

MENU WESELNE 2010

POD LIPAMI

Do każdego menu weselnego NAPOJE GORĄCE (kawa i herbata) podawane są bez ograniczeń przez całe przyjęcie.

Zestaw 1 - 180,00 zł od osoby

ZUPA

Drobiowy rosół podany z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Filet po parysku, De volaille,

Zraz zawijany, Schab z pieczarkami

- serwowane na półmiskach (2 porcje/os.)

Ziemniaki z wody

Warzywa blanszowane, 4 rodzaje surówek

ZAKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI

Schab w maladze nadziewany śliwką z filecikami brzoskwini

Rolada z kurczęcia faszerowana po królewsku

Półmisek pieczonych mięs ze schabu, karkówki i drobiu w ziołach i pikantnych przyprawach,

Pasztet łęgowski

Roladki z łososia wędzonego faszerowane musem z pieczarkami i oliwkami

Pstrąg w galarecie otoczony delikatnym sosem

Fantazje śledziowe

Sałata polinezyjska

Grzybki marynowane

Zimne sosy, Ćwikła, Pieczywo, Masło

DANIA NA GORĄCO (serwowane po godzinie 22.00)

Karkówka pieczona, podawana z kopytkami w sosie rozmarynowym

Barszcz czerwony z pasztecikami w cieście francuskim

Zestaw 2 - 200,00 zł od osoby

ZUPA

Drobiowy rosół podany z makaronem lub

Krem z pieczarek serwowany z groszkiem ptysiowym i zapiekany serem

DANIE GŁÓWNE

Filet po kociewsku z zapiekany serem i brzoskwinia,

Schab po staropolsku (duszony w kapuście z grzybami),

Zraz zawijany, Pierś zawijana faszerowana serem i pieczarkami

- serwowane na półmiskach (2 porcje/os.)

Ziemniaki z wody

Warzywa blanszowane, 4 rodzaje surówek

DESER

Fantazja lodowa

ZAKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI

Kaczka faszerowana w galarecie

Pierś w galarecie w sosie chrzanowym

Łosoś wędzony rolowany nadziewany szpinakiem

Półmisek pieczonych mięs ze schabu, karkówki i drobiu w ziołach i pikantnych przyprawach

Pasztet Łęgowski

Pstrąg w galarecie faszerowany pieczarkami

Schab zatopiony w maładze nadziewany śliwką z filecikami brzoskwini

Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią

Salatka z kurczakiem

Salatka grecka z fetą

Fantazje śledziowe

Grzybki marynowane

Zimne sosy, Ćwikła, Pieczywo, Masło

DANIA NA GORĄCO (serwowane po godzinie 22.00)

Karkówka pieczona, podawana z kopytkami w sosie rozmarynowym

Udziec wieprzowy lub udziec indyjski sycony miodem, podawany z pieczonymi ziemniakami

Barszcz czerwony z pasztecikami w cieście francuskim i boeuf strogonow

Zestaw 3 - 220,00 zł od osoby

PRZYSTAWKA

Kaczka faszerowana serwowana na musie jabłkowym z Calvadosem i sosem żurawinowym

ZUPA

Drobiowy rosół podany z makaronem lub

Krem z pieczarek serwowany z groszkiem ptysiowym i zapiekany serem

DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z łososia, Risotto z kurczakiem i grzybami, Medaliony z polędwiczki z grzybami

Zrazy wołowe, Pierś zawijana faszerowana serem i pieczarkami

- serwowane na półmiskach (2 porcje/os.)

Ziemniaki z wody

Warzywa blanszowane, 4 rodzaje surówek

DESER

Fantazja lodowa

ZAKĄSKI ZIMNE

Jesienna rolada z indyka z orzechami na sosie weneckim

Schab w galarecie z musem chrzanowym

Pasztet zapiekany w cieście francuskim,

Łosoś wędzony rolowany nadziewany szpinakiem

Roladki tęczowe z szynką, polędwicą i serem nadziewane kremowym musem

Pstrąg w galarecie faszerowany pieczarkami

Półmisek pieczonych mięs ze schabu, karkówki i drobiu w ziołach i pikantnych przyprawach

Sałatka z owoców morza

Sałatka grecka

Sałatka brazylijska z tuńczykiem

Fantazje śledziowe

Zimne sosy, Ćwikła, Pieczywo, Masło

DANIA NA GORĄCO (serwowane po godzinie 22.00)

Karkówka pieczona podawana z kopytkami w sosie rozmarynowym

Wielka Uczta Myśliwego:

Udziec wieprzowy, Udziec indyjski sycony miodem, podawane z pieczonymi ziemniakami, kaszą i bigosem

