

# Wesele

MENU 295 PLN/OS

## DRINK POWITALNY

- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO Z TRUSKAWKĄ LUB POMARAŃCZĄ

## ZUPA

[JEDNA POZYCJA DO WYBORU]

- KRÓLEWSKI ROSÓŁ Z MIĘSEM DROBIOWYM WARZYWAMI I MAKARONEM DOMOWYM
- STAROFRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ ZAPIEKANĄ POD PARMEZANEM
- AKSAMITNY KREM Z SUSZONYCH POMIDORÓW PODANY Z KWASZONĄ ŚMIETANĄ I BAZYLIĄ
- CAPPUCINO Z KUREK Z CHIPSEM Z BOCZKU
- AROMATYCZNA ZUPA BOROWIKOWA Z LANYMI KLUSECZKAMI
- KREMOWA ZUPA Z KISZONEGO OGÓRKA Z ZIEMNIAKAMI ZASMAŻONYMI Z BOCZKIEM



\*\*\*  
HOTEL JAN

## DANIA GŁÓWNE [PIĘĆ POZYCJI DO WYBORU, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH]

- FILET Z DORSZA NA DUSZONYCH WARZYWACH POLANY SOSEM PAPRYKOWO - POMIDOROWYM
- FILET Z PSTRĄGA SMAŻONY NA MAŚLE KLAROWANYM
- ŁOSOŚ BAŁTYCKI PODANY Z ROGUT GRZYBOWYM
- UDKA DROBIOWE FASZEROWANE PODANE Z SOSEM ALFREDO
- GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA Z AKSAMITNYM SOSEM SEROWYM
- DE VOLAILLE Z KURCZAKA Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM LUB Z MASŁEM I NATKA PIETRUSZKI
- UDKA Z KACZKI MARYNOWANE W SOKU POMARAŃCZOWYM PIECZONE Z JABŁKAMI POLANE SOSEM WINNO - WIŚNIOWYM
- MINI STEKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z WĘDZONYM BOCZKIEM MARYNOWANE W CZOSNKU I PIEPRZU MŁOTKOWANYM PODANE Z SOSEM MIĘSNYM
- KARCZEK PIECZONY W SOSIE MYŚLIWSKIM Z JAŁOWCEM
- KIESZONKI ZE SCHABU Z PAPRYKĄ I CZERWONĄ CEBULKĄ
- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI Z PATELNI
- POLĘDWICA WIEPRZOWA DUSZONA W POMIDORACH Z PAPRYKĄ, CZOSNKIEM I SEREM GORGONZOLA
- BITKI WIEPRZOWE DUSZONE Z IMBIREM I SŁODKĄ PAPRYKĄ
- BLANQUETTE WIEPRZOWE W AROMACIE ZIOŁ PROWANSALSKICH BIAŁEGO WINA Z GRZYBAMI
- FILET Z DORSZA NA DUSZONEJ CUKINII
- KOTLETY WIEPRZOWE FASZEROWANE SEREM WĘDZONYM Z SOSEM BOROWIKOWYM
- SCHAB Z ANANASEM, POMIDOREM , SEREM I BOCZKIEM
- MEDALIONY Z INDYKA W SOSIE WĘGIERSKIM
- KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI POLANA SOSEM WINNO - RODZYNKOWYM

## DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH [CZTERY POZYCJE DO WYBORU]

- ZIEMNIAKI Z KOPREM
- ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH
- FRYTKI
- KASZA Z OKRASĄ
- RYŻ ZASMAŻANY
- ZESTAW SURÓWEK
- BUKIET WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ
- KOLOROWE SAŁATY Z WINEGRETEM
- FASOLKA SZPARAGOWA
- MARCHEWKA Z GROSZKIEM NA SŁODKO
- KAPUSTA ZASMAŻANA
- BURACZKI NA CIEPŁO



## KOLACJA ZIMNA

[4 POZYCJE DO WYBORU - W STOŁACH LUB W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO]

