



**Kontakt w sprawie
organizacji przyjęcia
Hanna Powała-Jaciow
tel. 506-085-041**

*Restauracja • Przyjęcia • Catering • na DŁUGIEJ 2
ul. Długa 2, Wodzisław Śląski-Zawada
www.restauracja-dluga2.pl*

OBIAD:

I DANIE

- Domowy rosół z makaronem
- Swojski żurek na zakwasie
- Krem z brokułowy
- Krem szpinakowy
- Krem pomidorowy
- Krem borowikowy +5zł/porcja
- Wykwintna zupa z grzybów leśnych +5zł/porcja

II DANIE

5 rodzaji do wyboru (po 2 szt na osobę):

- Pieczeń wołowa w sosie własnym z pieczarkami
- Sztufada wołowa szpikowana warzywami i boczkiem
- Roladka drobiowa faszerowana mięsem z kaczki
- Panierowana drobiowa roladka faszerowana serem camembert oraz pieczoną papryką
- Roladka z kurczaka panierowana z smażonymi pieczarkami i żółtym serem
- Piersz z kurczaka z serem pleśniowym i żurawiną panierowana w płatkach migdałów
- Piersz z kurczaka faszerowana szpinakiem i pomidorkami suszonymi owinięta szynką parmeńską
- De volaille z masłem
- De volaille z wiosenny z masłem i groszkiem zielonym
- Piersz z kurczaka panierowana w płatkach migdałów
- Zawijaniec z karczku faszerowany brokułami cebulą w sosie własnym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w tymianku podana w sosie kurkowym
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana serem feta, szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Koperta z polędwiczki wieprzowej z brokułami i oscypkiem
- Koperta z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurkami, smażoną cebulką oraz serem pleśniowym
- Golonka pieczona w piwie po bawarsku
- Grillowany filet z kurczaka ze szpinakiem, pomid. suszonymi, czosnkiem zapieczony świeżą mozzarellą
- Grillowany filet z kurczaka ze świeżymi pomidorami i kurkami smaż. na maśle zapieczony świeżą mozzarellą
- Pieczeń z udźca indyczego w sosie paprykowym
- Trybowane udko z kurczaka faszerowane ogórkiem kiszonym, papryką i boczkiem
- Cordon blue - koperta ze schabu faszerowana serem żółtym i szynką wiejską
- Schabowe roladki z grzybami leśnymi i rozmarynem
- Roladki schabowe z szynką parmeńską i szparagami
- Rolada wieprzowa
- Filet z pstrąga posypany brokułami i płatkami migdałów
- Udko kaczki z jabłkami i majerankiem +10zł/porcja
- Piersz kaczki w sosie pomarańczowym +10zł/porcja
- Roladka z piersi kaczki z figami w sosie śliwkowo-winnym +10zł/porcja
- Rolada wołowa +10zł/porcja
- Policzki wołowe +10zł/porcja

Dodatki warzywne (3 rodz do wyboru):

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała gotowana z koperkiem
- Kapusta zasmażana z podgrzybkami
- Kapusta kiszona zasmażona z goździkami
- Kapusta pekińska z warzywami na słodko-kwaśno
- Surówka z buraczków
- Surówka z buraczków drażonych z ciecierzycą i rukolą
- Surówka z kapusty czerwonej z jabłkami i cebulą
- Surówka z kapusty czerwonej z ananasem i jogurtem greckim
- Surówka z marchewki z ananasem
- Surówka z marchewki z jabłkami
- Surówka z marchewki z chrzanem i śmietaną
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z kapusty kiszonej z warzywami
- Surówka z kapusty białej z koperkiem (Coleslaw)
- Surówka wiosenna z kapusty białej z ogórkiem
- Warstwowy bukiet sałat z pomidorami i kukurydzą z sosem włoskim
- Warstwowy bukiet sałat z warzywami i sosem czosnkowym
- Sałata lodowa z pomidorami i cebulą na słodko-kwaśno

Dodatki skrobiowe (2 rodz do wyboru):

- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki z patelni z boczkiem, cebulką i pieczarkami
- Talerki ziemniaczane z pieca pachnące czosnkiem
- Bezy ziemniaczane
- Ćwiartki ziemniaczane w ziołach
- Dufinki ziemniaczane
- Zapiekane ziemniaczane z brokułami i pomidorami koktajlowymi zapieczony serem mozzarella
- Zapiekane ziemniaczane z grzybami leśnymi i szpinakiem zapieczony serem mozzarella

DESERY (do wyboru):

DESERY LODOWE (pucharki):

- Lody waniliowe z bezami i gorącą konfiturą malinową
- Lody o smaku słonego karmelu przekładany serkiem mascarpone
- Lody waniliowe z ciepłą konfiturą truskawkową dopełnione nugatem
- Dla dzieci: lody waniliowe z sosem czekoladowym i drażkami M&M's