Barszcz czerwony z pasztecikami i zupa grzybowa z łazankami

Zestaw 4 - 215,00 zł od osoby

MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE nr 1

ZUPA

Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi

DANIA GŁÓWNE

Piersi z kurczaka z sosem saytay

Andaluzyjskie zraziki wołowe z chilli z grzybami, czosnkiem i miodem

Sola Lemon rolowana z cukinią podawana na risotto warzywnym w sosie cytrynowym

Dodatki:

- warzywa grillowane i blanszowane
- 3 rodzaje doprawionych sałat i surówek

DESER (1 do wyboru)

Panna cotta

Creme brulle

Sałatka owocowa ze świeżym sorbetem cytrynowym

ZAKĄSKI ZIMNE

Faszerowane pomidorki czosnkowe z owocami morza

Kurczak saytay podawany z selerem marynowanym w curry

Roladki wieprzowe faszerowane orzechami i serem feta

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem maskarpone

Smażona wieprzowina po Marokańsku

Karkówka faszerowana czosnkiem w orientalnych przyprawach

Roladki tęczowe z łososia, szynki i sera, faszerowane kremowymi pastami w aromatycznych i pikantnych posypkach ziołowych

Sałatka Grecka, Sałatka Waldorff, Sałatka Nicejska (1 do wyboru)

DANIA NA GORĄCO W NOCY:

- Eskalopki wieprzowe w rozmarynie z kopytkami
- Śródziemnomorska zupa z wołowiną

Zestaw 5 - 230,00 zł od osoby

MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE nr 2

ZUPA

Consomme borowikowe z oliwką truflową i płatkami szynki parmeńskiej lub krem szparagowy

DANIA GŁÓWNE

Pieczony filet z łososia w sosie gribiche

Grillowana polędwica wieprzowa podpalana calvadosem z jabłkiem

Kurczak po Baskijsku

Dodatki:

- szparagi w masełku ziołowym
- warzywa grillowane i blanszowane
- 3 rodzaje doprawionych sałat i surówek

DESER – 1 do wyboru

Panna cotta

Creme brulle

Sałatka owocowa ze świeżym sorbetem cytrynowym

ZAKĄSKI ZIMNE

Norweski łosoś grvlax

Faszerowane pomidorki czosnkowe z owocami morza

Kurczak saytay podawany z selerem marynowanym w curry

Roladki wieprzowe faszerowane orzechami i serem feta

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem maskarpone

Schab pieczony w chrupiącej skorupie z ziół

Smażona wieprzowina po Marokańsku

Karkówka faszerowana czosnkiem w orientalnych przyprawach

Deska serów z owocami i żurawiną

Roladki tęczowe z łososia, szynki i sera, faszerowane kremowymi pastami w aromatycznych i pikantnych posypkach ziołowych

Sałatka Grecka, Sałatka Waldorff, Sałatka Nicejska (1 do wyboru)

DANIA NA GORĄCO W NOCY:

- Płonące udźce wieprzowe i żeberka
- Śródziemnomorska zupa z wołowiną

OBIAD SERWOWANY + BUFET SZWEDZKI

ZESTAW 1 - 40 zł od osoby

Krem z brokułów podany z różyczką kalafiora i łyżeczką bitej śmietany

Zraziki wieprzowe, serwowane na sosie z grzybami leśnymi z dodatkiem złocistych ziemniaków z koperkiem oraz młodymi marchewkami z masłem i migdałami.

ZESTAW 2 - 50 zł od osoby

Szparagowe Consomme z puszystymi frykadelkami, warzywną nutą szafranu i złocistego melona.

Faszerowana pierś z kurczaka serem orzechami podana z ziemniakami puree i blanszowanymi warzywami

Pucharek owoców podany z azjatyckimi przyprawami i sorbetem cytrynowym.

ZESTAW 3 - 60 zł od osoby

Imbirowa Sonata z łososią na sosie malinowym ze żdźbłem trawy cytrynowej, owocami południowymi i płatkami róż.

Krem z cukinii i świeżej mięty, podany z nutką esencji oliwy truflowej i grzanek tymiankowych.

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, podane z ziemniakami, faszerowanymi dipem twarogowym i zapiekanymi pomidorami z różyczką brokuł i orzechów włoskich.

ZESTAW 4 (wegetariański) – 35 zł od osoby

Krem z cukinii i świeżej mięty, podany z nutką esencji czerwonej papryki i grzanek tymiankowych

Łosoś pieczony w maśle ziołowym podany na puree ziemniaczanym z królewskimi warzywami blanszowanymi

ZAKĄSKI ZIMNE - W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

opcja 1. CENA 120 zł od osoby

Pierś z kurczaka w rozmarynie i musem chrzanowym

Fantazje śledziowe w staropolskich tradycjach

Pstrąg z dworskiego stawu podany z musem ziołowym

Bazyliowa panga z cukinia w delikatnej glazurze

Kaczka faszerowana bakaliami i wątróbką podana na musie owocowym

Schab w maładze nadziewany śliwką i morelą lub
Roladka ze schabu zwinięta z warzywami podana z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka faszerowana po królewsku
Rolada z indyka z orzechami na sosie cumberland
Sałatka ziemniaczano-śledziowa / Sałatka z tuńczykiem / Sałatka grecka z fetą / Sałatka z indykiem w sosie tysiąca wysp – 150g (2 do wyboru)
Roladki serowe 1 szt.
Półmisek pieczonych mięs na zimno

