



Zielankowa

OFERTA WESELNA

2023/2024



MIEJSCE PEŁNE SPOKOJU

IDEALNIE ODZWIERCIEDLAJĄCE
ZAMYŚŁ NASZEJ KUCHNI,
PODKREŚLAJĄCE LOKALNOŚĆ, A
ZARAZEM LEKKIE, PIĘKNE I
CIEPŁE.. PO PROSTU SIELSKIE!



CIEPŁA I HARMONII

POWSTALIŚMY DLA TYCH,
KTÓRZY CENIĄ SOBIE
PROSTOTĘ, KTÓRA TKWI
W NATURZE. JEST TO
MIEJSCE WYJĄTKOWE.
OTOCZONE OGROMNYM
TERENEM, NA KTÓRYM
POMOŻEMY CI
ZORGANIZOWAĆ TWÓJ
WYMARZONY ŚLUB I
WESELE, A NASZA
SIELANKOWA KUCHNIA
DOPEŁNI TEN DZIEŃ I
STWORZY CZYSTĄ
FANTAZJĘ NA TALERZU.
KLASYCZNA I JASNA SALA
Z WIDOKIEM NA ZIELEŃ
POMIEŚCI DO 70 OSÓB
PRZY GORĄCYCH
PŁĄSACH, A SIELANKOWY
NAMIOT NAWET 150! :)

PRZYSTAWKA

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA | SAŁATKA Z KOMPRESOWANEGO OGÓRKA |
OLEJ CYTRUSOWY | LISTKI SAŁAT | MAŚLANA CHAŁKA

CARPACCIO Z WOLNO PIECZONEJ WOŁOWINY | SIELANKOWA PASTA
TRUFLOWA | PRAŻONE OWOCE KAPARU | CEBULKA BALSAMICZNA | LISTKI
SAŁAT | MALINOWY KREM BALSAMICZNY

KOZIA ROLADA | PIKLOWANY BURAK | LISTKI SAŁAT | KRUSZONE ORZECHY |
GRUSZKA | KREM BALSAMICZNY

ZUPA

BULION WOŁOWY | PIEROŻKI Z MIĘSEM | CHRUPIĄCA WŁOSZCZYZNA |
PUDER GRZYBOWY | OLEJ LUBCZYKOWY

KREM Z PIECZONEGO POMIDORA | KWAŚNA ŚMIETANA | PESTO
BAZYLIOWE | CHIPS Z PARMEZANU

DANIE GŁÓWNE

MAŚLANA PIERŚ Z KURCZAKA | GRATIN ZIEMNIACZANE | SOS SEROWY |
FASOLKA SZPARAGOWA | SZPINAK | PUDEK Z OLIVEK | OLEJ ZIOŁOWY

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SV | BOROWIK | PALONE MASŁO | GORCZYCA |
KONFITOWANY ZIEMNIAK | PIETRUSZKA | OGÓREK MAŁOSOLNY | SZPINAK
MŁODY | RZODKIEWKA | OLEJ ZIOŁOWY

SMAŻONY NA MAŚLE DORSZ | CZARNA SOCZEWICA | MAŚLANY SOS |
PIECZONY KALAFIOR | SŁODKA KRUSZONKA | OLEJ CYTRYNOWY

DESER

BROWNIE | SOS WIŚNIOWY | TWAROŻEK WANILIOWY | CHIPS Z
TOPINAMBURU | OWOCE SEZONOWE

CREME BRULEE Z MUSEM JAGODOWYM

MUS KAWOWY | KRUSZONE BROWNIE | WIŚNIE W CZERWONYM WINIE |
SŁONY POPCORN

PRZYSTAWKA

WSZYSTKIE OPCJE Z WARIANTU SIELSKIEGO +

ORIENTALNY TATAR WOŁOWY | SZCZYPIOR | MASŁO ORZECHOWE | SEZAM |
MAŚLANA CHAŁKA | OLEJ SEZAMOWY

ZUPA

BULION WOŁOWY | PIEROŻKI Z MIĘSEM | CHRUPIĄCA WŁOSZCZYŻNA | PUDER
GRZYBOWY | OLEJ LUBCZYKOWY

KREM Z PALONEGO ZIEMNIAKA | KROKIET Z KASZANKI | PIKLOWANE GRZYBY
| CEBULA DYMKA | OLEJ SZCZYPIORKOWY

ZUPARYBNA | PALONE POMIDORY | KOMPRESOWANY KOPER WŁOSKI |
DORSZ | ŁOSOŚ | OLEJ KOPERKOWY

MŁODY ŻUREK | KLOPSIKI Z BIAŁEJ KIEŁBASY | KONFITOWANY ZIEMNIAK |
JAJKO PRZEPIÓRCZE | CHRUST Z BOCZNIAKA | OLEJ MAJERANKOWY

DANIE GŁÓWNE

MAŚLANA PIERŚ Z KURCZAKA | GRATIN ZIEMNIACZANY | SOS SEROWY |
POMIDOR | CZOSNEK | SZPINAK | PUDER Z OLIVEK | OLEJ TRUFLOWY

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SV | BOROWIK | PALONE MASŁO | GORCZYCA |
KONFITOWANY ZIEMNIAK | PIETRUSZKA | LISTKI SAŁAT | CHRUPIĄCE WARZYWA
| WINEGRET

SMAŻONY NA MAŚLE DORSZ | CZARNA SOCZEWICA | MAŚLANY SOS | PIECZONY
KALAFIOR | SŁODKA KRUSZONKA | OLEJ CYTRYNOWY

WOLNO PIECZONE POLICZKI WOŁOWE | CIEMNY SOS PIWNY | MAŚLANE
GNOCCHI | GLAZUROWANA MŁODA MARCHEW | GROSZEK CUKROWY | PUDER Z
BROWNIE

