

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 IV „Sielski” 420 zł/os

*dzieci 3 – 7 lat oraz podwykonawcy - cena 210 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

Uroczysta kolacja serwowana z bufetem

(opcja możliwa przy przyjęciach do 120 osób)

Menu serwowane:

- **Zakąska zimna** (jedna do wyboru)
- **Zupa** (jedna do wyboru)
- **Danie główne** (jedno do wyboru)
- **Deser** (jeden do wyboru)

Dania gorące w bufecie (3 do wyboru + 1 zupa + dodatki) – do 3 godzin

Przystawki zimne w bufecie (8 do wyboru)

Stół wiejski

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*

Zakąski zimne

- Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem, kaparami i pieprzem, skropione oliwą z oliwek, dekorowane kiełkami lucerny oraz pomidorkiem
- Carpaccio z łososia marynowanego w ziołach, dekorowane pomidorkiem, kiełkami lucerny i cytryną
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane szynką sezonową, serem pleśniowym i zielonym pieprzem, dekorowane sosem balsamicznym
- Łosoś wędzony ze szparagami i cytryną
- Tatar ze śledzia z dodatkami
- Tatar z marynowanego łososia z oliwą z pestek dyni z dodatkami
- Tatar wołowy z dodatkami

Zupa

- 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

- Udo kacze 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 kukurydziana z sosem z suszonych pomidorów i pieczonymi warzywami korzennymi
- Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniakami z wody i zasmażaną kapustą
- Karmazyn z sosem szafranowym, dzikim ryżem i makaronem warzywnym
- Pieczony filec sandacza z sosem cytrynowym z kurkami, ziemniakami gratin i warzywami z wody
- Dorsz w sosie porowym, pieczonym ziemniakiem i rague warzywnym
- Devolay z puree ziemniaczanym i duszoną marchewką z groszkiem
- 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
- Placki ziemniaczane ze śmietaną

Deser

- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
- 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

Bufet gorący – 3 do wyboru

- Szynka wieprzowa w sosie grzybowym
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Mini steki z polędwiczki wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu
- Karczek prosięcia na sosie Dijon
- Rolada z soli z grillowaną cukinią i pomidorkami cherry w sosie limonkowym
- Policzki wołowe w czerwonym winie
- Opiekane pierogi z kapusta i grzybami
- Pierogi z mięsem i okrasą
- Pierogi ze szpinakiem z sosem serowym, rukolą i granatem
- Pieczony dorsz w sosie cytrynowym
- Gniocci w sosie truflowym z parmezanem
- Ravioli mięsne z sosem tymiankowym na białym winie
- Risotto grzybowe (**wege/wegan**)

Dodatki: ziemniaki opiekane, kopytka, kluski śląskie, bukiet warzyw, buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, zestaw surówek.

Zupa w kociołku (1 do wyboru)

- 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
- Grillowana polędwiczka wieprzowa z grillowanymi warzywami
- 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 łososiem w cieście szpinakowym
- Bliny gryczane z wędzonym łososiem oraz twarogiem
- Galantyna drobiowa z sosem tysięcy wysp
- Vol au venty z pastami (pasztet, jajeczna,, twaróg 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, dressing malinowy)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka hawajska (kurczak, ryż, ananas, rodzynki, kukurydza)
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, marynowanymi piklami i papryką
- Sałatka warzywna z makaronem nooddle
- Świeże liście sałat z wędzonym łososiem z gotowanym burakiem w dressingu
- Sałatka ze szpinakiem, owocami, serem lazur w dressingu balsamicznym
- Deska wegańskich smakołyków (pasty warzywne, tifle, 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 1200zł
- Deska włoskich wędlin + 400 zł

Stół wiejski

- Swojska kaszanka
- Kiełbasa wiejska
- Szynka wędzona
- Polędwica chłopska
- 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

Bufet słodki

- Domowy jabłecznik
- Sernik brullee
- Tiramisu
- Ciasto oreo
- Owocowy raj ciasto z galaretką i owocami
- Mix babeczek bankietowych
- Mini Rogaliki
- Trufelki

*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
- 2 galony lemoniady
- 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

- 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) – dopłata 30zł 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

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 wysłania

*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

