



SKANSEN SMAKÓW

KARCZMA REGIONALNA

# Menu Weselne



## **Propozycja Menu I**

*Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką szampa*

### **Uroczysty obiad powitalny**

#### **Zupy : (do wyboru 1 zupa)**

*Rosół bacy na domowej kurczę sasiada z makaronem  
Krem z pora z pachnącym boczkem  
Zurek po krakowsku  
Krem z pomidorów z bazylią*

#### **Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)**

*Kotlet De Volaille  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Fileciki drobiowe w sosie żurawinowym  
Pieczeń z szynki w sosie pieczeniowym  
Rolada z indyka ze szpinakiem w sosie serowym*

#### **Dodatki : (do wyboru 2 pozycje)**

*Kapustka zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło  
Ziemniaczki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaczki z ziołami, Kluseczki śląskie, Frytki*

#### **Deser : (do wyboru 1 pozycja)**

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami  
Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną,*

#### **Zimna płyta:**

*Deska mięs pieczonych, Galaretka z kurczakiem  
Jajka faszerowane, Deska swojskich wędlin i serów  
Śledź na dwa sposoby: w śmietanie i w musztardzie  
Salatka grecka, Salatka jarzynowa, Salatka meksykańska  
Marynaty z warzyw i grzybów, Sosumberland i chrzanowy  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

#### **Ciepłe dania:**

**I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)**

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem warzywnym z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna  
Poledwiczki z kurczaka w sezamie, frytki i surówka z selera*

**II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)**

*Barszcz czerwony z krokietem  
Boeuf Stroganow*

#### **Napoje:**

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń  
Pepsi, 7-up, Mirinda bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu*

**CENA: 190 PLN**

## *Propozycja Menu II*

*Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką szampana*

### *Uroczysty obiad powitalny*

#### *Przystawki : (do wyboru 1 pozycja)*

*Indyk na słodko z żurawiną  
Schab nadziewany ślimką  
Śledź na winie*

#### *Zupy : (do wyboru 1 zupa)*

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem  
Krem z pora z pachnącym boczkiem  
Zurek po krakowsku  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysionym*

#### *Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)*

*Kotlet Gordon Blue  
Kotlet De Volaille  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Rolada wołowa w sosie pieczonowym  
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym  
Rolada z indyka z warzywami w sosie kaparowym  
Grillowany kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie serowym*

#### *Dodatki : (do wyboru 2 pozycje)*

*Kapustka zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło  
Ziemniaczki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaczki z ziołami, Kluseczki śląskie, Frytki*

#### *Deser : (do wyboru 1 pozycja)*

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami  
Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi*

## *Zimna płyta :*

*Deska mięs pieczonych, Paszтет ze śliwką  
Galaretka z kurczakiem, Jajka faszerowane  
Deska swojskich wędlin i serów, Fantazje śledziowe na trzy sposoby  
Sałatka grecka Sałatka jarzynowa, Sałatka z kurczaka  
Marynaty z warzyw i grzybów  
Mini tortille z różnymi nadzieniami  
Sos cumberland i chrzanony  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

## *Ciepłe dania :*

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna  
Schab duszony po myśliwsku w sosie grzybowym, purée ziemniaczane i surówka z selera*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Gulasz węgierski,  
Bigos przyrządzony na winie  
Boeuf Stroganow*

III Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Żurek z jajcem  
Barszcz z krokietem*

## *Napoje :*

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana, Pepsi, 7-up, Mirinda – bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu*

**CENA: 220 PLN**

## *Propozycja Menu III*

*Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką szampa*

### *Uroczysty obiad powitalny*

#### *Przystawki : (do wyboru 1 pozycja)*

*Rostbef pieczony z akcentem sosu z zielonym pieprzem  
Schab nadziewany ślimką  
Pasztet na dziko  
Przysmak z łososia w sosie śmietanowo - cytrynowym*

#### *Zupy : (do wyboru 1 zupa)*

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem  
Zupa gulaszowa po myśliwsku  
Żurek po krakowsku  
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysionym  
Krem z pomidorów i papryki pieczonej z grzankami czosnkowymi i bazylią*

#### *Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)*

*Pieczeń wieprzowa w sosie winnym  
Łosoś pieczony w sosie bazyliowym  
Kotlet Gordon Blue  
Rolada cielęca w sosie śmietanowym  
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym  
Pstrąg z plasterkami cytryny  
Policzki wieprzowe w sosie własnym*

#### *Dodatki : (do wyboru 2 pozycje)*

*Kapustka zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło  
Ziemniaczki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaczki z ziołami, Kluszczyki śląskie, Frytki*

#### *Deser : (do wyboru 1 pozycja)*

*Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami  
Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi  
Mus Fantazja czekoladowa*

## *Zimna płyta :*

*Deska mięs pieczonych, Paszтет ze śliwką  
Galaretka z kurczakiem, Jajka faszerowane  
Deska swojskich wędlin i serów, Fantazje śledziowe na trzy sposoby  
Salatka grecka, Salatka szopska , Salatka z kurczaka  
Marynaty z warzyw i grzybów  
Mini tortille z różnymi nadzieniami  
Ryba po grecku  
Roladki z szynki z musem chrzanowym  
Roladka szpinakowo-łososiowa  
Sos cumberland i chrzanony  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

## *Ciepłe dania :*

*I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)*

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna  
Południczki z kurczaka w sezamie, frytki i surówka z selera  
Indyk w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami gotowanymi surówka*

