



SIELANKA
- Restauracja w Kozim Dworze -

WESELE 2022



OLSZTYŃSKA 38, GIETRZWAŁD

tel: 89 5123456 | email: biuro@restauracjasielanka.pl

PAKIET PODSTAWOWY 160 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru serwowana w wazie lub indywidualnie)

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem, pietruszką i marchewką

Krem z białych warzyw z oliwą truflowa i grzanką prosto z pieca

GLÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo-grzybowym podana z puree ziemniaczanym i marchewką glazurowaną **lub**

Bakłażan pieczony przekładany pomidorami, mozzarellą i bazylią podany z sosem z pomidorków cherry

DESER (podany indywidualnie)

Puchar lodów z owocami i polewą czekoladową

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole lub na półmiskach)

Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem z pieczonymi ziemniakami

Karkówka pieczona w miodzie, czosnku i musztardzie podana z gruszką

Smażone okonki podane z frytkami belgijskimi

Pierogi ze szpinakiem i świeżym parmezanem

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Udka z kurczaka pieczone w miodzie, imbirze, pomidorach i chili

Makaron tajski z grillowanymi warzywami w sosie teryjaki

Kalafior pieczony w panierce ze złocistej bułki

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z grzybami

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET PODSTAWOWY (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonym mięs z sosem tatarskim
Wędzonki z sielankowej wędzarni z piklami
Pasztet z dziczyzny z żurawiną
Rolada z kaczki z bakaliami
Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka
Warzywa grillowane z serem feta
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem
Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem I orzechami
Sałata z tuńczykiem, jajkiem I smażonymi kaparami
Sałata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret
Pieczywo własnego wypieku
Masełko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ 20 zł/ os.

Sok jabłkowy
Sok pomarańczowy
Pepsi
Pepsi Max
7-up
Woda niegazowana
Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso)
Herbata czarna i zielona

PAKIET PREMIUM 190 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru serwowana w wazie lub indywidualnie)

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem, pietruszką i marchewką lub
Krem z borowików z grzanką prosto z pieca

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Polędwiczka wieprzowa w pistacjowej panierce podana pieczonym puree ziemniaczanym i
lasagne warzywną **lub**

Bakłażan pieczony przekładany pomidorami, mozzarellą i bazylią podany z sosem z
pomidorków cherry

DESER (podane indywidualnie)

Fondant czekoladowy podany z gałką lodów waniliowych i malinami

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane w szwedzkim stole lub na półmiskach)

Kaczka pieczona podana z gorącymi wiśniami i kopytkami

Żeberka barbecue podane z pieczone ziemniakami

Sandacz na cukinii z sosem z suszonych prawdziwków

Pierogi ze szpinakiem i świeżym parmezanem

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Makaron tajski z grillowanymi warzywami w sosie teryjaki

Kalafior pieczony w panierce ze złocistej bułki

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Żurek biały z kielbasą

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET PREMIUM (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonym mięs z sosem tatarskim
Wędzonki z sielankowej wędzarni z piklami
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Rolada z kaczki z bakaliami
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem
Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
Warzywa grillowane z fetą
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami
Sałata z tuńczykiem, jajkiem i smażonymi kaparami
Sałata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret
Pieczywo własnego wypieku
Maselko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE 20 zł/ os.

Dwa soki owocowe
Pepsi
7-up
Woda niegazowana
Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso)
Herbata czarna i zielona

PAKIET EXCLUSIVE 240 zł/ os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru wydawana w wazie lub indywidualnie)

Bulion z trzech rodzajów mięs podany z pierożkami z jagnięciną lub

Krem z białych szparagów z pistacjami i oliwą truflową lub

Krem z borowików z grzanką prosto z pieca

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Sarnina w sosie z suszonych prawdziwków i czerwonego wina podana z delikatnymi

kopytkami i grillowanymi prawdziwkami **lub**

Risotto z prawdziwkami, śmietaną i parmezanem pachnące ziołami

DESER (podane indywidualnie)

Beza z kremem mascarpone podana z bitą śmietaną i świeżymi owocami sezonowymi

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole lub na półmiskach)

Kotlet z nowozelandzkiej jagnięciny podany na warzywach grillowanych

Zrazy cielęce w sosie truflowym podane z ryżem jaśminowym

Płat łososia pieczony w całości podany z krewetkami, szijkami rakowymi, masłem,

czosnkiem i pachnącymi ziołami

Pierożki ze szpinakiem i świeżym parmezanem

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Noga z kaczki z gruszką duszoną w czerwonym winie

Ravioli nadziewane szparagami i gorgonzolą

Makaron tajski z grillowanymi warzywami w sosie teryjaki

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Zupa cebulowa z grzanką czosnkową

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET EXCLUSIVE (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonym mięs z sosem tatarskim
Wędzonki z sielankowej wędzarni z piklami
Pasztet z dziczyzny z żurawiną
Rolada z kaczki z bakaliami
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Tatar z łososia z avocado
Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka
Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
Jesiotr wędzony
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem
Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
Warzywa grillowane z serem feta
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami
Sałata z tuńczykiem, jajkiem i smażonymi kaparami
Sałata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret
Pieczywo własnego wypieku
Masełko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ 20 zł/ os.

