



SKANSEN SMAKÓW

KARCZMA REGIONALNA

# Menu Weselne



## Propozycja Menu IV

Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką szampa

### Przystawki : (do wyboru 1 pozycja)

Marynowany Łosoś w pierzynie z sosem, Indyk na słodko z żurawiną,  
Rostbef pieczony z akcentem sosu balsamicznego, Peklowana wieprzowina z dipem czosnkowym,  
Przysmak z łosia w sosie śmietanowo - cytrynowym, Paszтет na dziko z chrupiącymi buteczkami,  
Poledwica wołowa po angielsku na zielonej pierzynie, Schab nadziewany ślimką,

### Uroczysty obiad powitalny

#### Zupy : (do wyboru 1 zupa)

Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem, Kwaśnica z ziemniakiem,  
Zupa gulaszowa po myśliwsku, Żurek po krakowsku,  
Krem z pora z pachnącym boczkem, Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów,  
Zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami, Krem pieczarkowy z groszkiem physiologyym,  
Zupa grzybowa, Krem ze świeżych pomidorów z grzankami czosnkowymi i bazylią

### Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)

Łosoś z pieprzową skorupką pieczony, ze szpinakiem i opiekanymi ziemniaczkami,  
Rolada cieleca w sosie śmietanowym, podana z białymi kluseczkami i sałatką z czerwonej kapusty,  
Soczysta poledwica wołowa na jarzynach duszona w winie, podawana z opiekanymi ziemniakami,  
Kaczka po Polsku pieczona z jabłkami w sosie własnym, podawana z opiekanymi ziemniaczkami,  
Kotlet Gordon Blue, podany z ziemniaczanym puree z ziołami i zestawem surówek,  
Kotlet schabowy panierowany podany z kapustą zasmażaną i ziemniaczkami maselkiem pachnącym polane,  
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym z kluskami i buraczkami na ciepło podane,  
Fileciki drobiowe w sosie żurawinowym z ziemniaczkami i bukietem warzyw polanych maselkiem,  
Filety drobiowe po hawajsku z serem zapiekane, podane z ryżem i brokułami z płatkami migdałów,  
Pieczeń wieprzowa w sosie winnym z kluseczkami śląskimi i fasolką szparagową podana,  
Pieczeń z soczystej karkówki w sosie własnym podana z ziemniakami z zielonym koprem i ciepłymi buraczkami,  
Kompozycja mięs pieczonych przekładana borowikami i bazylią z ziemniakami opiekanymi i kapustą,  
Cielecina z serami plesniowymi z pieczonymi ziemniaczkami i bukietem warzyw z wody,  
Pstrąg z plastrami cytryny z ziemniakami i soczystą surówką z selera z rodzynkami

### Deser : (do wyboru 1 pozycja)

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami,  
Sernik podawany na ciepło z czekoladową polewą,  
Tęczowa galaretka z owocami i bitą śmietaną,  
Gruszka w sosie waniliowym z lodami i owocami,  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi,  
Rarytas owocowo lodowy

## Zimna płyta : (do wyboru 20 pozycji)

*Schab ze ślimką, Talerz serów, Śledzie po grecku, Karkówka pieczona, Pajdy chleba wiejskiego, Sałatka grecka, Rolada z boczku, Mix pachnących masełek, Sałatka z porów i pieczarek, Boczek pieczony, Smalec wiejski, Sałatka szopska, Roladki z szynką nadziewane, Deska swojskich wędlin, Sałatka jarzynowa, Szynka po staropolsku, Pólmisek mięs pieczonych, Sałatka z kurczaka, Paszтет ze ślimką, Fantazje śledziowe na trzy sposoby, Sałatka meksykańska, Paszтет chłopski, Karp faszerowany w galarecie, Sałatka makaronowa z szynką i majonezem, Galaretka z kurczakiem, Łosoś w sosie koperkowym, Biała sałatka z kalafiora, Jajka faszerowane, Śledź w śmietanie, Sałatka z jajek, Jajka w majonezie, Marynaty z warzyw i grzybów,*

## Deser II podany do stołu :

*Płynące lody z owocami i bitą śmietaną,  
Wykwintne pływające naleśniki podane na słodko,*

## Ciepłe dania :

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna,  
Południczki z kurczaka w sezamie, frytki i surówka z selera,  
Indyk drobiowy w sosie z zielonego pieprzu*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Barszcz czerwony z krokietem,  
Gulasz węgierski,  
Boeuf Stroganoff  
Bigos przyrządzony na winie,  
Golonka duszona w warzywach i piwie,  
Oscypek zapiekany podany z żurawiną i grzankami czosnkowymi*

III Kolacja ciepła:

*Wielkie grillowanie  
soczysta karkówka, kielbasy tradycyjne, podudzia z kurcząt,  
pieczone na grillu ziemniaki,  
ogórki kiszane, pieczywo, ketchup, musztarda*

## Napoje :

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń  
Pepsi, 7-up, Mirinda bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu*

CENA: 250. PLN

**POLECAMY  
SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI:  
DANIA EXTRA:**

**ZAGRODA WIEJSKA**

*stół syto zastawiony wyrobami wiejskimi (ok. 25 kg)  
m.in. salceson, kaszanka ze smażoną cebulką i boczkiem, bigos na winie przyrządzony, ogórki kiszone, pajdy chleba  
wiejskiego*

**CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę**

**PROSIE PIECZONE**

*z nadzieniem w dekoracji warzywnej (ok. 15 kg)  
CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę*

**PONCZ ZMROŻONY**

*alkohol z owocami i lodem podawany w dużej wazie (ok. 20 litrów)  
CENA: 400 PLN (na około 80 osób)*

**FONTANNA CZEKOLADOWA**

*z mlecznej lub białej czekolady z owocami i dodatkami  
CENA: 600 PLN (na około 80 osób)*

**SŁODKA ZAGRODA**

*stół z ciastami, galaretkami (ok. 30 kg)  
CENA: 900 PLN (na około 80 osób)*

**OWOCOWY RAJ**

*owoce  
CENA: 15 PLN/ osobę*

**WIELKIE GRILLOWANIE**

*rarytasy z grill'a: karczek marynowany w ziołach, kielbaski białe ślimaczki, podudzia z kurcząt, filet drobiowy, boczek,  
kielbaski tradycyjne, pieczone na grillu ziemniaczku, chlebek opiekany z masłkami smakowymi, bufet świeżych sałatek,  
ogórki kiszone, pieczywo, masło, sosy*

**CENA: 30 PLN/ osobę      lub 20 PLN/ osobę przy rezygnacji z 1-ego z ciepłych dań**