



SKANSEN SMAKÓW

KARCZMA REGIONALNA

# Menu Weselne



## **Propozycja Menu I**

*Tradycyjne przywitanie Młodej Pary*

*Państwa Młodych: chlebem i solą*

*Gości: lampką wina musującego*

### **Uroczysty obiad powitalny**

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

*Rosół bacy na domowej kurczę sasiada*

*Krem z pora z pachnącym boczkem*

*Zurek po krakowsku*

*Krem z pomidorów z bazylią*

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

*Kotlet De Volaille*

*Tradycyjny kotlet schabowy*

*Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem w sosie z suszonych pomidorów*

*Pieczeń z szynki w sosie pieczeniowym*

*Filet z indyka w sosie chrzanowym*

#### **Dodatki: (do wyboru 2 pozycje)**

*Kapusta zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło*

*Ziemniaki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaki z ziołami, Kluski śląskie, Frytki*

#### **Deser: (do wyboru 1 pozycja)**

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami*

*Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną*

#### **Zimna płyta:**

*Deska mięs pieczonych, Galaretki z kurczakiem,*

*Jajka faszerowane, Deska swojskich wędlin i serów,*

*Śledź na dwa sposoby: w śmietanie i w musztardzie,*

*Salatka grecka, Salatka jarzynowa, Salatka meksykańska,*

*Marynaty z warzyw i grzybów, Sos cumberland, sos chrzanowy,*

*Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

#### **Ciepłe dania:**

**I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)**

*Polędwiczki z kurczaka w sezamie, frytki, surówka z selera*

*Schab duszony po myślińsku w sosie grzybowym, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty*

**II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)**

*Barszcz czerwony z krokietem*

*Boeuf Stroganow*

#### **Napoje:**

*Kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń*

*Pepsi, 7-up, Mirinda - bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia własnych ciast, tortu, owoców i alkoholu*

**CENA: 180 PLN**

## *Propozycja Menu II*

*Tradycyjne przywitanie Młodej Pary  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką wina musującego*

### *Uroczysty obiad powitalny*

#### *Przystawki: (do wyboru 1 pozycja)*

*Indyk na słodko z żurawiną  
Schab nadziewany ślimką  
Śledź na winie  
Rolada drobiowa z kolorowym farszem*

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

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada  
Krem z pora z pachnącym boczkiem  
Zurek po krakowsku  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysionym*

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

*Kotlet Gordon Blue  
Kotlet De Volaille  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Rolada wołowa w sosie pieczonym  
Poledwiczka nieprzowa w sosie grzybowym  
Rolada z indyka z warzywami w sosie kaparowym  
Grillowany kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie serowym*

#### *Dodatki: (do wyboru 2 pozycje)*

*Kapusta zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło  
Ziemniaki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaki z ziołami, Kluski śląskie, Frytki*

#### *Deser: (do wyboru 1 pozycja)*

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami  
Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi*

## *Zimna płyta:*

*Deska mięs pieczonych, Paszтет ze ślimką,  
Galaretki z kurczakiem, Jajka faszerowane,  
Deska swojskich wędlin i serów, Fantazje śledziowe na trzy sposoby,  
Salatka grecka, Salatka jarzynowa, Salatka z kurczakiem,  
Marynaty z warzyw i grzybów,  
Mini tortille z różnymi nadzieniami,  
Sos cumberland, sos chrzanowy,  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

## *Ciepłe dania:*

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Medalion wieprzony po parysku, ziemniaki opiekane, surówka wiosenna  
Schab duszony po myśliwsku w sosie grzybowym, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Gulasz węgierski  
Bigos przyrządzony na winie  
Boeuf Stroganow*

III Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Żurek z jajkiem  
Barszcz czerwony z krokietem*

## *Napoje:*

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

*Możliwość przyniesienia własnych ciast, tortu, owoców i alkoholu*

**CENA: 200 PLN**

## *Propozycja Menu III*

*Tradycyjne przywitanie Młodej Pary  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką wina musującego*

### *Uroczysty obiad powitalny*

#### *Przystawki: (do wyboru 1 pozycja)*

*Rostbef pieczony z akcentem sosu z zielonym pieprzem  
Schab nadziewany ślimką  
Pasztet z dzika  
Przysmak z łososia w sosie śmietanowo - cytrynowym  
Rolada drobiowa z kolorowym farszem*

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

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem  
Zupa gulaszowa po myśliwsku  
Żurek po krakowsku  
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysionym  
Krem z pomidorów i papryki pieczonej z grzankami czosnkowymi i bazylią*

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

*Pieczeń wieprzowa w sosie winnym  
Łosoś pieczony w sosie bazyliowym  
Sakiewka ze schabu z darami leśnymi  
Rolada cieleca w sosie śmietanowym  
Zrazy wołowe w sosie pieczonym  
Pstrąg z pieca z plasterkami cytryny  
Policzki wieprzowe w sosie własnym*

#### *Dodatki: (do wyboru 2 pozycje)*

*Kapusta zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło  
Ziemniaki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaki z ziołami, Kluski śląskie, Frytki*

#### *Deser: (do wyboru 1 pozycja)*

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami  
Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi  
Mus Fantazja czekoladowa*

