



## PRZYJĘCIA NOCNE 2022/23



OLSZTYŃSKA 38, GIETRZWAŁD  
tel: 89 5123456 | email: [biuro@restauracjasielanka.pl](mailto:biuro@restauracjasielanka.pl)

## Propozycja I 175 zł/os

### **Uroczysty obiad serwowany indywidualnie**

Zupa (podana indywidualnie)

Rosół z domowym makaronem

Danie główne podane indywidualnie

Grillowane polędwiczki w sosie śmietanowo grzybowym z ziemniakami puree i bukietem gotowanych warzyw

Deser serwowany indywidualnie

Szarlotka na ciepło podana z lodami i bitą śmietaną

### **Zimne przekąski (w szwedzkim stole lub na półmiskach)**

Polędwiczka po angielsku z konfiturą żurawinową

Mięsa pieczone podane z sosem tatarskim

Roladki kurczaka z ananasem w sosie lekko pikantnym

Śledź na ziemniaku, jabłku, cebuli ze śmietanką

Babeczki kruche z pastą z pstrąga

Sałatka z rukoli, granata, sera pleśniowego z prażonymi pestkami

Pomidory z mozzarella i sosem bazyliowym

Sałata ze świeżymi warzywami, fetą, oliwkami i sosem winegret

Pieczyno wiejskiego wypieku

### **Kolacja (w podgrzewaczach)**

Karkówka pieczona w miodzie, czosnku i musztardzie

Stek z uda kurczaka pieczony w pomidorach z nutą chilli

Sandacz na grillowanej cukinii i sosie winno-maślanym

Ziemniaki pieczone, kluski śląskie

Buraczki na ciepło

### **Zupa w kociołku**

Barszcz czerwony z pasztecikami z grzybami

## Propozycja II 215 zł/os

### Przystawka lub zupa

Tatar z awokado podany z pomidorkami cherry, oliwą ziołową i chrupiącą grzanką lub  
Krem z białych warzyw podany z oliwą truflową

### Danie główne podane indywidualnie

Polędwiczka wieprzowa w pistacjowej panierce podana z pieczonym puree  
ziemniaczanym, bukietem warzyw z sosem słodko-pikantnym

### Deser

Beza z kremem mascarpone i owocami świeżymi

### Zimne przekąski (na szwedzkim stole)

Mięsa pieczone z sosem tatarskim

Polędwiczka po angielsku z konfiturą żurawinową

Roladki z kurczaka z ananasek i sosem lekko pikantnym

Tatar wołowy z siekaną cebulką i piklami

Babeczki kruche z pastą z pstrąga

Śledź na ziemniaku, jabłku, cebuli ze śmietanką

Sałatka z rukoli, granata, sera pleśniowego z prażonymi pestkami

Carpaccio z buraka na rukoli z serem feta

Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym

Sałata Cesar z kurczakiem, parmezanem, grzankami w sosie parmezanowym

Włoska focaccia podana z pomidorkami cherry i rozmarynem

Pieczywo wiejskiego wypieku

### Kolacja (serwowana na podgrzewaczach)

Kaczka pieczona podana z gorącymi wiśniami

Żeberka w domowym sosie barbecue

Sandacz na grillowanej cukinii w sosie winno-maślanym serwowany

Pieczone ziemniaki, kluski śląskie

Zielone warzywa podsmażone na masełku

### Zupa w kociołku

Żur z białą kielbasą i jajkiem

## Propozycja II 265 zł/os

### Przystawka lub zupa

Rostbef wołowy podany na oliwie ziołowej z chrupiącą grzanką  
Krem z borowików

### Danie główne podane indywidualnie

Sarnina na ciemnym sosie podana z kopytkami i bukietem warzyw korzennych

### Deser

Fondant z płynną czekoladą na kremie patisserie podany z gałką lodów

### Zimne przekąski (na szwedzkim stole)

Mięsa pieczone z sosem tatarskim  
Połędwiczka po angielsku z konfiturą żurawinową  
Tatar wołowy z siekaną cebulką i piklami  
Tatar z łososia na siekanym awokado  
Babeczki kruche z pastą z pstrąga  
Śledź na ziemniaku, jabłku, cebuli ze śmietanką  
Tatar z awokado podany na chrupiącej grzance z pomidorkiem cherry  
Sałatka z rukoli, granata, sera pleśniowego z prażonymi pestkami  
Carpaccio z buraka na rukoli z serem feta  
Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym  
Sałata Cesar z kurczakiem, parmezanem, grzankami w sosie parmezanowym  
Włoska focaccia podana z pomidorkami cherry i rozmarynem  
Pieczywo wiejskiego wypieku

### Kolacja (serwowana na podgrzewaczach)

Noga z kaczki podana z pieczoną gruszką w sosie na bazie czerwonego wina  
Zrazy wołowe z marchewką, ogórkiem i boczkiem w sosie pieczeniowym  
Krewetki serwowane na risotto truflowym ze świeżym parmezanem  
Pieczone ziemniaki, kluski śląskie  
Warzywa grillowane pachnące ziołami

### Zupa w kociołku

Zupa cebulowa z grzankami własnego wypieku

## Słodkości i Napoje

Słodki stół 30 zł/os.

Sernik, brownie mocno czekoladowe z owocami, tarta z malinami, pleśniak, panna cotta z białą czekoladą

Tort 14 zł/os.

śmietankowo-wiśniowy lub śmietankowo-malinowy

Tort 18 zł/os.

Tort bezowy z serkiem mascarpone i świeżymi owocami leśnymi

Istnieje możliwość przywiezienia własnego tortu za opłatą talerzykową 5 zł/os.

Napoje bez ograniczeń 30 zł/os.

Niegazowane: sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną

Gazowane: Pepsi, Pepsi maxx, 7-up,

Ciepłe: kawa i herbata z ekspresu

Alkohol

-Własny- opłata korkowa 20 zł/os.

- Wódka 0.5l – 70 zł

-Wino białe lub czerwone 0.7l – 70 zł

- Whisky 0.7l – 150 zł

## INFORMACJE OGÓLNE

Rezerwacja przyjęcia następuje poprzez wpłatę zadatku w wysokości 1000 zł

Przewidywany czas przyjęcia to 9 godzin

Przyjęcie może odbywać się maksymalnie do godziny 03:00

Ostateczną liczbę gości należy podać do tygodnia przed przyjęciem

Pełne rozliczenie przyjęcia następuje do tygodnia przed przyjęciem

Cena za dziecko do 12 roku życia to 80% ceny za osobę dorosłą – dzieci na pierwsze danie otrzymują chrupiącego kurczaka z frytkami i surówką.

---

KONTAKT [biuro@restauracjasielanka.pl](mailto:biuro@restauracjasielanka.pl) | 89 512 34 56