka sous vide

risotto z kaszy pęczak, buraki pieczone w tymianku, sos z borowików, chipsy z szynki szwarcwaldzkiej

Policzki złotnickie

puree z dyni, chipsy z jarmużu, młode warzywa, kurki marynowane, kiszona rzodkiewka, sos z czerwonego wina

Comber króliczy

crokiet z kaszanki, pasternak, młoda marchew, romanesco, pikle z kurek, chrunch ziołowy, kwiaty z naszego ogrodu

Policzek wołowy

ziemniak truflowy, pęczak, grzyby shimeji, demi glace z jeżyną, romanesco, chipsy z ziemianka

Dziki łosoś z pieca

gnocchi w pomidorach, pasternak, zielone szparagi, grillowana lomonka, storczyk, oliwa ziołowa

BUFET SŁODKOŚCI DOSTĘPNY PO OBIEDZIE

(2,5 p./os.)

(skomponuj zestaw słodkości z trzech propozycji)

Miodownik

Tarta cytrynowa

Szarlotka z polskiej antonówki podana z sosem waniliowym oraz płatkami chilli,

Ciasto czekoladowe podane z konfiturą z wiśni

Sernik wiedeński podany ze świeżą miętą oraz sosem malinowym

Babeczki z korzennego sable z bitą śmietaną oraz owocami

Panacotta z sosem malinowym oraz świeżą miętą

BUFET ZIMNY

(3 p./os.)

Comber ze świni złotnickiej pieczony z musem z perliczki z chili
oraz pieczoną papryką

Terrina z łososia z pomarańczą oraz czarnym kawiozem

OLANDŲA

KRAINA WYPOCZYNKU
I KONFERENCJI

*Rolada ze świni jabłkowej faszerowana kurczakiem
kukurydzianym oraz suszonymi pomidorami
Pieczony na różowo rozbef z higlanda z gruszką
pieczoną w balsamico
Tatar z Higlanda z jajkiem przepiórczym oraz naszymi marynatami
Wędliny oraz mięsa wędzone w naszej pracowni
Selekcja serów zagrodowych oraz Grądzkich z orzechami oraz winogronem
Olenderskie marynaty
(ogórki kiszane, papryka, patisony, grzybki marynowane)
Oleje Olenderskie smaki tłoczone na zimno
(rydzowy, lniany, rzepakowy)
Selekcja finger food
(tartaletki oraz volevanty faszerowane pastą z gzika, pasztetem z kaczki, wędzonym
łososiem)
Smalec złotnicki ze świeżo otartym majerankiem
Pieczywo z naszej pracowni*

KOLACJA BUFET CIEPŁY

(2,5 p./os.)

ZUPA

Zupa gulaszowa

białą fasolą oraz czerwonym winem

DANIA GŁÓWNE

*Zraziki kasztelańskie z młodą cebulką oraz suszoną śliwką
Kurczak sous vide pieczony w warzywach grillowanych
z pesto pomidorowym
Beuf strogonow*

DODATKI

*Kruche sałaty
Kopytka
Ryż z warzywami*



DODATKOWE PROPOZYCJĘ JAKIE MOGĄ PAŃSTWO DOMÓWIĆ POZA OFERTĄ:

Poczęstunek Finder food

Na przywitane gości

*mini tartaletki, volewenty faszerowane pastą z gzyka, łososiem wędzonym,
pasztetem z kaczki i nie tylko ...*

Szynka pieczona w całości

podana z pieczonymi w rozmarynie zieminkami oraz sosami

Prosiak faszerowany lub pieczony w chlebie

kaszą gryczaną z warzywami

Bufet wiejski

bufet wiejskich wędlin z salcesonem, pasztetami oraz wędlinami dojrzewającymi

Bufet myśliwego

bufet z certyfikowanymi wędlinami z dziczyzny



OLANDŲA

KRAINA WYPOCZYŃKU
I KONFERENCJI