DESERY (w miskach):

- Szpajza czekoladowa z alkoholem z orzechami i rodzynkami
- Szpajza czekoladowa z malinami
- Szpajza cytrynowa z malinami
- Mascarpone przekładane musem z malin
- Mascarpone przekładane z musem z truskawek
- Tiramisu - deser kawowy - mascarpone przekładane biszkoptami nasączonymi kawą i amaretto
- Deser wiśniowy- wiśnie na winie przekładane aksamitnym serkiem rumowym

SŁODKI STÓŁ - monoporcje różne smaki

CIASTA (1,5SZT/OS) +KAWA / HERBATA

CIASTECZKA KRUCHE

OWOCE NA PATERACH

TORT OKOLICZNOŚCIOWY Z DEKORACJĄ (swojski lub artystyczny)

APERITIF / TOAST DO TORTU – włoskie prosecco z beczki

ZIMNA PŁYTA:

_Pieczywo własnego wypieku, masło

Przystawki (6 rodzaj do wyboru):

- Półmisek wędliny swojskich oraz mięs pieczystych
- Półmisek serów żółtych i pleśniowych z owocami suszonymi
- Plastry polędwiczki wieprzowej z borowikami w galarecie
- Rolada z kaczki faszerowana oliwkami, morelami oraz pistacjami (galantyna)
- Jajka w sosie w pastą brokułową lub w sosie tatarskim
- Łosoś wędzony faszerowany twarożkiem szczypiorkowym
- Łosoś z pieca z twarożkiem i zielonym groszkiem
- Pasztet własnego wyrobu z sosem żurawinowym lub sosem tatarskim
- Pasztet z brokułów - wegetariański mus z brokułów
- Carpaccio z buraka podane z kremem balsamicznym, orzechami włoskimi, kozim serem oraz rukolą
- Obazda (pasta) z sera camembert ze szczypiorkiem
- Galaretka drobiowa
- Galaretka na golonce
- Rollsy z tortilli z kurczakiem grillowanym, sałatą, pomidorem oraz sosem majonezowym
- Rollsy z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami, cebulką oraz ogórkiem konserwowym
- Panierowane kapelusze pieczarek nadziewane farszem oraz posypane parmezanem
- Figi faszerowane kozim serem, z pieprzem mielonym oraz szynką parmeńską
- Muszle makaronowe nadziewane kurczakiem grillowanym, smażoną cebulką i pieczarkami oraz majonezem
- Tartaletka z pasztecikiem i śliwką kalifornijską
- Tartaletka z twarożkiem i pomidorem koktajlowym
- Tartaletka z twarożkiem szczypiorkowym oraz czerwonym kawiozem
- Babeczka napełniona pastą jajeczną udekorowana pomidorem koktajlowym
- Roladki z omleta z pastą jajeczną i pieczarkami
- Roladki z szynki parmeńskiej nadziewane serem feta i szczypiorkiem
- Białe szparagi owinięte szynką parmeńską z twarożkiem i pomidorami suszonymi
- Tartinka z pastą jajeczną, szynką oraz pomidorami koktajlowymi
- Tartinka twarożkiem szczypiorkowym z sałatą, salami i ogórkiem konserwowym
- Tartinka z twarożkiem buraczanym, czerwoną cebulką oraz wędzonym łososiem
- Tartinka z ciemnego pieczywa z pastą oraz koperkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym oraz matiasem
- Koreczki z serem pleśniowym, winogronami i czarną oliwką
- Koreczki z serem gouda, orzechami włoskimi i śliwką suszoną
- Koreczki z krewetki smażone na maśle z czosnkiem marynowanym oraz oliwką czarną
- Koreczki z camembertem, ananasem oraz pomidorkiem koktajlowym
- Krewetki w delikatnym musie (terrina)
- Marynaty (ogórek konserwowy, papryka, pieczarka konserwowa)
- Tatar z filetów matiasa, z czerwoną cebulą, pieprzem i papryką
- Matias opiekany w marynacie octowej
- Matias korzenny w buraczkach marynowanych z ogórkiem konserwowym i cebulką
- Śledzie w jogurcie greckim i jabłku
- Nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- Oscypki z gór grillowane na maśle podany z żurawiną
- Placuszki ziemniaczane podane z sosem czosnkowym
- Krążki cebulowe podane z sosem majonezowo-szczypiorkowym

Za dopłatą:

- Carpaccio wołowe (z polędwicy wołowej) z oliwą truflową, parmezanem i rukolą +6zł/porcja
- Tatar wołowy +6zł/porcja
- Tatar z łososia +10zł/porcja

Sałatki (2 rodzaj do wyboru):

