



Menu weselne 2018
Kompleks Wypoczynkowy w Kołatce
Kompleks Wypoczynkowy w Dąbiu

| Zestaw za | 150 zł* | 180* zł | Wg wyceny |
|---------------------|---------|---------|-------------------------|
| zupa: | 1 | 1 | Skomponuj swoje Menu |
| dodatki: | 2 | 3 | |
| mięso (1,5 porcji): | 5 | 5 | |
| surówki: | 3 | 3 | |
| zimne zakąski: | 6 | 6 | |
| sałatki: | 3 | 4 | |
| dania na ciepło: | 3 | 4 | |

* w cenie zestaw grillowy + pajda chleba ze smalcem



Kołatka
Kompleks
wypoczynkowy



Dąbie
Kompleks
wypoczynkowy

temar@osrodekkolatka.pl
tel. 509 044 949

temar@osrodekdabie.pl
tel. 509 044 949

PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

ZUPY

- ROSÓŁ Z MAKARONEM
- KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIĄ I KLUSECZKAMI
- KREM Z BROKUŁ Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
- KREM Z KALAFIORA Z GRZANKAMI CZOSNKOWYMI

MIĘSA OBIADOWE

- KOTLET SCHABOWY TRADYCYJNY
- PIERŚ Z KURCZAKA PANIEROWANA
- KOTLET DEVOLAY TRADYCYJNY Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
- ROLADKA PANIEROWANA Z PIERSI KURCZAKA Z SEREM
- ROLADKA Z PIERSI KURCZAKA ZE SZPINAKIEM
- ROLADKA ZE SCHABU PO STAROPOLSKU (Z KAP. KISZONA PODANE NA KASZY GRYCZANEJ)
- ROLADKA ZE SCHABU Z POMIDORAMI SUSZONYMI I SEREM
- UDKO Z KURCZAKA PIECZONE
- ZRAZ WOŁOWY TRADYCYJNY(BOCZEK, OGÓREK, CEBULA)
- ZRAZ WIEPRZOWY Z NADZIENIEM WARZYWNYM
- PULPECIKI Z INDYKA
- KOTLECICKI MIELONE TRADYCYJNE
- PIECZEŃ KARKOWA TRADYCYJNA
- PIECZEŃ Z SZYNKI W MUSZTARDZIE I MIODZIE

SOSY

- SOS PIECZENIOWY CIEMNY
- SOS Z GRZYBÓW LEŚNYCH
- SOS KURKOWY NA ŚMIETANIE
- SOS ŚMIETANOWO-ZIOŁOWY

DODATKI

- ZIEMNIAKI GOTOWANE
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE W ZIOŁACH
- FRYTKI
- RYŻ z WARZYWAMI

SURÓWKI

- Z BIAŁEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ
- Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z KUKURYDZĄ
- BURACZKI Z CEBULKĄ
- MARCHEW Z BRZOSKWINIĄ (NA SŁODKO)
- SURÓWKI SEZONOWE
- MIZERIA Z OGÓRKÓW
- WIOSENNA Z NOWALIEK (SAŁATA, RZODKIEWKA ITP.)

WARZYWA NA CIEPŁO

- MARCHEW Z GROSZKIEM
- KAPUSTA CZERWONA ZASMAŻANA
- KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA
- MIX WARZYW NA PARZE (KALAFIOR, BROKUŁ, FASOLKA ITP.)



PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

SAŁATKI

- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA JARZYNOWA TRADYCYJNA
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA PENNE Z BOCZKIEM
- SAŁATKA BROKUŁOWA
- SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM I ANANASEM

ZAKĄSKI

- PATERY MIĘS PIECZONYCH TRADYCYJNIE (SCHAB, ROLADA Z BOCZKU, KARKÓWKA, ROLADA Z PIERSI INDYKA)
- GALARETKI DROBIOWE
- GALARETKI WIEPRZOWE
- DESKA SERÓW (BRIE, CAMEMBERT, WĘDZONY, LAZUR, CHEDAR ITP.)
- JAJKA W MAJONEZIE
- JAJKA FASZEROWANE
- POMIDORY POD SEROWĄ PIERZYNKĄ
- POMIDORY Z MOZZARELLĄ Z MIXEM SAŁAT
- ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ
- ŚLEDŹ W SOSIE MAJONEZOWO-OGÓRKOWYM
- ŚLEDŹ PO KASZUBSKU
- RYBA PO GRECKU
- RYBA W SOSIE POMIDOROWYM Z BRZOSKWINIĄ
- PIKLE WŁASNEGO WYROBU (GRZYBKİ, OGÓRKI, PAPRYKA ITP.)

