



Szanowni Państwo,

Poniżej przedstawiamy Państwu ofertę zestawów menu na okolicznościowe przyjęcie jakie z wielką przyjemnością zorganizujemy dla Państwa w Stodole Rasztów, jednocześnie dziękując Państwu za powierzone Nam zaufanie, dokonamy wszelkich starań, aby spędzony czas był powodem pozytywnych wspomnień!

Menu weselne 2024r

Pakiet II „Wójta” 370 zł/os

*dzieci 3 – 7 lat oraz podwykonawcy - cena 185 zł/os

*dzieci 0-3 gratis

Zawsze w cenie usługi zapewniamy:

Profesjonalną obsługę kelnerską

Pełną elegancką zastawę stołową (złote podtalerze, jutowy bieżnik, porcelana, odpowiedni asortyment szkła, serwetka klasy Duni)

Serwis tortu oraz alkoholu

Zawsze w cenie usługi witamy parę młodą i gości:

Lampka wina musującego oraz bezalkoholowego dla dzieci

Chleb wiejski na powitanie Młodej Pary

Przekąski finger- food roznoszone przez kelnerów

- Ser mozzarella baby z pomidorkiem koktajlowym, bazylią i oliwką zroszone octem balsamicznym
- Śliwka wędzona z chrupiącym boczkiem

Schemat dań (serwowane talerzykowo)

Pierwszy serwis

Zupa I (dwie do wyboru)

Danie II główne (jedno do wyboru)

Drugi Serwis

Danie III (jedno do wyboru)

Trzeci Serwis

Danie IV (jedno do wyboru)

Czwarty Serwis

Danie V (jedno do wyboru)

Przystawki zimne (osiem do wyboru)

Tatar wołowy z dodatkami dla każdej osoby dorosłej

Bufet słodki (6-7 rodzajów ciast i deserów)

Napoje ciepłe i zimne nielimitowane

**istnieje możliwość domówienia porcji wegetariańskich lub wegańskich dla wskazanych gości w cenie głównej*

Zupa I

- Tradycyjny polski rosół z makaronem domowym i marchewką
- Flaki wołowe
- Zupa z grzybów leśnych z łazankami **(wege)**
- Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i oliwą z białej trufli **(wege/wegan)**
- Krem z pomidorów ze świeżą bazylią **(wege/wegan)**
- Zupa toskańska **(wege/wegan)**

Danie główne II

- Udo kaczki confit z sosem żurawinowym podawane z opiekanymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami
- Polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowym podawane z kopytkami i bukietem warzyw w maśle
- Pierś z kurczaka z kostką na sosie z suszonych pomidorów, puree ziemniaczanym i bukietem sałat z dressingiem koperkowym
- Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniakami z wody i zasmażaną kapustą
- Stek z łososia z sosem kaparowym podawany z dzikim ryżem i bukietem warzyw z wody **(wege)**
- Dorsz w sosie porowym, pieczone ziemniaki i rague warzywne
- Kotleciki z soczewicy i papryki na musie z suszonych pomidorów podawane z puree ziemniaczanym i fasolą szparagową w klarowanym maśle **(wege/wegan)**

Dla dzieci II danie

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią
- Medalionik z piersi kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i mizerią

III Danie

- Karkówka w sosie myśliwskim podawana z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło lub surówką z buraka
- Karczek prosięcia na sosie Dijon podawany z opiekanymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty
- Devolay z puree ziemniaczanym i duszoną marchewką z groszkiem
- Żeberka BBQ z talarkami ziemniaczanymi i mix sałat
- Mini gołonka na kapuście z pieczonym ziemniakiem i chrzanem
- Pierogi ze szpinakiem podawane z sosem serowym, rukolą i granatem
- Rolada z soli z grillowaną cukinią i pomidorkami cherry w sosie limonkowym podawana z bukietem warzyw **(wege)**
- Stek z kalafiora na musie buraczanym **(wege/wegan)**

Dla dzieci III danie

- Naleśniki z serem i bitą śmietaną oraz świeżymi owocami
- Placki ziemniaczane ze śmietaną

IV Danie

- Strogonow
- Borowiki w śmietanie
- Gniocci w sosie truflowym z parmezanem
- Ravioli mięsne z sosem tymiankowym na białym winie
- Bogracz
- Risotto grzybowe (wege/wegan)

V Danie

- Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem
- Żur staropolski na wędzonce
- Barszcz biały z kiełbasą
- Krem z pieczonych papryk z kozim serem (wege/wegan)

Przystawki zimne

- Mini schabik po warszawsku
- Polędwica wieprzowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem w galarecie
- Roladka z grillowanej cukinii z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Śledzik w oleju lnianym z cebulką/ Śledź w śmietanie
- Mini roladka ze schabu z farszem włoskim (twarożek, suszone pomidory, oliwki, bazylia)
- Quesadillas
- Melon w szynce parmeńskiej
- Vitello tonato (mięso pieczone z sosem z tuńczyka i kaparami)
- Sataje z kurczaka z sosem BBQ oraz dipem czosnkowym
- Ryba po grecku
- Ryba w salsie pomidorowo paprykowej
- Tortilla z kurczakiem
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Rolada z łososa w cieście szpinakowym
- Bliny gryczane z wędzonym łososiem oraz twarogiem
- Galantyna drobiowa z sosem tysiąca wysp
- Vol au venty z pastami (pasztet, jajeczna, twarożek ze szczypiorem, makrela)
- Nugetsy z kurczaka z dipami

