Pakiet Złoty

możliwość wyboru dań również z pakietu srebrnego

powyżej 100 osób	370 zł od osoby
od 80 do 99 osób	390 zł od osoby
od 60 do 79 osób	410 zł od osoby
od 40 do 59 osób	430 zł od osoby

Wesele organizowane w piątek - rabat 20 zł/os.
Wesele organizowane w niedzielę lub dzień powszedni** - rabat 50 zł/os.
Wesele organizowane w terminie od listopada do marca - rabat 50 zł/os.
Rabaty nie łączą się.

MENU

Zupa (1 do wyboru)

kołduny w rosole wołowym
zupa brokułowa z kurczakiem
krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym
gazpacho
chłodnik
krem z selera z chipsem z boczku
zupa francuska z pulpecikami mięsnymi
zupa grzybowa z makaronem i koperkiem
krem z pieczonych buraków z pianką z koziego sera i prażonymi pestkami dyni

Surówki i sałatki (3 do wyboru)

surówka z kapusty białej
surówka z marchwi
sałatka z buraczków
surówka z selera
surówka z kiszonej kapusty
sałatka z czerwonej kapusty
sałatka szopska
sałatka szwedzka
mieszanka królewska zapiekana z mozzarellą

Danie główne (4 do wyboru)

kotlet de volaille z masłem i ziołami
zapiekana karkówka w sosie cebulowym
roladki wieprzowe z szynką i mięsem mielonym
schab faszerowany kiełbasą i boczkiem
policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
policzki duszone w czerwonym winie
grillowana polędwiczka wieprzowa z boczkiem
polędwiczki w sosie kurkowym
roladka drobiowo-szparagowa w orzechowej panierce
pieczony łosoś na klarowanym maśle
filet z kaczki w sosie własnym
pieczone udko z kaczki
gulasz wołowy z warzywami
bitki wołowe w sosie własnym

Dodatki (3 do wyboru)

kaszotto z warzywami na parze
bataty z rozmarynem
frytki
talarki ziemniaczane z czosnkiem
ziemniaki z grilla z boczkiem
ziemniaki w sosie śmietanowo-koperkowym

Zimne przekąski (9 do wyboru)

MIĘSNE

patera pieczonych mięs
schab garnirowany
szynka ze szparagami
medaliony z wątróbki z sosem czosnkowym i pomidorem
burrito z mięsem z sosem ze świeżych pomidorów
galaretka drobiowa lub wieprzowa
paluszki z kurczaka smażone w płatkach owsianych z sałatką z kukurydzy
kurczak z ziołami w chrupiącym cieście francuskim
pasztet wiejski z żurawiną

JARSKIE

frytki z pieczonego bakłażana z dipem Tahini
bakłażany z żółtym serem
tortille z warzywami
pomidorki faszerowane serem ricotta
muffinki biszkoptowe z serem i szpinakiem
kulki serowe w cieście
kolorowe ćwiartki papryki w cieście piwnym
roladka z bakłażana z fetą
sakiewki z ciasta francuskiego z serem i suszonymi pomidorami
roladki z pieczonego bakłażana z serem ricotta, rukolą i owocem
pomidor faszerowany sałatką z makaronu ryżowego
kruche babeczki z gruszką i serem gorgonzola
panierowany camembert z żurawiną

RYBNE

śledź po polsku
śledź w słodko-kwaśnym sosie
śledź po meksykańsku
śledź marynowany w pieczonych burakach
pstrąg faszerowany
ryba w sosie greckim
pieczona rolada z ciasta francuskiego ze szpinakiem i łososiem
roladki z wędzonego łososia z jabłkiem
tatar ze śledzia

SAŁATKI

sałatka gyros
sałatka grecka
tradycyjna sałatka jarzynowa
sałatka a'la tortellini
sałatka special
sałatka koktajlowa
sałatka japońska
carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
gruszki z serem pleśniowym i orzechami

Dania ciepłe (3 do wyboru)

barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem
golonka po bawarsku podawana na zasmażanej kapuście
udka faszerowane
pałki drobiowe w marynacie imbirowo-miodowej
szaszłyki drobiowe lub wieprzowe
żurek staropolski
mielone szaszłyki z wieprzowiny
żeberko w sosie barbeque
flaki wołowe
glazurowany bekon z sezamem
sztuka mięsa z szynki wieprzowej na bazie warzyw
cannelloni z mięsem w sosie śmietanowym
cannelloni ze szpinakiem w sosie ricotta
tortille pszenne z cukinią
boeuf strogonow

Nielimitowany pakiet: kawa/ herbata/woda

Powitalna lampka wina musującego dla gości i pokrowce na krzesła gratis

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą dodatkową

Leśniczówka "Przyłęsko"

** z wyłączeniem dnia 26 i 27 maja 2027