



DWOREK "POD LIPAMI"
PLAC POD LIPAMI 1
40-476 KATOWICE - GISZOWIEC

TEL.: (+48) 032/793-95-51
TEL. KOM.: (+48) 504-75-86-75
(+48) 608-87-89-28

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO (1.)

Uroczyste powitanie Państwa Młodych tradycyjnym chlebem i solą
życzenia Rodziców ,
lampka wina musującego dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości

ZUPA :

Rosół z makaronem domowej roboty

DANIE GŁÓWNE ;

Patery mięs różnych 300g/os. : - Rolada śląska wołowa
Pieczeń z karczku
Udko drobiowe

Podawane z : kluskami białymi , ziemniakami z wody z masłem i koperkiem ,
kapustą czerwoną , kapustą zasmażaną i surówką z marchewki

DESER I NAPOJE :

Mus cytrynowy z płatkami mlecznej czekolady
Kawa , herbata (bez ograniczenia)

ZIMNA PŁYTA :

Mięsa pieczone : karczek macerowany w czosnku , galantyna drobiowa , staropolski pasztet naszego wypieku
Wędliny : szynka wiejska , polędwica wędzona , salami , kabanos
Rolada serowa z jarzynami i szynką podawana na jasnym pumperniklu
Ser wędzony z winogronami
Pałka kurczęcia w orzechach włoskich
Tymbalik drobiowy z jajkiem i groszkiem zielonym
Śledź w oleju
Sałatka jarzynowa
Sałatka cesarska
Pasta jajeczna na bazie sosu tatarskiego
Ogórek konserwowy
Papryka marynowana
Wybór pieczywa
Masło

Kolacja 1 :

Barszcz z pasztecikami

Kolacja 2 :

Szaszłyk drobiowy , ziemniaki odsmażane, surówka

Kolacja 3 :

Żurek / bufet

CENA OBOWIĄZUJĄCA W SOBOTY :

180,00 / OSOBA

CENA OBOWIĄZUJĄCA W POZOSTAŁE DNI:

160,00 / OSOBA

OFERTA WESELNA 12 godz

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO (2.)

Uroczyste powitanie Państwa Młodych tradycyjnym chlebem i solą
życzenia Rodziców
lampka wina musującego dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości

ZUPA :

Aksamitny krem z włoskich pomidorów podany z grzankami

DANIE GŁÓWNE :

Patery mięs różnych 300 g / osoba : Rolada śląska wołowa
Kotlet panierowany
Koperta drobiowa z serem feta i szpinakiem

Podawane z : kluskami białymi , kluskami tartymi , ziemniakami z wody z masłem i koperkiem ,
kapustą czerwoną , kapusta zasmażana , surówką szwedzką

DESER I NAPOJE :

Mus malinowy z bezą
Kawa , herbata , soki, woda n/g (bez ograniczenia)

ZIMNA PŁYTA :

Mięsa pieczone naszego wyrobu : pasztet borowikowy z żurawiną , galantyna drobiowa ,
karczek macerowany w czosnku , płaty soczystej łopatki w tymianku i rozmarynie

Wędliny : wędzona szynka z liściem dębu , tradycyjna szynka babuni , salami , kabanos

Deska serów: camembert, ser żółty twardy, ser pleśniowy lazur

Pałka kurczęcia w orzechach włoskich

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Roladka szynkowa ze szparagą w galaretkie

Pomidor z mozzarellą i bazylią

Sałátka szwedzka

Sałátka szopska

Ogórek konserwowy

Papryka marynowana

Wybór pieczywa , Masło

KOLACJA 1 :

Krem pieczarkowy z paluchem drożdżowym

KOLACJA 2 :

Patery mięsnych przegryzek 150 g/osoba : aromatyczne żeberka glazurowane masłem ziołowym , klopsiki mięsne ,
faszerowane udka z kurczęcia

podane z : ziemniakami odsmażanymi , surówką sezonową i dipem czosnkowym

KOLACJA 3 :

Bogracz wołowy z kluseczkami / bufet

CENA OBOWIĄZUJĄCA W SOBOTY :

200,00 / OSOBA

CENA OBOWIĄZUJĄCA W POZOSTAŁE DNI:

180,00 / OSOBA

OFERTA WESELNA 12 godzin

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO (3.)

Uroczyste powitanie Państwa Młodych tradycyjnym chlebem i solą
życzenia Rodziców
Lampka wina musującego dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości

PRZYSTAWKA ZIMNA : jedna do wyboru

Róża z łososia wędzonego z cytryną i kaparami w towarzystwie kopru podawana z tościkiem
Lub
Soczysty melon w aromatycznej szynce parmeńskiej podany na cykorii

ZUPA : jedna do wyboru

Aromatyczny krem z polskich borowików z łazankami
Lub
Klarowny bulion z kołdunami

DANIE GŁÓWNE :

Patery mięs różnych 350 g / osoba : Soczysta kaczka czarna z jabłkiem i żurawiną
Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Roladki drobiowe ze szparagami owinięte bekonem
Rolada śląska wołowa

Podawane z : kluskami z pietruszką , kluskami tartymi , ziemniakami odsmażanymi , kapustą czerwoną
kapustą z grzybami , surówką z kapusty pekińskiej

DESER I NAPOJE :

Deser czekoladowy z wiśnią
Tradycyjny polski sernik
Kawa , herbata , soki , woda n/g (bez ograniczenia)

ZIMNE PRZEKĄSKI :

Mięsa pieczone naszego wyrobu : Rolada z boczku , galantyna z drobiu , karczek macerowany w czosnku ,
pasztet staropolski podawany z żurawiną , płaty soczystej łopatki w tymianku i rozmarynie

Wędliny : tradycyjna polska szynka gotowana , połędwica surowa , kiełbaska krakowska , kabanos

Deska serów: camembert, ser żółty twardy, ser pleśniowy lazur

Tymbaliki drobiowe z jajkiem i groszkiem zielonym

Koktail z pomidorów i mini mozzarelli

Szynkowe zawijańce z pomidorkami suszonymi i sosem chrzanowym

Ryba po grecku

Śledź po fińsku

C.D NA STRONIE 2



DWOREK "POD LIPAMI"
PLAC POD LIPAMI 1
40-476 KATOWICE -GISZOWIEC

TEL.: (+48) 032/793-95-51
TEL. KOM.: (+48) 504-75-86-75
(+48) 608-87-89-28

C.D. STR. 2 / PROPOZYCJA 3

Oliwki zielone nadziewane migdałami
Papryka czerwona faszerowana serem
Sałatka grecka
Sałatka nicejska
Wybór pieczywa
Masło

KOLACJA 1 :

Cooking show :Uroczyście wwiezione na salę przy rozlegających się fanfarach ,
prezentowane przez kucharzy , serwowane i podane przez obsługę lokalu.

Pieczone udźce wieprzowe szpikowane boczkiem i ziołami z sosem pieczeniowym
Podawane z : kaszą gryczaną ze skwarkami , kapustą zasmażaną

KOLACJA 2 : jedno danie do wyboru

Barszcz czerwony z pasztecikami
Lub
Żurek śląski podawany z ziemniakami i jajkiem

KOLACJA 3 : jedno danie do wyboru

Potrawka wieprzowa a'la strogonoff / bufet
Lub
Bogracz wołowy z kluseczkami / bufet

CENA OBOWIĄZUJĄCA W SOBOTY : 230,00 / OSOBA

CENA OBOWIĄZUJĄCA W POZOSTAŁE DNI: 210,00 / OSOBA

OFERTA WESELNA 12 godzin