

# Menu Weselne

5 dań gorących  
(Oferta ważna do 30.09.2023)

1.

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem jajecznym

Tradycyjne aromatyczne flaczki.

Toskański krem pomidorowy.



Barszcz kurkowy z ziemniaczanymi bezikami i omastą z boczku.

Krem z białych warzyw z oliwą truflową, czipsem z salami i chrupiącą ciecierzycą.

Krem ze słodkiej kukurydzy z mlekiem kokosowym i kurczakiem.

## 2.

(serwis na talerzu - jedno do wyboru lub serwis na półmiskach - dwa mięsa do wyboru)

„A nuż kurka” - Pieczona golonka z kurczaka, faszerowana mięsem i wędzoną śliwką, podana na puree ze świeżą sałatą.

Kotlet a la De Vollaie podany na ziołowym puree z bukietem surówek.

Tradycyjny schabowy podany z uciieranymi ziemniakami i mizerią.

Pieczeń z piersi kurczaka faszerowana cielęciną z kurkami, podana na puree z bukietem warzyw z pary.

Polędwiczka wieprzowa zapiekana w boczku, podana na puree ze słodkich ziemniaków lub z młodymi ziemniakami oraz sałatką colesław.

3.

Wolno pieczona karkówka w piwie z łezkami ziemniaczanymi oraz warzywny bukiet na ciepło.

Udziki z farszem mięsnym w sosie serowym, podane z pieczonymi ziemniakami i surówką.

Polędwiczki wieprzowe w sosie na bazie redukcji kurkowej, podane z kluskami śląskimi i duszoną na maśle marchewką koktajlową

Szaszłyk w bałkańskim stylu podany z grillowanymi ziemniakami i sałatką,



4.

(jedno do wyboru)

Zupa a'la Stroganoff podany z chrupiącą bułeczką.

Gulasz węgierski z kolorowymi warzywami.

Show Szefa Kuchni

Mix pieczonych oraz grillowanych mięs wraz z dodatkami.

5.

Barszcz czerwony, podany z pierogami z mięsem oraz krokietami z kapustą.

### Przystawki (8 do wyboru)

- Schab z musem chrzanowym oraz szynka faszerowana serkiem w galarecie.
- Nuggetsy z sosem czosnkowym.
- Tortilla z kurczakiem po meksykańsku.
- Tortilla z łososiem po grecku.
- Deska wędlin oraz pieczystego mięsa.
- Szpinakowe roladki z łososiem.
- Carpaccio z buraka z serem lazur.
- Ryba po grecku.
- Śledzik po wiejsku.
- Śledź w śmietanie.
- Francuskie roladki pepperoni.
- Frankfurterki w cieście francuskim.
- Focaccia z rozmarynem i oliwkami.
- Mini tarty z serkiem i łososiem.
- Deska serów dojrzewających.
- Jajka z majonezem.
- Marchewkowe roladki z szynką
- Nóżki drobiowe lub wieprzowe

## Sałatki (trzy do wyboru)

- Brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym.
- Curry z kurczakiem.
- Grecka z fetą i oliwkami oraz sosem winegret.
- Sałatka tortellini z roszponką
- Tajska sałatka z marynowaną marchewką i makaronem sojowym
- Szpinakowa z boczkiem i sosem serowym,
- Cezar z wędzonym kurczakiem i sosem jogurtowym.
- Selerowa z szynką.
- Caprese (pomidory i mozzarella)
- Nicejska z tuńczykiem.
- Gyros z kurczakiem.



## Słodki stół

Różne rodzaje ciast z lokalnej cukierni oraz mini desery.

### Fontanna czekoladowa

Belgijska czekolada świeże owoce, słodycze i przekąski

1400 zł

### Napoje



Bufet kawowy

Soki oraz woda w dzbankach

Napoje gazowane (Fanta, Cola, Sprite)

### Tort weselny

(gratis)

Polecamy klasyczny tort śmietankowy z konfiturą wiśniową oraz świeżymi owocami sezonowymi.

### Tatar wołowy

10 zł / osoba

Tradycyjny tatar, podany na półmisku z siekaną cebulką, ogórkiem i grzybkami.

## Stół Wiejski

(od 1800 zł)

Paleta najlepszych wędlin z okolicznych masarni w akompaniamencie wiejskiego smalcu i chleba, ogórków kwaszonych lub małosolnych i innych pikli domowej roboty.

## Stół Rybny

(od 2000 zł)

Sieci pełne rozmaitych ryb słodkowodnych, skorupiaków i owoców morza.

— Sala Weselna —

## Sushi

(cena ustalana indywidualnie)

## Alkohol

(500 zł)

Oferujemy Państwu usługę kompleksowej obsługi alkoholu. Od schłodzenia, poprzez roznoszenie przez dedykowanego kelnera, po sprzątanie i utylizację opakowań oraz butelek.

## Dania premium (wyceniane indywidualnie)

Rosół z perliczki podany z canelloni faszerowanym cielęciną i słodkim groszkiem,

Barszcz z królika, podany z perłowym makaronem i kolendrowym pesto.

Konfitowane udo kacze, pieczone w miodzie, podane na puree marchewkowym z buraczkami.

Łosoś pieczony, podany z młodymi ziemniakami i blanszowanymi szparagami.



Schabowy z kością podany na chrzanowym puree z kapustą zasmażaną.

Roladka z polędwiczki wieprzowej, zawinięta w boczek, zapiekana z mozzarellą i suszonymi pomidorami, podana na dyniowym puree lub z kluseczkami gnocchi w parmezanie z sałatką z marynowanego buraka.

## Wartość 250 zł / osoba.



# Menu - Poprawiny

Dania serwowane w bufecie

1.

Staropolski żurek z jajem i kiełbaską

Węgierska zupa gulaszowa

2.

(dwa do wyboru)

Tradycyjny schabowy z tłuczonymi ziemniakami oraz mizerią.



Karkówka w sosie pieczeniowym z puree ziemniaczanym oraz mini marchewkami.

Schab zapiekany pod pierzynką z papryki i cebuli z pieczonymi ziemniakami.

Udko na chrupiąco z orientalnym ryżem z warzywami i surówką z białej kapusty

## Wartość

70 zł / osoba.



Hanna **509733178**  
FB: @podjaworem68

**www.pod-jaworem.pl**  
**biuro@pod-jaworem.pl**

Patryk **794022011**  
IG: @pod.jaworem