



DWÓR ULEJNO  
manor house

## PROPOZYCJA MENU - 2024 - DWÓR ULEJNO



### RODZINNA PRACOWNIA KULINARNA

*...jesteśmy małą rodzinną firmą od 25 lat zajmujemy się gastronomią ...  
przygotowaliśmy specjalną ofertę menu na rzecz wydarzeń w dworze Ulejno*



### ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Rafał Czekala: 796 666 709

Ania Czekala: 535 666 709

email: [rafal@rpkulinarna.pl](mailto:rafal@rpkulinarna.pl)

[www.rpkulinarna.pl](http://www.rpkulinarna.pl)



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 1

## SIELSKO - ANIELSKO

*polska wieś, swojsko, lokalnie-serwowane na półmiskach 295 zł brutto/os.*

---

### PRZYSTAWKI *...a tam we dworze przy sadzie...*

#### **1 do wyboru**

- gzik z oliwą szczypiorkową i pieczonym ziemniakiem
- carpaccio z buraków z kozim serem podane na rukoli z sosem vinegrette i prażonym słonecznikiem
- pasztet z kaczki z żurawiną
- terina drobiowo-szpinakowa z suszonymi pomidorami, podana na kielkach słonecznika z dipem śmietanowo pieprzowym
- tatar z łososia z salsą mango i grzanką

---

### ZUPY *...tuż po żniwach u gospodarzy...*

#### **200 ml. 1 do wyboru**

- klasyczny rosół z pieczonymi warzywami okopowymi i makaronem
- krem brokułowy z mascarpone i prażonymi migdałami
- krem z pieczonych buraków z kozim serem i oliwą pietruszkową
- krem serowo ziemniaczany z chipsem z bekonu i szczypiorkiem
- krem dyniowy na mleczku kokosowym z granolą z prażonych nerkowców i pistacji (wegański)
- krem z pomidorów i wędzonej papryki podany z musem z gorgonzoli i bazylią
- krem serowo-brokułowy z kwaśną śmietanką
- krem ziemniaczano chrzanowy z chipsem z boczku i szczypiorkiem
- chłodnik z botwinki na maślanie (sezonowo)
- włoski krem warzywno pomidorowy z bazylią i śmietanką

---

### DANIA GŁÓWNE *...w słońcu, wśród łąków, na białym obrusie...*

#### **2 porcje 130-150 gr./os - 4 rodzaje do wyboru**

- kaczka po poznańsku w karmelizowanych jabłkach
- żebro wieprzowe w kiszonej kapuście i piwie porter
- tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- łosoś z pieca z masłem czosnkowym i cytryną
- De volaille z masłem i pietruszką
- filet z indyka w sosie śmietankowo szpinakowym z orzechami włoskimi i serem gorgonzola
- rumsztyk wieprzowy z cebulką i zielonym pieprzem
- kotlet schabowy z pieczarkami
- filet z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych i migdałach
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- miruna w cieście piwnym z prażonym porem
- pieczone gołąbki z batatami w sosie z pieczonych pomidorów i papryki (wegańskie)
- burgery z buraka z kminem rzymskim (wegańskie)



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 1

## SIELSKO - ANIELSKO

*polska wieś, swojsko, lokalnie*

*295 zł brutto/os.*

---

### DODATKI SKROBIOWE

#### 2 porcje na os - 3 rodzaje do wyboru

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- pyzy na parze
- puree ziemniaczane
- kopytka
- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone w ziołach
- kasza bulgur z cebulką i masełkiem

---

### DODATKI WARZYWNE

#### 2 porcje na os - 3 rodzaje do wyboru

- zasmażana czerwona kapusta z gruszkami
- domowe buraczki tarte na zimno
- warzywa grillowane
- bukiet surówek
- mix sałat z sosem winegret

---

### DESERY plus ZIMNY BUFET .... z pasieki i sadu

#### • 5 sztuk na osobę

- szarlotka
- staropolski sernik z brzoskwinia i polewą
- kruszon z owocami
- makowiec
- ciasto marchewkowe
- brownie
- mini bagietki z wędzonym łososiem musem curry imbirowym i truskawką
- mini bagietki z szynką parmeńską, musem fromage i mini korniszonami
- mini bagietki z pasztetem, musem śmietankowo musztardowym i żurawiną
- Vol-ou –vent z musem chrzanowym i łososiem
- Vol-ou –vent z musem curry imbirowym z grillowaną krewetką i pomarańczą
- Sałata z grillowanym kurczakiem, kukurydzą, czerwoną cebulą, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi podawana na trzech rodzajach sałaty z dresingiem koktajlowym
- Sałata z wędzonym łososiem, serem lazur, suszonymi śliwkami, kaparami podana na trzech rodzajach sałaty, polana z winegret
- Sałata z wędzonym serem solankowym, burakami, gruszkami, rukolą i orzechami, polana truflowym balsamico
- Sałata grecka z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorkami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką podana na trzech rodzajach sałaty, polana oliwą z oliwek