*II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)*

*Golonka duszona w warzywach i piwie  
Gulasz węgierski  
Boeuf Stroganow*

*III Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)*

*Bigos przyrządzony na winie  
Gołąbek w sosie pieczarkowym  
Barszcz czerwony z krokietem  
Oscypek zapiekany podany z żurawiną i grzankami czosnkowymi*

## *Napoje :*

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń  
Pepsi, 7-up, Mirinda bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu*

*CENA: 250. PLN*

## *Propozycja Menu IV*

*Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką szampa*

### *Uroczysty obiad powitalny*

#### *Przystawki : (do wyboru 1 pozycja)*

*Marynowany Łosoś w pierzynie z sosem  
Rostbef pieczony z akcentem sosu balsamicznego  
Peklowana wieprzowina z dipem czosnkowym  
Przysmak z łososia w sosie śmietanowo - cytrynowym  
Paszтет na dziko z chrupiącymi bułeczkami  
Połędwica wołowa po angielsku na zielonej pierzynie*

#### *Zupy : (do wyboru 1 zupa)*

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem  
Zupa gulaszowa po myśliwsku  
Żurek po krakowsku  
Krem z pora z pachnącym boczkiem  
Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów  
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysionym  
Krem ze świeżych pomidorów z grzankami czosnkowymi i bazylią*

#### *Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)*

*Łosoś z pieprzową skorupką  
Rolada cielęca w sosie śmietanowym  
Soczysta połędwica wołowa na jarzynach duszona w winie  
Kaczka po Polsku pieczona z jabłkami w sosie własnym  
Zrazy wołowe w sosie pieczonowym  
Pieczeń wieprzowa w sosie winnym  
Kompozycja mięs pieczonych przekładana borowikami i bazylią  
Pierś z gęsi z wiśniami,  
Cielęcina z serami pleśnionymi*

#### *Dodatki : (do wyboru 2 pozycje)*

*Kapustka zasmażana, Zestaw surówek, Buraczki na ciepło  
Ziemniaczki z pachnącym masłem, Zapiekane ziemniaczki z ziołami, Kluski śląskie, Frytki*

#### *Deser : (do wyboru 1 pozycja)*

*Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami  
Sernik podawany na ciepło z czekoladową polewą  
Gruszka w sosie waniliowym z lodami i owocami  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi  
Rarytas owocowo lodowy*

## Zimna płyta :

*Deska mięs pieczonych, Paszтет ze śliwką  
Galaretka z kurczakiem, Jajka faszerowane  
Deska swojskich wędlin i serów, Fantazje śledziowe na trzy sposoby  
Salatka grecka, Salatka szopska, Salatka z kurczaka, Salatka jarzynowa,  
Marynaty z warzyw i grzybów  
Mini tortille z różnymi nadzieniami  
Ryba po grecku  
Roladki z szynki z musem chrzanowym  
Roladka szpinakowo-łososiowa  
Sos cumberland i chrzanowy  
Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski*

## Ciepłe dania :

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna  
Polędwiczki z kurczaka w sezamie, frytki i surówka z selera  
Indyk drobiowy w sosie z zielonego pieprzu*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Barszcz czerwony z krokiem  
Gulasz węgierski  
Boeuf Stroganow  
Bigos przyrządzony na winie  
Oscypek zapiekany podany z żurawiną i grzankami czosnkowymi*

III Kolacja ciepła:

*Wielkie grillowanie  
soczysta karkówka, kielbasy tradycyjne, podudzia z kurcząt  
pieczone na grillu ziemniaki  
ogórki kiszane, pieczywo, ketchup, musztarda*

## Napoje :

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń  
Pepsi, 7-up, Mirinda bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu*

CENA: 270. PLN



**POLECAMY  
SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI:  
DANIA EXTRA:**

**ZAGRODA WIEJSKA**

*stół syto zastawiony wyrobami wiejskimi (ok. 25 kg)  
m.in. salceson, kaszanka ze smażoną cebulką i boczkiem, bigos na winie przyrządzony, ogórki kiszone, pajdy chleba  
wiejskiego*

*CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę*

**PROSIE PIECZONE**

*z nadzieniem w dekoracji warzywnej (ok. 15 kg)*

*CENA: 1800 PLN (na około 50 osób)*

**PONCZ ZMROŻONY**

*alkohol z owocami i lodem podawany w dużej wazie (ok. 20 litrów)*

*CENA: 500 PLN (na około 80 osób)*

**FONTANNA CZEKOLADOWA**

*z mlecznej lub białej czekolady z owocami i dodatkami*

*CENA: 1500 PLN (na około 80 osób)*

**SŁODKA ZAGRODA**

*stół z ciastami, galaretkami (ok. 25 kg)*

*CENA: 1000 PLN (na około 80 osób)*

**OWOCOWY RAJ**

*Owoce sezonowe*

*CENA: 15 PLN/ osobę*

**WIELKIE GRILLOWANIE**

*rarytasy z grilla: karczek marynowany w ziołach, kielbaski białe ślimaczki, podudzia z kurcząt, filet drobiowy, boczek,  
kielbaski tradycyjne, pieczone na grillu ziemniaczku, chlebek opiekany z maselkami smakowymi, bufet świeżych sałatek,  
ogórki kiszone, pieczywo, masło, sosy*

*CENA: 30 PLN/ osobę lub 20 PLN/ osobę przy rezygnacji z 1-ej kolacji ciepłej*