- Sałatka warstwowa z kurczakiem, pomidorami, kukurydzą, fasolką czerwoną na sałacie lodowej z sosem koktajlowym
- Sałatka warstwowa z kurczakiem, ananasem, suszoną żurawiną i kukurydzą na sałacie lodowej z sosem koktajlowym
- Sałatka z gyrosem – z grillowaną polędwiczką wieprzową, pomidorami, ogórkiem zielonym, smażonymi pieczarkami i cebulką na sałacie lodowej z sosem czosnkowym
- Sałatka Caprese- z pomidorami, świeżą mozzarellą, cebulą czerwoną, mixem sałat z sosem vinegrette
- Sałatka z fasolki czerwonej, fasolki szparagowej zielonej, kukurydzy, z rukolą, roszonek z sosem vinegrette
- Sałatka z papryki, cebuli czerwonej, z oliwkami, serem feta, rukolą, roszonek oraz sosem francuskim
- Sałatka z buraczków, z pomarańczami, kozim serem, rukolą oraz orzeszkami pini z sosem francuskim
- Sałatka z kalafiora, brokułów, z kukurydzą i koperkiem z majonezem

I KOLACJA

2 rodzaj do wyboru (po 1 szt na osobę + mięsa z obiadu):

4 rodzaj do wyboru (po 1,5 szt na osobę):

- Karczek szpikowany czosnkiem w sosie pieczarkowym
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany z pieczarkami zapieczony serem
- Grillowany filec z kurczaka z pomidorkami koktajlowymi i grillowanym plastrem ananasa zapieczony serem
- Grillowany filec z kurczaka z oscypkiem oraz żurawiną
- Roladka schabowa z szynką, serem i ogórkiem kiszonym
- Roladka z indyka faszerowana szynką wiejską, żółtym serem oraz papryką
- Roladka z indyka z żurawiną i śliwkami suszonymi w sosie jogurtowym na słodko-kwaśno
- Szaszłyk drobiowy z boczkiem, papryką i cebulką
- Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z boczkiem, pieczarkami, cebula oraz papryką
- Szaszłyk z indyka ze sliwkami i papryką
- Roladka wieprzowa ze schabu z grzybami leśnymi i kapustą
- Filec z grilla z kurkami i świeżą mozzarellą
- Panierowana roladka z pieczarkami, serem i porem
- Ozorki wieprzowe sosie chrzanowym
- Ozorki wołowe w sosie musztardowym
- Filec z pstrąga na szpinaku w sosie śmietanowo-czosnkowym
- Filec z pstrąga podany na fasolce szparagowej
- Łosoś filec z prażonymi migdałami +10zł/porcja

Dodatki warzywne (2 rodzaje do wyboru):

- Bukiet sałat z warzywami oraz sosem vinaigrett
- Bukiet sałat z pomidorami oraz sosem włoskim
- Bukiet sałat z pomidorami i cebulą na słodko-kwaśno
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Bukiet jarzyn gotowanych
- Surówka z ogórka kiszonego z papryką, cebulką i kukurydzą

Dodatki skrobiowe (2 rodzaje do wyboru):

- Ćwiartki ziemniaczane w ziołach
- Pieczone ziemniaki w mundurkach
- Dufinki ziemniaczane
- Frytki grubostrugane
- Frytki karbowane
- Bezy ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana z boczkiem i warzywami

II KOLACJA do wyboru:

- Barszcz z krokietem mięsny lub kapustą i grzybami
- Strogonov wołowy z bułeczkami własnego wypieku
- Bogracz z bułeczkami własnego wypieku
- Ragout z indyka z bułeczkami własnego wypieku

III KOLACJA w stylu amerykańskim

- Burgery 100% wołowiny
- Frytki stekowe
- Wedges'y z ziemniaczane
- Mini gofry z ziemniaka i cebulki z sosem czosnkowym

IV KOLACJA w stylu włoskim

- Włoska pizza z pieca
- Makarony penne (zapiekane lub z patelni)
- Sałatka po sycylijsku oraz sałatka grecka

ATRAKCJE DODATKOWE:

- Ścianka balonowa lub balony z helem
- Dmuchaniec dla dzieci
- Animacje dla dzieci

**DLA MENU POWYŻEJ 180zł/os
W CENIE WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
SERWOWANA W DZBANKACH.**

**DEKORACJA STOŁU W WYBRANEJ KOLORYSTYCE
ORAZ DEKORACJA STOŁU ŻYWYMI KWIATAMI W CENIE PRZYJĘCIA**

*Dodatkowo płatne soki owocowe 100% lub soczki włoskie 0,2l
oraz napoje gazowane 0,25l COCA-COLA , FANTA , SPRITE , KINLEY, WODA GAZ*

Możliwość wniesienia własnego alkoholu, za wyjątkiem piwa. i wina musującego

**Restauracja • Przyjęcia • Catering • na DŁUGIEJ 2
ul. Długa 2, Wodzisław Śląski-Zawada
Manager lokalu Tel. 506 - 085 -041
www.restauracja-dluga2.pl**