## *Zimna płyta:*

*Deska mięs pieczonych, Paszтет ze ślimką,  
Galaretki z kurczakiem, Jajka faszerowane,  
Deska swojskich wędlin i serów, Fantazje śledziowe na trzy sposoby,  
Salatka grecka, Salatka szopska, Salatka z kurczakiem,  
Marynaty z warzyw i grzybów,  
Mini tortille z różnymi nadzieniami,  
Ryba po grecku,  
Roladki z szynki z musem chrzanowym,  
Rolada szpinakowo-łososiowa,  
Sos cumberland, sos chrzanowy,  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

## *Ciepłe dania:*

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Roladki ze schabu nadziewane ogórkiem i boczkem, ziemniaki opiekane, surówka wiosenna  
Poledwiczki z kurczaka w sezamie, frytki, surówka z selera  
Indyk w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki gotowane, surówka coleslaw*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Golonka duszona w warzywach i piwie  
Gulasz węgierski  
Boeuf Stroganow*

III Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Bigos przyrządzony na winie  
Barszcz czerwony z krokietem*

## *Napoje :*

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

*Możliwość przyniesienia własnych ciast, tortu, owoców i alkoholu*

**CENA: 230. PLN**

## *Propozycja Menu IV*

*Tradycyjne przywitanie Młodej Pary  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką wina musującego*

### *Uroczysty obiad powitalny*

#### *Przystawki: (do wyboru 1 pozycja)*

*Marynowany łosoś z sosem z zielonego pieprzu  
Rostbef pieczony z akcentem sosu balsamicznego  
Peklowana wieprzowina z dipem czosnkowym  
Przysmak z łososia w sosie śmietanowo - cytrynowym  
Paszтет na dziko z chrupiącymi bułeczkami  
Połędwica wołowa po angielsku na zielonej pierzynie*

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

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem  
Zupa gulaszowa po myśliwsku  
Żurek po krakowsku  
Krem z pora z pachnącym boczkiem  
Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów  
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysionym  
Krem ze świeżych pomidorów z grzankami czosnkowymi i bazylią*

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

*Łosoś z pieprzową skorupką  
Rolada cielęca w sosie śmietanowym  
Soczysta połędwica wołowa na jarzynach duszona w winie  
Kaczka po polsku pieczona z jabłkami w sosie własnym  
Zrazy wołowe w sosie pieczonowym  
Pieczeń wieprzowa w sosie winnym  
Kompozycja mięs pieczonych przekładana borowikami i bazylią  
Pierś z gęsi z wiśniami,  
Cielęcina z serami pleśnionymi*

#### *Dodatki: (do wyboru 2 pozycje)*

*Kapusta zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło, warzywa gotowane  
Ziemniaki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaki z ziołami, Kluski śląskie, Frytki*

#### *Deser: (do wyboru 1 pozycja)*

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

## *Zimna płyta:*

*Deska mięs pieczonych, Pasztet ze śliwką,  
Galaretki z kurczakiem, Jajka faszerowane,  
Deska swojskich wędlin i serów, Fantazje śledziowe na trzy sposoby,  
Sałatka grecka, Sałatka szopska, Sałatka z kurczakiem, Sałatka jarzynowa,  
Marynaty z warzyw i grzybów,  
Mini tortille z różnymi nadzieniami,  
Ryba po grecku,  
Roladki z szynki z musem chrzanowym,  
Rolada szpinakowo-łososiowa,  
Sos cumberland, sos chrzanowy  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

## *Ciepłe dania:*

*I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)  
Rolada drobiowa z kolorowym farszem, ziemniaki opiekane, surówka wiosenna  
Polędwiczki z kurczaka w sezamie, frytki, surówka z selera  
Indyk w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki gotowane, surówka coleslaw*

*II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)*

*Barszcz czerwony z krokiem  
Gulasz węgierski  
Boeuf Stroganow  
Bigos przyrządzony na winie*

*III Kolacja ciepła:*

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

## *Napoje:*

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

*Możliwość przyniesienia własnych 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. kielbasy swojskie, kabanosy, paszтет, salceson, kaszanka ze smażoną cebulą i boczkiem,  
bigos na winie przyrządzony, ogórki kiszane, pajdy chleba wiejskiego  
CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/osoba*

**PROSIE PIECZONE**

*z nadzieniem, w dekoracji warzywnej (ok. 15 kg)  
CENA: 1800 PLN (na około 50 osób)*

**PONCZ ZMROŻONY**

*alkohol z owocami i lodem podawany w dużej wazie (ok. 20 litrów)  
CENA: 500 PLN (na około 80 osób)*

**FONTANNA CZEKOLADOWA**

*z mlecznej lub białej czekolady z owocami i dodatkami  
CENA: 1500 PLN (na około 80 osób)*

**SŁODKA ZAGRODA**

*stół z ciastami i galaretkami owocowymi (ok. 25 kg)  
CENA: 1000 PLN (na około 80 osób)*

**OWOCOWY RAJ**

*Owoce sezonowe  
CENA: 15 PLN/osoba*

**WIELKIE GRILLOWANIE**

*rarytasy z grilla: karczek marynowany w ziołach, kielbasy białe ślimaczkowe, podudzia z kurcząt, filet drobiowy, boczek,  
kielbasy tradycyjne, ziemniaki pieczone na grillu, chleb opiekany, masła smakowe, bufet świeżych sałatek, ogórki kiszane,  
pieczywo, masło, sosy*

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

**DODATKOWA PORCJA MIĘSA DO OBIADU POWITALNEGO.**

*\*Cena od 10 PLN/os i zależy od rodzaju mięsa oraz wielkości porcji*