



Przystanek Kozia Góra

bankiety • wypoczynek • konferencje

Menu weselne 2022 250 PLN/osoba dorosła

ZUPA – podawana w wazach - 1 rodzaj do wyboru dla wszystkich (250 ml)

- ❖ Tradycyjny rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem
- ❖ Krem z pomidorów z oliwą bazyliową i mozzarellą
- ❖ Krem z białych warzyw z oliwą truflową, grzankami i chipsem z boczku

DANIE GŁÓWNE – podawane na półmiskach - 3 rodzaje do wyboru/3 porcje na osobę (120g-150g)

- ❖ Devolay - panierowana roladka drobiowa z masłem i pietruszką
- ❖ Filet z piersi kurczaka sous vide z sosem pieczarkowym
- ❖ Schab wolnogotowany w mleku z rozmarynem, tymiankiem i sosem z suszonych pomidorów
- ❖ Karkówka wolnopieczona z sosem myśliwskim
- ❖ Filet z dorsza z sosem porowym
- ❖ Polędwiczka wieprzowa pieczona z rozmarynem
- ❖ Zraz wołowy bity w sosie musztardowym

DODATKI SKROBIOWE – podawane na półmiskach - 2 rodzaje do wyboru/2 porcje na osobę (100g)

- ❖ Gotowane ziemniaczki z maselkiem i koperkiem
- ❖ Ziemniaki opiekane z majerankiem i czosnkiem
- ❖ Ryż po koziołsku z warzywami
- ❖ Kasza gryczana
- ❖ Gnocchi z sosem pesto

DODATKI WARZYWNE – podawane na półmiskach - 3 rodzaje do wyboru/3 porcje na osobę (110g-120g)

- ❖ Buraczki na ciepło
- ❖ Groszek z marchewką
- ❖ Kapusta zasmażana
- ❖ Mix sałat z sosem vinegret
- ❖ Zestaw surówek (kapusta biała, marchew, seler)
- ❖ Mizeria

ZAKĄSKI ZIMNE – podawane na półmiskach - 5 rodzajów do wyboru (60g-80g)

- ❖ Półmisek swojskich wędlin
- ❖ Półmisek ryb wędzonych
- ❖ Śledź z cebulką i ogórkiem
- ❖ Śledź z jabłkami i burakiem marynowanym
- ❖ Pasztet domowy z żurawiną
- ❖ Galareta drobiowo - wieprzowa
- ❖ Sałatka Nicejska z tuńczykiem
- ❖ Sałatka Cezar z kurczakiem
- ❖ Sałatka warzywna
- ❖ Sałatka Grecka

GORAÇA KOLACJA – do wyboru na osobę: 1 zupa 250 ml oraz 1 danie mięsne 150g

- ❖ Żur na maślanie z jajkiem, białą kielbasą, ziemniakiem, grzybami, tartym chrzanem i boczkiem
- ❖ Barszcz czerwony z pasztecikiem
- ❖ Gulaszowa po węgiersku
- ❖ Bigos kaszubski
- ❖ Gulasz wieprzowy
- ❖ Boeuf Strogonow

DESER – patera ciast: 3 kawałki na osobę (150g porcja)

- ❖ Szarlotka
- ❖ Seromakowiec
- ❖ Jogurtowe z jabłkami
- ❖ Czekoladowe z kremem i masą wiśniową

DODATKOWE INFORMACJE

- ❖ Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez rodziców/obsługę – w cenie
- ❖ Bufet kawowo herbaciany – w cenie
- ❖ Pieczywo / masło – w cenie
- ❖ Napoje bezalkoholowe i alkohole we własnym zakresie, nie pobieramy opłaty „korkowej”
- ❖ Dzieci do lat 4 – bezpłatnie, w wieku od 4 do 8 lat - 50%

Kontakt: tel. 731 600 799, rezerwacje@koziagora.pl