

MENU

Dwór Kociołek 2023

Uroczysty obiad

- ❖ Zupa do wyboru
 - Tradycyjny rosół z makaronem oprószone marchewką i zieloną pietruszką
 - Krem warzywny biały, krem z cukinii, brokułowy, pieczarkowy, z pieczonej papryki i pomidorów, pomidorowy, porowy, krem marchewkowy z curry i imbirem posypyany kielkami i ziarnami słonecznika
- ❖ II danie
 - Mięsa 3 rodzaje do wyboru, (2 porcje/os)
 - Pieczeń ze schabu wieprzowego z sosem pieczeniowym lub pieczarkowym
 - Tradycyjny kotlet schabowy lub schabowy po góralsku (zapiekany z oscypkiem i boczkiem)
 - Cordon Blue – kotlet schabowy po szwajcarsku z serem i szynką
 - Kotlet de volaille (drobiowy) z masłem lub z serem
 - Kotlet drobiowy
 - Pieczeń z karczku w sosie pieczeniowym z zielonym pieprzem i grzybami
 - Pieczeń wołowa w sosie pieczeniowym
- ❖ Dodatki do dania głównego
 - Młode ziemniaczki z koperkiem (sezonowo) lub puree ziemniaczane
 - Surówki 3 rodzaje do wyboru, Surówka z selera z rodzynekami, Surówka z marchewki z ananase, Surówka z białej kapusty z marchewką, surówka z kiszonej kapusty, Buraczki z chrzanem, buraczki strugane z cebulką, Surówka z kapusty pekińskiej, Mizeria ze śmietaną (sezonowo), Młoda kapusta z koperkiem (sezonowo)

Deser

do wyboru:

- Lody z musem owocowym i bitą śmietaną
- Gruszka pieczona z adwokatem
- Crème brulee
- Panna cotta
- Szarlotka na ciepło z lodami (polecamy od września do kwietnia)

Zimna płyta i sałatki

podane w formie szwedzkiego stołu

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką/morelą, karczek, rolada boczkowa, rolada z indyka z morelą, pieczarkami lub szpinakiem, pasztet oraz wędlina (kielbasa wiejska lub kabanos) z dodatkiem
- Sosy do mięs: musztardowo-śmietanowy, tatarski
- Kęski z piersi kurczaka w różnych panierkach z sosem curry
- Śledzie na 2 sposoby do wyboru: po kaszubsku (na ostro z pomidorami), tradycyjne w śmietanie lub z żurawiną i śliwką lub śledzie "pod pierzynką" (z jabłką, pora i śmietany)
- Galaretki drobiowe
- Śliwki z boczkiem
- Pomidorki mozzarellą
- Przekąski z tortilli (mini wrapy, rollsy)
- Przekąski z ciasta francuskiego (sakiewki, ślimaczki)
- Pieczywo
- 3 sałatki do wyboru:
 - Porowo-selerowa, gyrosowa/kebabowa, brokułowa, hawajska (ananas, papryka konserwowa, ser żółty, jajko, kukurydza, seler marynowany, por,szynka), królewska (ryż, ananas, papryka konserwowa, ser żółty, jajko, kukurydza kurczak), tradycyjna jarzynowa,

Salatka z kurczakiem i selerem naciowym, meksykańska (z fasolą, mielonym mięsem, nachosami), grecka,
Salatka z roszponka lub rukola i suszonymi pomidorami z cebulą czerwoną, granatem oraz fetą lub serem
pleśniowym: Salatka z marynowanej cebulki (szynka, fasolka, kukurydza),

Napoje ciepłe i zimne

- Woda niegazowana i soki owocowe podane w karafkach na stoły (pomarańczowy, jabłkowy)
- Kawa, Herbata
- Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up – dostępne na osobnym stoliku

I Danie ciepłe

do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-musztardowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Indyk (filet) z sosem miodowo-musztardowym, zielonymi kluseczkami i mix sałat
- Roladki wołowe (z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym z kaszą gryczaną okraszoną lub kluską śląską oraz czerwoną kapustą
- Policzki wołowe z pure truflowym i buraczkami

