



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić
zadatek gotówką lub przelewem bankowym. Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU I - OKOLICZNOŚCIOWE 210 zł/os

Zupa:

Krem z Borowików z grzankami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

Devolaile z masłem

Zrazy tradycyjne wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie

Cordonblue (Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem żółtym)

Ziemniaki z wody

Frytki

Buraczki na ciepło

Surówka wiosenna

Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:

Kawa/ herbata

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

Woda niegazowana

Coca-cola

Zakąski:

Szparagi w szynce z sosem chrzanowym

Minicaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

Półmiski ryb wędzonych (pstrąg i łosoś)

Pieczyno + masło

Ciasta (2 sztuki na osobę):

Szarlotka jabłkowa z dodatkiem cynamonu

Sernik

Czekoladowe z wiśniami

Kolacja w formie grilla podawana na rusztach przy palenisku (1,5 porcji na osobę):

Karkówka grillowana

Szaszłyk drobiowy z papryką, pieczarkami i cebulą

Piersi grillowana w sosie śmietanowym

Ziemniaki opiekane

Warzywa grillowane z ziołami i oliwą

Sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Alkohol – możliwość zakupu własnego (korkowe 10 zł/os.)

Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Palenisko – rozpalenie w dniu uroczystości w zależności od czasu trwania



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką lub przelewem bankowym. Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU II - OKOLICZNOŚCIOWE 210 zł/os

Zupa:

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

Schab pieczony ze śliwkami

Roladki wołowe faszerowane zasmażaną kapustą w sosie śmietanowo pieczarkowym

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą w czarnym sezamie

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Buraczki na zimno

Bukiet Jarzyn (gotowane)

Sosy: czosnkowy, ketchup, chrzanowy

Napoje:

Kawa/ herbata

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

Woda gazowana

Woda niegazowana

Coca-cola

Zakąski:

Półmiski mięs pieczonych w galarecie

Tymbaliki drobiowe

Salatki:

Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret

Gyros z grillowanym kurczakiem

Pieczyno + masło

Deser lodowy z bakaliami, bitą śmietaną i polewą czekoladową

Tort śmietnowy o dowolnym smaku (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

Zupa :(1 do wyboru)

Barszcz z uszkami / Flaki wołowe / Gulaszowa

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Alkohol – możliwość zakupu własnego (korkowe 10 zł/os.)

Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Palenisko – rozpalenie w dniu uroczystości w zależności od czasu trwania



**KARCZMA
LUBICZÓWKA**

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką lub przelewem bankowym. Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU III - OKOLICZNOŚCIOWE 210 zł/os

Zupa:

Barszcz z uszkami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym

Kaczka pieczona w całości faszerowana jabłkami i ziemniakami – podpalana przy gościach

Piersi po holendersku w sosie szparagowo-śmietanowym

Ziemniaki opiekane

Ryż

Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem

Groszek z marchewką na ciepło

Sosy: czosnkowy, pieczeniowy-borowikowy

Napoje:

Kawa/ herbata

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

Woda gazowana

Woda niegazowana

Coca-cola

Zakąski:

Pstrąg w galarecie

Deski wędlin wiejskich własnego wyrobu

Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami serem feta w czarnym sezamie

Swojskie pieczywo

Masło i wiejski smalec

Tort śmietanowy o dowolnym smaku (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

Dziczyna/Udziec wieprzowy pieczony, podpalany, krojony przez kucharza przy gościach

Dodatki: ziemniaki opiekane + 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy)

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Alkohol – możliwość zakupu własnego (korkowe 10 zł/os.)

Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Palenisko - rozpalenie w dniu uroczystości w zależności od czasu trwania

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką lub przelewem bankowym. Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU IV - OKOLICZNOŚCIOWE 210 zł/os

Zupa:

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

Klopsiki ziemniaczano kalafiorowe z warzywami
Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
Pierś drobiowa z jabłkami w sosie pomarańczowym
Kuleczki ziemniaczane
Kasza gryczana
Surówka z selera z rodzynkami
Warzywa grillowane
Sosy: czosnkowy

Napoje:

Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda niegazowana

Zakąski:

Deski serów i pasztetów wiejskich
Rolada szpinakowa z serem mascarpone i wędzonym łosisiem
Grzybki marynowane

Salatki:

Meksykańska z kurczakiem ananasem i kukurydzą
Wielowarzywna
Pieczywo + masło

Kolacja na ciepło (1,5 porcji na osobę):

Barszcz czysty
Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese
Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym
Bigos Staropolski

Ciasta:

Jabłecznik z bezą
Sernik z wiśniami
Kokosowo-ananasowe

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Alkohol – możliwość zakupu własnego (korkowe 10 zł/os.)
Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia
Palenisko - rozpalenie w dniu uroczystości w zależności od czasu trwania

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl