



RESTAURACJA
Dworek
MIKOŁAJ



**PROPOZYCJE MENU NA PRZYJĘCIA URODZINOWE/ IMIENINOWE/
ROCZNICE/ JUBILEUSZE**

Zestaw I

Toast lampką wina musującego Michelangelo

Obiad / Obiadokolacja

Rosół z makaronem

Danie gorące jedno do wyboru:

Kotlet drobiowy po węgiersku, ziemniaki, zestaw surówek

Kotlet de volaille ziemniaki, zestaw surówek

Deser

Tort / Ciasta / Ciasteczka – dostarczane we własnym zakresie

Napoje gorące

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata – serwowane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs

/Galantyna drobiowa, rolada z indyka z dipem chrzanowo-żurawinowym/

Tymbaliki z drobiu

Jajko Mollet

Śledź w śmietanie na postumencie jabłka

Salatka królewska / dworska/ gyros/ porowa/ brokułowa – jedna do wyboru

Pieczyno

Danie gorące

**Schab w sosie myśliwskim, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty z selerem
konserwowym**

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l – 1 szt./osobę

Woda mineralna z cytryną w dzbankach – 1 1/4 osoby

Soki owocowe w dzbankach – 1 1 / 4 osoby

Zestaw II

Toast lampką wina musującego Michelangelo

Obiad / Obiadokolacja

Kołoduny Radziwiłłowskie w rosole

3 rodzaje mięs serwowane na paterach

Kotlet de volaille / Kotlet schabowy /

Polędwiczki wieprzowe

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek

Deser

Tort / Ciasta / Ciasteczka – dostarczane we własnym zakresie

Napoje gorące

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata – serwowane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs i wędlin

/szynka wiejska, kabanos, boczek, rolady, kielbasa wiejska /

Tymbaliki z drobiu/ Terrina warzywna

Patera śledzików /rolmopsy śledziowe, śledź po japońsku, roladki śledziowe/

Sałatka królewska / dworska/ gyros/ porowa/ brokułowa – jedna do wyboru

Pieczyno

Gorąca kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Bogracz wołowy /Boeuf strogonow

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l – 1 szt./osobę

Woda mineralna z cytryną w dzbankach – 1 1/4 osoby

Soki owocowe w dzbankach – 1 l / 4 osoby

Zestaw III

Toast lampką wina musującego Michelangelo

Obiad / Obiadokolacja

Przystawka – do wyboru jedna z poniżej proponowanych

Grillowany oscypek w bekonie podany na gorąco na rukoli z żurawiną

Duet szparagowy w plastrze szynki

Terrina warzywna z szyneczką z chrzanem

4 rodzaje mięs serwowane na paterach

Kotlet de volaille / Przekładaniec dworski /

Roladki wołowe śląskie/ Rolada drobiowa z musem szpinakowym

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, ziemniaki opiekane, zestaw surówek

Deser

Tort / Ciasta / Ciasteczka – dostarczane we własnym zakresie

Napoje gorące

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata – serwowane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs

/galantyna drobiowa, rolada z indyka z dipem chrzanowo-żurawinowym, polędwiczka z pistacjami/

Tymbaliki z drobiu / Galaretka wieprzowa

Fantazja naleśnikowa z szynką i papryką konserwową

Patera śledzików /rolmopsy śledziowe, śledź po japońsku, roladki śledziowe/

Ryba po grecku

Sałatka królewska / dworska/ gyros/ porowa/ brokułowa – jedna do wyboru

Pieczyno

I Danie gorące – do wyboru jedno z poniższych dań

Rolada z indyka z farszem z warzyw i sera cheddar w sosie pietruszkowym na beszamelu,

ryż z warzywami, surówka z kapusty pekińskiej

lub

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem, kluski śląskie, surówka z kapusty czerwonej

II Danie gorące

Do wyboru jedno z proponowanych

Kociołek Mikołaja / żurek staropolski podawany w kociołku /

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l – 1 szt./osobę

Woda mineralna z cytryną w dzbankach – 1 1/4 osoby

Soki owocowe w dzbankach – 1 1 / 4 osoby

Coca-cola / Fanta / Pepsi / Sprite 0,5 l – 1 szt./ osobę

Proponujemy Państwu również:

Gorąca kolacja (dania jednogarnkowe)

Bogracz wołowy
Boeuf strogonow wołowy
Barszcz czerwony z krokietem/ poleśnikiem
Kociołek Mikołaja

Dania dla dzieci

Rosołek z makaronem / Zupa pomidorowa z makaronem
Nuggetsy drobiowe z frytkami i sosem Alladyna
Kotlecik drobiowy z frytkami, marchew
Naleśniczki z serem, owocami, i bitą śmietaną
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

Dania dla wegetarian

Krem brokułowy z płatkami migdałów
Dorsz w sosie winno-śmietanowym, kasza jęczmienna, zestaw surówek
Pstrąg saute, plastry ziemniaczane, zestaw surówek
Pieczony filet z łososia z leżką sosu koperkowego, plastry ziemn., zestaw surówek
Półmisek wegetariański: /panierowany ser Camembert z żurawiną w towarzystwie naleśnika z warzywami i sosem beszamelowym/

Deser

Tort w zależności od rodzaju
Owoce
Ciasto

Napoje zimne

Coca-cola/Fanta/Sprite 0,5l
Coca-cola/Fanta/Sprite 0,25l
Soki Cappy pomarańczowy /jabłko/ grejpfrut/ cz. porzeczka/pomidor 0,25l
Lemoniada cytrynowa w dzbanku 1l

Napoje alkoholowe

Wina, piwa, wina musujące podawane są na przyjęciach według obowiązujących cen w restauracji.

Alkohol typu: wódka/whisky/koniak może być wniesiona we własnym zakresie, za który nie pobieramy opłaty korkowej.

Lista win

J.Moreau & Fils – France – Merlot czerwone- wytrawne
J.Moreau & Fils – France – Select Blanc -białe, wytrawne
San Valenin – Spain- białe, półwytrawne
San Valenin – Spain- czerwone, półwytrawne
Besini Pirosmeni – Gruzia – białe półwytrawne
Besini Pirosmeni – Gruzia – czerwone półwytrawne
Santalibera – Italy – Merlot Cabernet – czerwone półwytrawne
Santalibera – Italy –Chardonnay Trebbiano – białe półwytrawne
Carlo Rossi – California – białe półwytrawne
Carlo Rossi – California – czerwone półwytrawne

Wina musujące

Prosecco Sant Anna-białe gronowe,półwytrawne
Martini Asti- białe, słodkie,
Prosecco Mimesis – białe gronowe,półwytrawne

Piwo

Tyskie lane małe/duże 0,3 l /0,5l
Tyskie butelka 0,5 l
Żywiec małe/duże 0,33l/0,5 l