DANIA NA CIEPŁO

- KROKIET Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI Z BARSZCZEM CZERWONYM

- KROKIET ZE SZPINAKIEM I SEREM Z BARSZCZEM CZERWONYM
- CHRUSTY DROBIOWE PANIEROWANE Z SEZAMEM (PODANE Z SOSEM CZOSNKOWYM)
- BIGOS STAROPOLSKI
- ZUPA GULASZOWA
- FLAKI WOŁOWE
- ŻUREK NA BOCZKU I KIEŁBASIE BIAŁEJ Z JAJKIEM

POTRAWY Z GRILLA*

- KARKÓWKA MARYNOWANA W PIWIE
- SZASZŁYKI RÓŻNORODNE (WIEPRZOWO-DROBIOWE)
- KASZANKA Z CEBULKĄ I JABŁKIEM
- KIEŁBASKI WIEPRZOWE
- WARZYWA GRILLOWANE (BAKŁAŻAN, CUKINIA, PAPRYKA, CEBULA)

DANIA ZAMAWIANE DODATKOWO

- PSTRĄGI Z MIEJSCOWYCH STAWÓW SMAŻONE
- PSTRĄGI Z MIEJSCOWYCH STAWÓW WĘDZONE W NASZEJ WĘDZARNI
- KARP WĘDZONY W NASZEJ WĘDZARNI
- ŁOSOŚ GRILLOWANY PODANY NA SZPINAKU Z SOSEM SEROWYM
- PROSIĄK PIECZONY
- INDYK PIECZONY
- DZIK PIECZONY
- GICZ WIEPRZOWA PIECZONA
- GOLONKA PIECZONA PO BAWARSKU



Dodatkowo płatne:

- Swojskie jado: szynki, balerony, polędwice, kiełbasy różnorodne w tym z dzika, kaszanka, salceson – koszt do 60 osób – 500 zł , powyżej 60 osób – 1000 zł
- Prosiak lub dzik pieczony w całości, faszerowany kaszą i podrobami , serwowany przez naszych kucharzy przy Państwa gościach , cena na wagę
- Gicz wieprzowa serwowana w całości z kopytkiem – 600 zł
- Pstrąg wędzony - 60 zł/kg
- Indyki faszerowane, pieczone w całości – 350 zł /szt.
- Golonka po bawarsku - 50 zł/kg
- Dekoracja sali
- Pokaz barmański
- Candy Bar
- Fotobudka
- Animator dla dzieci

Napoje:

Soki 100 %, wszystkie napoje marki Pepsi cola, woda mineralna w karafkach z owocami i cytryną i pakiet 10 zł/os za wesele bez ograniczeń lub do uzgodnienia

Alkohol, ciasto własne lub do uzgodnienia

W przypadku własnego alkoholu - opłata korkowa 10 zł/osoba

Bufet kawowo-herbaciany - bez ograniczeń - 10 zł/osoba

Poprawiny w dniu następnym:

- ✓ Wynajem klimatyzowanej i nagłośnionej sali z obsługą i sprzątnięciem - 30 zł od osoby, jednak nie mniej niż 2000 zł
- ✓ W ramach ceny podanie i odgrzanie potraw, które pozostały po weselu - są one serwowane na szwedzkim stole w barmach i podgrzewaczach
- ✓ Dodatkowa konsumpcja podawana do stołów na rozpoczęcie poprawin, zamawiana jest dodatkowo i płatna zgodnie z cennikiem, np. :
 - Żurek z jajkiem i pieczywem serwowany w wazach – 10 zł
 - Żurek serwowany w chlebie - 15 zł
 - Ziemniaki, pieczeń karkowa z ciemnym sosem i zestawem surówek – 18 zł
 - Bufet kawowo – herbaciany 5 zł /osobę
 - Śniadanie talerzowe - 15 zł
 - Śniadanie dla nocujących gości w formie szwedzkiego stołu - 20 zł

Istnieje możliwość dostosowania menu do Państwa potrzeb

W razie potrzeby proponujemy spotkanie z szefem kuchni – chętnie odpowie na każde Państwa pytanie oraz wyjaśni skład i formę podania poszczególnych potraw, które zastępczo, bądź dodatkowo możemy umieścić w Państwa indywidualnym menu.