DANIA NA GORĄCO

Barszcz czysty z pasztecikiem
Karkówka w sosie pieczeniowym podawana z kopytkami

opcja 1. CENA 155 zł od osoby

Pierś z kurczaka w rozmarynie i musem chrzanowym
Polędwiczka Czarnolas
Indyk faszerowany mango chotney
Fantazje śledziowe w staropolskich tradycjach
Pstrąg z dworskiego stawu podany z musem ziołowym
Bazyliowa panga z cukinia w delikatnej glazurze
Kaczka faszerowana bakaliami i wątróbką podana na musie owocowym
Schab w maładze nadziewany śliwką i morelą lub
Roladka ze schabu zwinięta z warzywami podana z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka faszerowana po królewsku
Rolada z indyka z orzechami na sosie cumberland
Sałatka ziemniaczano-śledziowa / Sałatka z tuńczykiem / Sałatka grecka z fetą / Sałatka z indykiem w sosie tysiąca wysp – 150g (2 do wyboru)
Roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem 1 szt. lub Roladki z łososia po tajlandzku
Roladki serowe
Półmisek wiejski (sery, wędliny, mięsa pieczone, warzywa)

DANIA NA GORĄCO

Strogonof z kluskami francuskimi
Udziec wieprzowy pieczony z dodatkiem marynat i sosu żurawinowego

Do każdego zestawu NAPOJE GORĄCE (kawa i herbata) podawane są bez ograniczeń przez całe przyjęcie

BUFET ORIENTALNY na 60 os. – 1 200 zł.

1 WERSJA

NA CIEPŁO:

- Imbirowe skrzydełka z kurczaka podawane z sosem orientalnym chilli
- Kurczak z warzywami i orzechami nerkowca
- Panierowane pierścienie z kalmara w sosie suk-hot-hai

NA ZIMNO:

- Sałatka Indonezyjska słodko-kwaśna z owocami morza
- Piersi z kurczaka marynowane w trawie cytrynowej warzywami
- Tajlandzkie roladki z łosia
- Wieprzowina po Marokańsku z warzywami i sałatami
- sushi
- papryczki chilli w cieście

2 WERSJA

NA CIEPŁO:

- Ostro Kwaśna Zupa Krewetkowa,
- Panierowane pierścienie z kalmara w sosie suk-hot-hai podane z warzywami tempurze
- Japońskie szaszłyki (drobiowe, rybne)

NA ZIMNO:

- Sałatka Indonezyjska słodko-kwaśna z owocami morza
- Piersi z kurczaka marynowane w trawie cytrynowej warzywami
- Tajlandzkie roladki z łosia
- Wieprzowina po Marokańsku z warzywami i sałatami
- sushi
- papryczki chilli w cieście

SUSHI BAR – DLA 60 OSÓB - 500 zł

POPRAWINY:

Maksymalny czas trwania poprawin: godz. 21.00

Zestaw 1 - 50,00 zł

Barszcz czerwony
Kurczaki pieczone
Smalec, Ogórki kiszzone
Pieczywo, Masło
Kawa, Herbata

Zestaw 2 - 60,00 zł

Żurek Staropolski
Filet po parysku z ziemniakami
Zestaw surówek
Smalec, Ogórki kiszzone
Pieczywo, Masło
Kawa, Herbata

Zestaw 3 - 75,00 zł

Żurek Staropolski
Koryto smakosza - krupniok, biała kielbasa, pierogi (z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami)
Żeberka, Golonka, Pierś drobiowa Zestaw surówek
Smalec, Ogórki kiszzone
Pieczywo, Masło
Kawa, Herbata

Można również za naszym pośrednictwem zamówić:

- napoje bezalkoholowe 20 zł/os.
- napoje alkoholowe (wódka, wino, piwo) 50 zł/os.
- owoce 8 zł/os.
- tort weselny 8 zł/os.

Istnieje również możliwość zamówienia:

- czekoladowej fontanny, która przeniesie Państwa i gości w świat marzeń z najlepszą belgijską czekoladą pobudzając fantazję i zmysły
- stołu wiejskiego, który będzie doskonałym dodatkiem do oferowanej przez nas uczy kulinarnej; tradycyjne wyroby zadowolą najbardziej wymagających smakoszy.

Pod Lipami – Wyspy Świata – Tokyo Station

83-031 Łęgowo, Tczewska 57

tel.: 058 692-04-06, mobile: 0 519 140 222

www.pod-lipami.com.pl monika@pod-lipami.com.pl