DESER

WSZYSTKIE OPCJE Z WARIANTU SIELSKIEGO +

PANNA COTTA | MUS JAGODOWY | SŁODKA KRUSZONKA

DANIE CIEPŁE I

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

GULASZ WIEPRZOWY | RZEMIEŚLNICZY
BOCZEK | PIECZARKA BRUNATNA |
MARCHEW | PORTER
BAŁTYCKI | PAMPUCH | NATKA PIETRUSZKI

WOLNO PIECZONA KARKÓWKA | SOS
MUSZTARDOWY | GORCZYCA | GNOCCHI
ZIEMNIACZANE

GNOCCHI DYNIOWE | SEZONOWE WARZYWA
| PIECZARKA BRUNATNA | JARMUŻ | OLEJ
ZIOŁOWY

DANIE CIEPŁE II

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

BARSZCZ CZERWONY | DOMOWY ZAKWAS |
PASZTECIK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI | OLEJ
MAJERANKOWY

ŻUREK | RZEMIEŚLNICZY BOCZEK |
ZIEMNIAKI KONFITOWANE | GRZYBY LEŚNE
| OLEJ GRZYBOWY | SIELANKOWE
PIECZYWO

DANIE CIEPŁE III

DOSTĘPNE W WARIANCIE ANIELSKIM
JEDNA POZYCJA DO WYBORU

FLAKI Z BOCZNIAKA | CEBULA | MARCHEW |
ZIEMNIAK | PALONY POMIDOR | GRZANKA
CZOSNKOWA

GULASZ PO BURGUNDZKU | PAPRYKA |
CEBULA | BOCZEK RZEMIEŚLNICZY |
PIECZARKA BRUNATNA | ZIEMNIACZANE
PLACKI ROSTI

PIEROGI Z KASZANKĄ | JABŁKO | BOCZEK
RZEMIEŚLNICZY | OKRASA | KONFITURA
WIŚNIOWA | CHRZAN



PRZYSTAWKA

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

WSZYSTKIE OPCJE Z WARIANTU SIELSKIEGO

ZUPA

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

BULION WOŁOWY | PIEROŻKI Z MIĘSEM | CHRUPIĄCA WŁOSZCZYŻNA |
PUDEK GRZYBOWY | OLEJ LUBCZYKOWY

KREM Z PIECZONEGO POMIDORA | KWAŚNA ŚMIETANA | PESTO
BAZYLIOWE | CHIPS Z PARMEZANU

DANIE CIEPŁE

TRZY POZYCJE DO WYBORU

CHRUPIĄCA MAŚLANA PIERŚ Z KURCZAKA

KOTLET DE VOLAILE Z PIETRUSZKOWYM MASŁEM

SZNYCEL WIEPRZOWY Z JAJKIEM SADZONYM

UDKO Z KACZKI W WIŚNIOWYM SOSIE DEMI GLACE

PALUCHY Z DORSZA W PANIERCE Z CHRUPIĄCYMI ZIARNAMI

FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W MŁODYCH PORACH

POLĘDWICA WIEPRZOWA SV DUSZONA W MAŚLANYCH KURKACH

DODATKI

DWIE POZYCJE DO WYBORU

PIECZONE MŁODE ZIEMNIAKI W MAŚLE ZIOŁOWYM

GOTOWANE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM ZIOŁOWYM

FRYTKI

GNOCCHI Z ZIEŁONEGO GROSZKU

DODATKI ZIMNE

TRZY POZYCJE DO WYBORU

SURÓWKA Z MŁODEJ KISZONEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ

SALATKA Z OGÓRKA MAŁOSOLNEGO, MŁODEGO SZPINAKU I RZODKIEWKI

DOMOWY COLESŁAW

MŁODA MARCHEW Z GROSZKIEM CUKROWYM

DESER

DWIE POZYCJE DO WYBORU

BROWNIE Z SOSEM WIŚNIOWYM

CREME BRULEE Z MUSEM JAGODOWYM

SERNIK BASKIJSKI

DANIE CIEPŁE I

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

GULASZ WIEPRZOWY | RZEMIEŚLNICZY BOCZEK | PIECZARKA BRUNATNA |
MARCHEW | PORTER
BAŁTYCKI | PAMPUCH | NATKA PIETRUSZKI

WOLNO PIECZONA KARKÓWKA | SOS MUSZTARDOWY | GORCZYCA |
GNOCCHI ZIEMNIACZANE

GNOCCHI DYNIOWE | SEZONOWE WARZYWA | PIECZARKA BRUNATNA |
JARMUŻ | OLEJ ZIOŁOWY

DANIE CIEPŁE II

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

BARSZCZ CZERWONY | DOMOWY ZAKWAS | PASZTECIK Z KAPUSTĄ I