- PATERA MIĘS PIECZONYCH
- PATERA WĘDLIN STAROPOLSKICH
- ROLADA Z KACZKI Z ORZECHAMI I SUSZONYMI OWOCAMI
- GALANTYNY DROBIOWE W RÓŻNYCH SMAKACH
- ROŻKI Z WĘDZONEJ SZYNKI Z MUSEM CHRZANOWYM
- SZYNKA PO RUSKU
- ROLADA WOŁOWA Z GRZYBAMI
- ROLADKI Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM PLEŚNIOWYM
- SZYNKA PIECZONA W ZIOŁACH PODANA Z MUSEM CHRZANOWO - MUSZTARDOWYM
- ROLADA ZE SCHABU ZE SZPINAKIEM, ŻÓŁTYM SEREM I BOCZKIEM
- SCHAB PO WARSZAWSKU W GALARECIE
- PASZTET STAROPOLSKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- INDYK W MALADZE
- GALARETA WIEPRZOWA
- GALARETKA DROBIOWA Z WARZYWAMI
- TERRINA DROBIOWA Z SUSZONYM POMIDOREM I FETA
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA FASZEROWANA SUSZONĄ ŚLIWKĄ OWINIĘTA BEKONEM
- KURCZAK FASZEROWANY WĄTRÓBKĄ I NATKĄ
- SCHAB WOLNOPIECZONY FASZEROWANY SOSEM TATARSKIM
- TERRINA DROBIOWA Z AROMATYCZNYM SZPINAKIEM I FETA
- CARPACCIO Z KACZKI Z AROMATYCZNĄ WIŚNIĄ
- ROSTBEF PIECZONY PODANY Z MUSEM CHRZANOWYM
- TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI WARZYWAMI

## RYBY

[TRZY POZYCJE DO WYBORU]

- CARPACCIO Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO
- ŚLEDZIE MARYNOWANE PODANE Z TRZEMA SOSAMI
- RÓŻYCZKI Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z FETA
- ŁOSOŚ MARYNOWANY PODANY NA SAŁATCE Z SELERA I RZODKWI
- PSTRĄG FASZEROWANY MIĘSEM DROBIOWYM W GALARECIE Z RODZYNKAMI I MIGDAŁAMI
- TERRINA Z ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO W AROMACIE SŁODKIEGO WINA OTOCZONA SZPINAKIEM
- TERRINA Z PIECZONEGO DORSZA Z OWOCAMI SUSZONYMI
- TATAR ZE ŚLEDZIA BAŁTYCKIEGO ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI
- TERRINA Z RYB BAŁTYCKICH Z WARZYWAMI



## SAŁATKI

[TRZY POZYCJE DO WYBORU]

- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM , BEKONEM I GRZANKAMI
- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA HAWAJSKA Z KURCZAKIEM ,KUKURYDZĄ I ANANASEM
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z CEBULKĄ DYMKĄ, CHRUPIĄCYM BOCZKIEM
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM
- SAŁATKA CAPRESE

## DESERY

[ W STÓŁ LUB FORMA STOŁU SZWEDZKIEGO]

- OWOCE SEZONOWE
- CIASTA [CZTERY RODZAJE]
- MUSY WIELOSMAKOWE

## DODATKOWO DO ZAKĄSEK ZIMNYCH SERWUJEMY

- WARZYWA MARYNOWANE[ PAPRYKA, PIECZARKI, OGÓREK ,OLIWKI]
- SOSY ZIMNE DO MIĘS I RYB
- MASŁO I PIECZYWO

## PO PÓŁNOCY SZEFE KUCHNI SERWUJE

- PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY PODANY Z SOSEM MIĘSNYM ,KASZĄ LUB KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

## NAD RANEM

[JEDNA POZYCJA DO WYBORU]

- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM LUB KOŁDUNAMI
- BIGOS MYŚLIWSKI Z SUSZONYMI OWOCAMI CZERWONYM WINEM I JAŁOWCEM
- WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA

NAPOJE: KAWA, HERBATA, WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ, COCA-COLA, FANTA, SPRITE



\*\*\*  
HOTEL JAN