- Pikantne skrzydełka drobiowe z dipami
- Domowy pasztet z ćwikłą
- Półmisek wędlin polskich
- Pole truskawkowe z pieczonym rostbefem (mix sałat, pomidorki, czerwona cebula, dresing malinowy)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka hawajska (kurczak, ryż, ananas, rodzynki, kukurydza)
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, marynowanymi piklami i papryką
- Sałatka warzywna z makaronem noodle
- Sałatka ze szpinakiem, owocami, serem lazur w dressingu balsamicznym
- Deska wegańskich smakołyków (pasty warzywne, tiflele, pasztet roślinny, słupki warzyw, grissini, tatar z suszonych pomidorów) + 350 zł -dla ok 6 osób
- Deska serów europejskich z winogronami i orzechami + 400 zł
- Deska wędzonych ryb + 1200 zł
- Deska wędlin włoskich + 400 zł

Bufet słodki

- Domowy jabłecznik
- Sernik brullee
- Ciasto oreo
- Owocowy raj ciasto z galaretką i owocami
- Mix babeczek bankietowych
- Mini Rogaliki
- Trufelki
- 2 galony lemoniady w różnych smakach

*istnieje możliwość zorganizowania Candy baru we własnym zakresie bez dodatkowych opłat

Napoje ciepłe i zimne

- Kawa z ekspresu
- Mix herbat
- Mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko sojowe,
- Cukier biały i brązowy, cytryna, limonka
- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Lód do napoi i alkoholu
- Soki jabłkowe i pomarańczowe podawane w karafkach, napoje gazowane cola, fanta, sprite podawane w plastikowych butelkach 0,85L bez limitu

* napoje gazowane cola, fanta, sprite podawane w szklanych butelkach 0.25L bez limitu + 15zł/os

Za dodatkową opłatą

- Deser puchar lodowy z dodatkami / szarlotka na ciepło z lodami / tiramisu /
- sernik z białą czekoladą na musie z malin / tarta oreo z masłem orzechowym / mus czekoladowy z galaretką z prosecco - 25 zł
- Półmisek filetowanych owoców sezonowych – mały półmisek -200 zł / duży półmisek -350 zł
- Pokaz kulinarny Szefa Kuchni – płonące mięsa (golonka, żeberka, boczek rolowany z sosem chrzanowym, ziemniak pieczony, bigos) serwowane zamiast III dania – dopłata 30zł za osobę
- Bufet z pierogami (4 rodzaje) , gulaszem, bigosem – 30 zł za osobę
- Live cooking kuchnia włoska – krewetki, ravioli, pasty
- Grill do 2 godzin – wybór 5 pozycji mięsnych, sałatek, dodatków oraz sosów – 50 zł za osobę
- Drink bar z alkoholem po stronie zamawiającego (sala zapewnia barmana, serwis, ozdoby, soki, syropy, owoce, lód) – od 2500 zł – cena uzgadniana indywidualnie w zależności od ilości gości
- Baza noclegowa – dysponujemy 6 pokojami czteroosobowymi oraz 1 pokojem dla Pary Młodej- 400 zł za pokój ze śniadaniem dostarczonym w koszyku, do konsumpcji w pokoju lub przy pogodzie na tarasie
- Istnieje możliwość śniadania na Sali w formie bufetowej – cena od 55 zł za osobę

Stół wiejski 25zł/os

- Kiełbasa wiejska
- Szynka wędzona
- Polędwica chłopska
- Swojska kaszanka
- Baleron wędzony
- Salceson swojski
- Domowa pasztetowa
- Karczek pieczony
- Boczek pieczony
- Słonina
- Pasztet domowy
- Smalec swojski
- Ogórki kiszane/małosolne
- Chrzan, ćwikła, grzybki marynowane, chleb wiejski

*ekstra dodatek kociołek z bigosem lub kwaśnicą – 10zł/os

Informacje dodatkowe:

*pojemniki na dania pakowane po przyjęciu do domu dostarcza klient lub naliczana jest opłata w wysokości 2,50zł za opakowanie

*oferta jest aktualna do 2 tygodni od dnia jej wystania

*w przypadku dużego wzrostu cen towarów i usług, powyższe ceny mogą ulec zwiększeniu do 15%

*jesteśmy otwarci na realizację specjalnych zamówień naszych klientów

Stodoła Rasztów

Tu czeka Cię prawdziwie sielska atmosfera....

ul. Norwida 6, 05-250 Rasztów

www.stodolarasztow.pl

e-mail: kontakt@stodolarasztow.pl

tel. 665 884 016