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 1

## SIELSKO - ANIELSKO

*polska wieś, swojsko, lokalnie*

*295 zł brutto/os.*

### KOLACJA ....ze spiżarni ciotki Anieli...

- **1 zestaw do wyboru**
- **Zestaw 1:**
- barszcz z pasztecikiem
- bigos staropolski z białą kiełbasą i karkówką podany z domowym chlebem
- **Zestaw 2:**
- żurek staropolski
- strogonow ze schabu z gnocchi
- **Zestaw 3**
- krem z białych warzyw
- wolno pieczona karkówka bbq z kaszotto gryczanym z warzywami

### OPCJE DODATKOWE

**1. Powitalne finger foods ( 3 szt/os)+ napoje ( 300ml/os) + owoce 25,-os**

**2. Deser serwowany 25,-os**

- lody waniliowe z gorącymi malinami i białą czekoladą
- sorbet truskawkowy z kulką lodów śmietankowych oraz miętą
- beza z kremem chałkowym
- tiramisu z sosem baileys
- mus czekoladowy z konfiturą z owoców leśnych

**3. Kolacja w formie Grill - live cooking plus 30,- os - zamiast kolacji standardowej**

- **Grill - 4 do wyboru**
- szaszłyki drobiowe, filet z kurczaka marynowany, skrzydełka z bbq, karkówka w marynacie musztardowo miodowej, oscypek z żurawiną, szaszłyki warzywne
- **Live cooking**
- tajski wook z dodatkami
- dodatki: pieczywo, ketchup, musztarda, remulada, salsa, ogórki kiszzone, smalec, maselko

### ŚNIADANIE.....o poranku po zabawie ....50 zł brutto/os

- deski: serów, wędlin, warzyw, gorące paróweczki i kabanosy, jajecznica z cebulką, twaróg, miód, konfitury, płatki, owoce suszone, mleko, pieczywo, masło, napoje gorące z dodatkami, sok pomarańczowy, woda mineralna
- forma szwedzkiego stołu



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 1

## SIELSKO - ANIELSKO

*polska wieś, swojsko, lokalnie*

---

*295 zł brutto/os.*

## INFORMACJE DODATKOWE

- menu 1 - serwowane na półmiskach,
  - korkowe 10 zł brutto
  - przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny 500, zł/h
  - rabaty: DJ, fotograf oraz dzieci 3-7 lat - 50% ceny
  - dzieci do 3 lat gratis
-



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 2

## MAGICZNA NOC ŚWIĘTOJAŃSKA

*Eco, wege, natura, fusion, owoce europejskie*

*320, zł brutto/os.*

---

### PRZYSTAWKI *...wakacyjna przygoda*

- ser burrata w pesto pietruszkowym podany z pieczonym burakiem, palonym brokułem i grzankami
- grzanki dyniowe z tempeh, kurkami i duszonym jarmużem
- falafel w sosie z granatów i mięty podany na paście tahini
- capresse z pesto bazyliowym

---

### ZUPY *...słoneczne wspomnienia...*

- włoski krem z pomidorów i warzyw, podany z kwaśną śmietaną i oliwą szczypiorkową
- krem z zielonych warzyw liściastych z jajkiem w koszulce i pesto z pieczonego jarmużu
- krem z pieczonego bakłażana z chipsami z parmezanu i szynki serrano
- Ateka tomato, krem pomidorowo warzywny z szarpanym kurczakiem, nachos, tortillami

---

### DANIA GŁÓWNE *...feeria smaków i aromatów...*

- rolada z soli z sandacza z szynką parmeńską i mozzarellą, podana z sosem z prażonych orzechów z koniakiem z czarnym makaronem z sepią oraz burakami pieczonymi w oliwie z oliwek
- kofta jagnięca podana na pieczonych morelach, dip z jogurtu greckiego i mięty, ajwar z ziemniakami pieczonymi w ziołach toskańskich
- tortilla z szarpaną kaczką, karmelizowanymi jabłkami z salsą buraczną i sosem śmietanowym
- WEGE: burgery z cukinii i pieczonego buraka, podane na ziemniaczanym gratin w towarzystwie grillowanych warzyw

---

### DESER *...ser nocy letniej*

- lody waniliowe z musem z malin i białą czekoladą
- panna cotta z musem z owoców leśnych i mięty
- krem brulee
- tiramisu

