



SWOJSKI SMAK

## MENU NR 1 DLA GRUP na rok 2018

### **Przystawka lub zupa: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)**

Rosół z makaronem

Zupa z całych pomidorów z makaronem **(W)**

Zupa ogórkowa

Krem ziemniaczany z grillowanym boczkiem

Placki ziemniaczane podane z sosem pomidorowo-paprykowym **(W)**

Filet ze śledzia w oliwie z dodatkiem papryki i cebulki

Plastry pieczonej piersi kurczaka na liściach sałat

### **Danie główne: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)**

Szynka wieprzowa w sosie myśliwskim podana z ziemniakami gotowanymi i surówką

Filet z morszczuka z pieca podany na pesto pietruszkowym z ryżem z warzywami

Pieczona karkówka w sosie majerankowo-czosnkowym podana z ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną

Duszona pierś z kurczaka na sosie pieczarkowym podana z warzywami sezonowymi

Pieczone śledzie bałtyckie podane z sosem kaparowo-paprykowym i warzywami sezonowymi

Drobiowy szaszłyk bałkański podany z ryżem curry, surówką i sosem jogurtowym

Kotleciki jaglane podane z ziemniakami gotowanymi i sosem pomidorowo-paprykowym **(W)**

### **Deser: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)**

Domowe ciasto jabłkowe

Mus z owoców sezonowych z jogurtem naturalnym

### **Napoje:**

Woda mineralna

**(W) – dania wegetariańskie**



SWOJSKI SMAK

## MENU NR 2 DLA GRUP na rok 2018

### Zupa lub przystawka: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)

Krem z pomidorów z dodatkiem sera gorgonzola (W)

Zupa z kurek leśnych z warzywami i koperkiem

Żur z białą kielbasą i chrzanem

Krem z dyni z papryczkami chilli

Filet z dorsza po kaszubsku

Placki ziemniaczane z sosem śmietanowym z kurkami (W)

Pasztet własnego wypieku z dziczyzną podawany z żurawiną

Plastry schabu z naszej wędzarni podane na rucoli z sosem pomidorowo-paprykowym

Wędzone szprotki podane na liściach sałat

### Danie główne: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)

Bitki wołowe w sosie własnym podane z kaszotto grzybowym i surówką z buraczków

Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym z leśnymi kurkami podane z ziemniakami gotowanymi i fasolką szparagową

Pieczony schab w sosie myśliwskim podany z ziemniakami gotowanymi i duszoną kapustą

Duszona pierś indyka z sosem musztardowo-miodowym podana z ryżem z warzywami

Golonka z indyka podana z warzywami sezonowymi

Kawałki wołowiny marynowej w winie duszone z warzywami podane z plackami ziemniaczanymi

Duszony filet z dorsza na pesto pietruszkowym podany z warzywami sezonowymi

Pieczona flądra podana z frytkami i surówką coleslaw

Kotleciki z ciecierzycy podane z ratatouille warzywnym (W)

Pierogi z dziczyzną z pieca podane z sosem z borowiny leśnej

### Deser: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)

Jabłko w cieście naleśnikowym z sosem waniliowym

Ciasto czekoladowe

### Napoje:

Woda mineralna/kawa lub herbata

**(W) – dania wegetariańskie**



SWOJSKI SMAK

## MENU NR 3 DLA GRUP na rok 2018

### Przystawka: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)

Zupa z grzybów leśnych z makaronem własnej produkcji

Żur staropolski na borowikach

Pikantna zupa na wołowinie i pieczonej papryce

Krem z buraka z kozim serem **(W)**

Bigos na dziczyźnie z dodatkiem czerwonego wina i suszonych grzybów z pieczywem własnego wypieku

Plastry rostbefu z puree z mango i kozim serem

Pierogi z kurkami z pieca z sosem śmietanowym **(W)**

Terrina z ryb bałtyckich z sosem rodzynkowym

### Danie główne: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)

Zrazy wołowe zawijane z boczkiem, suszonym borowikiem i ogórkiem kiszonym podane z plackami gryczanymi i buraczkami zasmażanymi

Piers z kaczki na sosie pomarańczowym podana z kopytkami i duszoną czerwoną kapustą

Gulasz z jelenia z warzywami, duszony w czerwonym winie podany z kaszą bulgur

Karkówka z dzika w czosnku niedźwiedzim na sosie żurawinowym podana z kopytkami i glazurowaną marchewką

Smażony filet z sandacza podany na kurkach w śmietanie z puree chrzanowym

Filet z łososia na sosie limonkowym podany z pikantnym groszkiem cukrowym i risotto

Polędwiczka wieprzowa na sosie borowikowym podana z puree truflowym i warzywami sezonowymi

Gołąbki z farszem z kaszy po staropolsku na borowikach w śmietanie podane z puree **(W)**

### Deser: (proszę wybrać jedną pozycję dla całej grupy)

Sernik cytrynowo-miodowy

Owoce zapiekane w kotle moglu

### Napoje:

Woda mineralna/kawa lub herbata

**(W) – dania wegetariańskie**



SWOJSKI SMAK

## **MENU DEGUSTACYJNE na rok 2018**

### **POLSKA KUCHNIA W PIGULCE**

#### **Przystawka: (podana na półmiskach)**

Plastry z cielęciny podane z musem z jeżyn leśnych z dodatkiem sera koziego

Filet z sandacza z naszej wędzarni podany na pesto

Bliny z bryndzą

Pieczyno własnego wypieku

#### **Danie główne: (podane na półmiskach)**

Zrazy z młodej wołowiny zawijane z boczkiem, ogórkiem kiszonym i suszonym borowikiem

Karkówka z dzika podana na sosie z grzybów leśnych

Pieczona pierś z kaczki podana na sosie pomarańczowym

Kopytka

Krokiety ziołowe

Fasolka szparagowa

#### **Deser:**

Świeże owoce zapiekane w kotle moglu

#### **Napoje:**

Woda mineralna/kawa lub herbata