Sok jabłkowy
Sok pomarańczowy
Pepsi
Pepsi Max
7-up
Woda niegazowana
Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso)
Herbata czarna i zielona

BUFETY TEMATYCZNE

BUFET WIEJSKI 30 ZŁ/ OS.

Boczek wędzony
Karkówka wieprzowa wędzona
Szynka wieprzowa wędzona
Schab wieprzowy wędzony
Kiełbasa swojska
Smalec z dzika
Salceson
Kaszanka
Ryby wędzone
Sałatka ziemniaczana ze śledziem i jabłkiem
Ogórki kiszane/ małosolne
Gruszki i śliwki marynowane
Pieczywo wiejskie własnego wypieku

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI 40 ZŁ/OS.

Chrupiąca bruschetta z masłem czosnkowym, pieczonymi kawałkami pomidorów i bazylią
Kalmary w tempurze z dippem
Krewetki tygrysie w czosnku i świeżych ziołach
Łosoś wędzony podany z ziołowym twarożkiem na cykorii
Dojrzewająca szynka parmeńska
Kiełbasa chorizo
Deska serów z winogronami i orzechami
Sałatka z makaronu ryżowego, paluszków krabowych i świeżego pora
Sałata z grillowanym hallumi, winogronami, orzechami i sosem mango
Grillowany bakłażan z mozzarellą, kaparami, suszonymi pomidorami
Oliwki zielone i czarne z pestką
Bułeczki własnego wypieku
Masełko ziołowe

SŁODKI STÓŁ

SŁODKI STÓŁ STANDARD 30 ZŁ/ OS.

Sernik z migdałami i czekoladą
Tarta z sosem mascarpone, galaretką i malinami
Pleśniak z kwaśną czarną porzeczką i bezą
Tiramisu
Brownie mocno czekolade
Pana cotta z białą czekoladą i jagodami
Babeczki kruche z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
Koktajl chia na mleku kokosowym z mango
Paterki słodczy
Owoce świeże

SŁODKI STÓŁ PREMIUM 40 ZŁ/ OS.

Sernik z migdałami i czekoladą
Tarta z sosem mascarpone, galaretką i malinami
Pleśniak z kwaśną czarną porzeczką i bezą
Tiramisu
Brownie mocno czekoladowe
Pana cotta z białą czekoladą i jagodami
Babeczki kruche z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
Koktajl chia na mleku kokosowym z mango
Paterki słodczy
Owoce świeże
Monoporcje w 3 smakach z lustrzaną glazurą
Makaroniki z mango
Makaroniki pistacjowe

TALERZYKOWE 5 zł/os. (opłata za serwis tortu)

KORKOWE 12 zł/os. (opłata za serwowanie, przechowanie, schłodzenie alkoholu)

INFORMACJE OGÓLNE

Zapewniamy:

Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym
Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser – około 1.5h)
Cztery ciepłe kolacje
Bufet zimnych przekąsek
Wynajem klimatyzowanej sali
Stoły okrągłe lub prostokątne do wyboru
Dekorację stołu (obrus, szkło, sztucce)
Koordynatora przyjęcia
Profesjonalną obsługę kelnerską

OPŁATY ZALEZNE

Dzieci do lat 2 gratis

Dzieci do 12 lat 80% ceny (bez względu na wybraną ofertę dzieci na I ciepłe danie otrzymują rosół oraz chrupiącego kurczaka z frytkami i surówką)

Zespół, kamerzysta, fotograf 50% ceny

Wpłacenie zadatku w wysokości 2000zł jest oficjalną formą zarezerwowania przyjęcia
Ostateczną liczbę osób należy podać do tygodnia przed datą przyjęcia. Może się ona wahać o 10% od ilości osób podanej miesiąc przed przyjęciem.

NOCLEGI

Dysponujemy 9 pokojami dla 24 osób. Cena noclegu w noc weselną to 65 zł/os. Za dobę oraz 20 zł/os. za śniadanie.