---

### KOLACJA *...oczy szeroko zamknięte otwarte...*

- marokański krem dyniowy z daktylami
- selekcja tart śródziemnomorskich: grecka, włoska a'la carbonara, hiszpańska
- hummus w 5 smakach
- chlebki pita z dodatkami: oliwki, bruschetta, crostini, focaccia, tapenada, pasta z czerwonej fasoli z kminem rzymskim



DWÓR ULEJNO  
manor house

# MENU 2

## MAGICZNA NOC ŚWIĘTOJAŃSKA

*Eco, wege, natura, fusion, owoce europejskie*

*320, zł brutto/os.*

---

### ŚNIADANIE...o poranku po zabawie

*50, zł brutto/os*

- deski: serów, wędlin, warzyw, gorące paróweczki i kabanosy, jajecznica z cebulką, twaróg, miód, konfitury, płatki, owoce suszone, mleko, pieczywo, masło, napoje gorące z dodatkami, sok pomarańczowy, woda mineralna
- forma szwedzkiego stołu

---

### INFORMACJE DODATKOWE

- wszystkie proponowane menu „SERWOWANE”
- korkowe 10 zł brutto
- przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny 500, zł/h
- rabaty: DJ, fotograf oraz dzieci 3-7 lat - 50% ceny
- dzieci do 3 lat gratis

# MENU 3

## NOCE I DNI

*Styl ziemiański - dworski - wyszukane potrawy z rodowodem XIX - XX wiecznym*



DWÓR ULEJNO  
manor house

350, zł brutto/os.

### PRZYSTAWKI *...fantazje Barbary...*

- tradycyjny tatar wołowy
- pasztet z kaczki z pistacjami podany z glazurowanymi pomarańczami aromatyzowanymi imbirem i czerwonym pieprzem z miętowym pesto
- tarta z burakami, kozim serem i gruszkami, posypana prażonymi orzechami, rukolą i balsamico

### ZUPY *...oby tylko nie czarna polewka...*

- francuska zupa bouillabaisse
- krem z wędzonego selera z kwaśną śmietaną i grzankami trufłowymi
- krem z białych warzyw z oliwą truflową

### DANIA GŁÓWNE *...uczta Bogumiła...*

- pierś kaczki w sosie śliwkowym podana z wędzonym puree ziemniaczanym i modrą kapustą
- konfitowane udko gęsie w sosie własnym z daktylami i suszonymi śliwkami z gratin z batatów, selera i pietruszki i flambirowana cykorią z orzechami nerkowca
- wolno pieczona pieczeń z karkówki z chutney z czerwonej cebuli i grzybkami nameco oliwie truflovej, podana z gratin ziemniaczanym i marynowanymi ogórkami
- WEGE: palony seler w listku nori podany z ratatouille z pieczonych batatów, czerwonej cebuli i żółtych pomidorów w pesto pietruszkowym

### DESERY *...popołudnie wśród nenufarów... nocny letniej*

- sernik capri z granatami
- francuskie tarteletki do wyboru: czekoladowa, cytrynowa z włoską bezą, gruszkowo migdałowa
- foundant czekoladowy z lodami, posypka z białej palonej czekolady

### KOLACJA *...dworskie tajemnice*

- klasyczny żur dworski z białą domową kiełbasą, jajkiem i świeżym majerankiem
- deski serów
- selekcja wędlin staropolskich – karkówka wędzona na ciepło, szynka z dzika i sarny, faszerowany schab, kabanosy, polędwica łososiowa, kiełbasy staropolskie
- chleby domowe na zakwasie, masło ziołowe – trufłowe, smalec, ogórki kiszane, pomidory koktajlowe
- finger foods





DWÓR ULEJNO  
manor house

---

## ŚNIADANIE

*...o poranku po zabawie*

*50, zł brutto/os*

- deski: serów, wędlin, warzyw, gorące paróweczki i kabanosy, jajecznica z cebulką, twaróg, miód, konfitury, płatki, owoce suszone, mleko, pieczywo, masło, napoje gorące z dodatkami, sok pomarańczowy, woda mineralna
- forma szwedzkiego stołu

---

## INFORMACJE DODATKOWE

- menu 1 - serwowane na półmiskach, zestaw 2 i 3 wszystkie proponowane menu „SERWOWANE”
- korkowe 10 zł brutto
- przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny 500, zł/h
- rabaty: DJ, fotograf oraz dzieci 3-7 lat - 50% ceny
- dzieci do 3 lat gratis



**RODZINNA**  
PRACOWNIA KULINARNA



---

RPK Anna Czekąła  
ul. Pszczelna 2  
61-658 Poznań

NIP: 7831212470