II Danie ciepłe

do wyboru:

- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem podany na kleksie sosu jogurtowo-zielonego z ryżem i pieczarkami lub warzywami, surówka z kapusty pekińskiej
- Filet drobiowy saute pod sosem porowym, z kolorową kluseczką i miksem sałat
- Roladka drobiowa ze szpinakiem, serem feta, kaszą kuskus z warzywami i miksem sałat
- Strogonoff (z wieprzowiny) z pieczywem,
- Zupa gulaszowa z warzywami i kaparami

III Danie ciepłe

do wyboru:

- Krokiet z farszem mięsnym lub pieczarkowo-serowym podany z barszczem czerwonym
- Pasztecik z ciasta francuskiego z farszem pieczarkowym (lub kapusta, grzyby, boczek, lub szpinak z ricottą) barszczyk czerwony
- Naleśnik pikantny meksykański (z mieloną wieprzowiną lub kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, kukurydzą i fasolą
- Żurek
- Kwaśnica na wędzonych żeberkach
- Mix pierogowy

Opcje vege, zamiast któregoś z dań

- Roladka sojowa z tofu, z kluską śląską i buraczkami
- Stek kalafiorowy na makaronie strozzapreti z czosnkiem niedźwiedzim
- Gołąbki vege w aromatycznym sosie pomidorowym
- Batat pieczony, na szpinaku

❖ Cena za osobę 295zł

Dodatkowe OFERTY SPECJALNE

- Wiejski stół – stoisko samoobsługowe ofertujące tradycyjne przysmaki: kiełbasa wiejska i kabanos wiejski, , tradycyjne wędzone mięsa: szynka z beczki, szynka tradycyjna, boczek, , baleron , schab, żeberka). chleb wiejski, ogórki kiszzone, smalczyk - dodatkowy koszt ok. 600zł (w zależności od liczby osób
- Płonąca szynka – widowiskowa specjalność serwowana przez Szefa Kuchni, podawana nocą - szynka marynowana w ziołach, pieczona i serwowana z kapustą zasmażaną oraz wiejskim chlebem - z dopłatą ok 450 zł - zależności od liczby osób.

- Gorący bufet - polecany zamiast III dania ciepłego na dłuższe przyjęcia (np. barszczyk czerwony, paszteciki, pierogi, żurek wiejski, bigos myśliwski – do wyboru) cena zależy od ilości dań i osób
- Domowa lemoniada 75zł / 5l
-

Dzieci do 3 lat bezpłatnie o ile nie posiadają własnego nakrycia, dzieci 3-10 lat w cenie ½ stawki za osobę dorosłą

cena obejmuje:

- Obiad (zupę i danie główne), deser, zimą płytę z sałatkami, 3 ciepłe dania
- Napoje zimne (niegazowane i gazowane) oraz ciepłe (kawa, herbata)- bez ograniczeń
- Chleb na powitanie oraz kieliszki do szampana dla Młodej Pary
- Obsługę oraz wynajem lokalu na czas przyjęcia trwającego 12h
- Podstawową dekorację stołów (białe obrusy, serwetki)
- Pokój dla Młodej Pary, jeśli przyjęcie dla min.90 Gości

Cena NIE zawiera:

- Napoi alkoholowych
- Ciast weselnych i tortu – **potrzebny dokument WZ lub kopia faktury**
- Oprawy muzycznej
- Dekoracji stołów i Sali

Dodatkowe opłaty:

- Przedłużenie przyjęcia (ponad 12h) zależne od wielkości przyjęcia (liczby Gości)
- Opłaty ZAIKS - 300 zł
- Opłatę korkową (koncesja alkoholowa) 300zł/przyjęcie
- Dodatkowa obsługa kelnerska, jeśli tego wymagają organizatorzy (w standardzie, wliczona w cenę obsługa to ok. 30 gości na 1kelnera) -

Zrealizujemy również zamówienia niestandardowe - potrawy, których nie ma w powyższej propozycji po uprzednim uzgodnieniu.

Dysponujemy pokojami 6 pokojami dla gości w (17 miejsc noclegowych)