GRZYBAMI | OLEJ
MAJERANKOWY

ŻUREK | RZEMIEŚLNICZY BOCZEK | ZIEMNIAKI KONFITOWANE | GRZYBY
LEŚNE | OLEJ GRZYBOWY | SIELANKOWE PIECZYWO



BUFET ZIMNY

W CENIE MENU - WSZYSTKIE POZYCJE

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

SELEKCJA PIECZONYCH MIĘS I
WĘDZONYCH RYB

SIELANKOWE PRZETWORY RYBNE –
ŚLEDŹ SMAŻONY W OCCIE, SUM W
GALARECIE , ŚLEDŹ W
PALONYCH POMIDORACH

PASZTET Z BOROWIKAMI W DWÓCH
ODŚLONACH – Z BOROWIKAMI I
SUSZONĄ ŚLIWKĄ

KONFITURA WIŚNIOWA

CHRZAN Z CZERWONĄ PORZECZKĄ

TORTILLA CEZAR - KURCZAK I
BOCZNIAK

VOL-AU-VENTY ZE SZPINAKIEM I
SEREM GORGONZOLA I SUSZONYMI
POMIDORAMI I TWAROGIEM

MINI SZASZŁYCZKI CAPRESE

CARPACCIO Z MARYNOWANEGO
BURAKA, SER GORGONZOLA,
RUKOLA, ZIOŁOWY VINEGRET,
KRUSZONE PISTACJE, KREM
BALSAMICZNY

QUICHE Z BOCZKIEM, POREM I
ŚMIETANĄ

BRUSCHETTA Z POMIDORAMI I PESTO
BAZYLIOWYM

SMALEC ZE ŚLIWKĄ, JABŁKIEM I
CEBULKĄ

SIELANKOWE PIECZYWO

OLIWKI MARYNOWANE



GRILL

GRILLOWANA KARKÓWKA

ŁOSOŚ Z MASŁEM
ZIOŁOWYM

SZASZŁYK DROBIOWY ZE
SŁONINĄ

RZEMIEŚLNICZA KIEŁBASA

MAŚLANE BUŁECZKI

KISZONE OGÓRKI

SAŁATKA Z POMIDORA I
CEBULI

MUSZTARDA MIODOWA

DOMOWY KETCHUP

OPCJA DODATKOWA

LUB W FORMIE

POPRAWIN

150 ZŁ / OSOBA



NAPOJE

W O D A

H E R B A T A

K A W A

S O K I

N A P O J E G A Z O W A N E

OFERTA ALKOHOLI

U S T A L A N A

I N D Y W I D U A L N I E

N A P O D S T A W I E

P R E F E R E N C J I

P A R Y M Ł O D E J



PROSECCO RAZ

I PAKIET - 2 499 ZŁ

- 24 LITRY SCHŁODZONEGO WINA FRIZZANTE – DO WYBORU (BIAŁE, RÓŻOWE)
- 192 KIELISZKI DO WINA W CENIE
- PROSECCO VAN WRAZ Z PROFESJONALNĄ OBSŁUGĄ NA 3 GODZINY
- 4 LITRY LEMONIADY DLA NAJMŁODSZYCH (KUBKI W CENIE)
- ŚWIEŻE OWOCE

II PAKIET - 2 899 ZŁ

- 48 LITRÓW SCHŁODZONEGO WINA FRIZZANTE – DO WYBORU (BIAŁE, RÓŻOWE)
- 384 KIELISZKI DO WINA W CENIE
- PROSECCO VAN WRAZ Z PROFESJONALNĄ OBSŁUGĄ NA 3 GODZINY
- 4 LITRY LEMONIADY DLA NAJMŁODSZYCH (KUBKI W CENIE)
- ŚWIEŻE OWOCE

III PAKIET - 3 450 ZŁ

- JAK W II PAKIECIE PLUS 1H
- 1L APEROLA
- SYROPY I PUREE DO KOKTAJLI
- SERWOWANE KOKTAJLE NA BAZIE WINA MUSUJĄCEGO, BELLINI, HUGO

DODATKOWE INFORMACJE

ORGANIZACJA
CEREMONII ZAŚLUBIN
W PLENERZE 1000 ZŁ
- PRZYGOTOWUJEMY
MIEJSCE POD
CEREMONIĘ,
KRZESEŁKA DLA
MŁODYCH I
ŚWIADKÓW ORAZ STÓŁ

WESELE DO GODZINY
4 RANO - KAŻDA
GODZINA DODATKOWA
PŁATNA - 500 ZŁ

WSZYSTKIE NAPOJE
BEZALKOHOLOWE
ZIMNE ORAZ GORĄCE
SERWUJEMY BEZ
LIMITU - W CENIE
WYBRANEGO PAKIETU



DODATKOWE INFORMACJE

TORT | SŁODKI STÓŁ

WE WŁASNYM
ZAKRESIE (OPŁATA ZA
WNIESIENIE 200 ZŁ)

RIKSZA Z LODAMI -
ROZLICZENIE WEDŁUG
PORCJI

POKÓJ DLA PARY
MŁODEJ - GRATIS

POSIADAMY MIEJSCE
NOCLEGOWE DLA 6
OSÓB - 80 ZŁ/OS
WYMELDOWANIE SIĘ DO
GODZINY 11:00

ŚNIADANIE - 60 ZŁ/OS



zapraszamy do kontaktu



604 115 451



restauracja@sielankaarciszewo.pl



SIELANKA ARCISZEWO



SIELANKA.ARCISZEWO