

**MENU WESELNE DO SAMODZIELNEGO SKOMPONOWANIA:
PROPOZYCJA II – cena 220 zł/os**

OBIAD:

ZUPY (serwowane w wazie, proszę wybrać jedną pozycję):

- Rosół z kury z makaronem
- Krem sezonowy
- Krem z grzybów leśnych

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKU (proszę wybrać trzy propozycje):

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z tłuczonego pieprzu i brandy
- Eskalopki z piersi kurczaka okraszone warzywami
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pierś z kurczaka faszerowana warzywami i pieczarkami w sosie własnym
- Pierś z kurczaka w sosie sera lazur
- Kotlet gordon z piersi kurczaka faszerowany serem i szynką
- Karkówka duszona w warzywach podana w sosie pieczarkowym
- Gołąbki z kaszą pęczak i warzywami w sosie śmietanowym (vege)
- Kotlety z kaszy jaglanej z warzywami (vege)

DODATKI (proszę wybrać dwie pozycje):

- Ziemniaki puree (w sezonie młode)
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Kluseczki
- Kasza pęczak

WARZYWA (proszę wybrać dwie pozycje):

- Surówka colesław
- Mix sałat z vinaigrette
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane
- Mizeria w sezonie

DESER (proszę wybrać jedną pozycję):

- Parfait z owocami leśnymi
- Strudel jabłkowy z gałką lodów i sosem waniliowym
- Lawa czekoladowa z sosem angielskim
- Szarlotka



POD HERBAMI

Pułanki 110, 38-130 Frysztak, T: + 48 17 333 30 71, 572 512 676

recepcja@podherbami.pl www.podherbami.eu <https://www.facebook.com/podherbami>

KOLACJA I SERWOWANA (proszę wybrać jedną propozycję):

- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i warzywami z grilla
- Kotlet de volaille, z frytkami i fasolką szparagową na maśle
- Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym
- Udko filetowe z kurczaka pieczone w pomidorach z ziemniakami z pieca
- Grillowana karkówka okraszona warzywami podana z frytkami
- Udziec z indyka z sosem tymiankowym z warzywami i kaszą gryczaną
- Filet z morszczuka podany na plastrach cukinii z sosem warzywnym i pieczonymi ziemniakami

KOLACJA II SERWOWANA (proszę wybrać jedną propozycję):

- Zupa gulaszowa wieprzowa z chili i czosnkiem
- Strogonow wołowy
- Bogracz z indyka
- Potrawka tajska na mleku kokosowym z kurczakiem

KOLACJA III SERWOWANA

- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym pieczarkami
- Flaczki wołowe

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Półmisek wędlin wiejskich i mięs pieczonych
- Schab pieczony z sosem tatarskim
- Galaretka drobiowa
- Warzywa grillowane
- Tramezzino z łososia
- Tortilla faszerowana warzywami i serkiem ziołowym
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Roladka z kurczaka faszerowana warzywami
- Carpaccio z buraka
- Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym

Sałatki (3 do wyboru)

- Sałatka wiejska (sałata, jako, ogórek, pomidor, rzodkiewka, sosem czosnkowo musztardowym)
- Sałatka nicejska (fasolka, oliwki, tuńczyk, sałata, sos vinaigrette)
- Sałatka z gruszką, szpinakiem, kremem balsamicznym i pestkami słonecznika
- Sałatka polska jarzynowa



POD HERBAMI

Pułanki 110, 38-130 Frysztak, T: + 48 17 333 30 71, 572 512 676

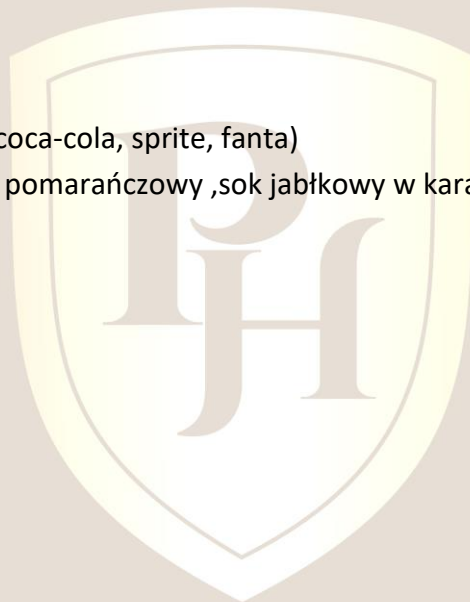
recepcja@podherbami.pl www.podherbami.eu <https://www.facebook.com/podherbami>

- Sałatka z ziemniaka, boczku, sosu z musztardy francuskiej i majonezu
- Sałatka z ciecierzycą, suszonymi pomidorami, ogórkiem, natką pietruszki i oliwą z cytryną
- Sałatka z czarnej soczewicy z chili,
- Sałatka typu greckiego
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z serem, szynką i ananasem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i piklami

Pieczycwo, masło (podawane w standardzie)

Napoje:

- Kawa i herbata
- Napoje gazowane 0,5 l (coca-cola, sprite, fanta)
- Woda niegazowana ,sok pomarańczowy ,sok jabłkowy w karafkach



POD HERBAMI

RESTAURACJA
HOTEL



POD HERBAMI

Pułanki 110, 38-130 Frysztak, ,T: + 48 17 333 30 71, 572 512 676

recepcja@podherbami.pl www.podherbami.eu <https://www.facebook.com/podherbami>

BUFET WIEJSKI 35zł/os.

BUFET GORACY:

- Bigos
- Boczek z cebulką i majerankiem
- Wątróbka drobiowa z cebulką
- Pierogi ruskie
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Żeberka pieczone

BUFET ZIMNY:

- Gęś pieczona podana z żurawiną, gruszkami marynowanymi
- Smalec z ogórkiem
- Szyńka z kością pieczona w całości
- Wędliny wiejskie (kaszanka, kiełbasa, kabanosy, szynka, salceson, pasztetowa)
- Kurczak pieczony z sosem z grzybków marynowanych
- Pasztet z dziczyzny z marynatami
- Jajka w majonezie
- Musztarda, sos chrzanowy, sos jogurtowy
- Pstrąg wędzony
- Makrela wędzona
- Ćwikła z chrzanem

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

Udziec wieprzowy ok 10 kg – 600 zł

Łosoś pieczony w całości ok 5 kg – 500 zł

Prosię pieczone w całości z dodatkami 35 – 40 kg (120 osób) 3500zł

BUFET SŁODKOŚCI 35zł/os./ zestaw

- Creme brulee
- Tiramisu
- Pana cotta z malinami
- Mus z białej czekolady
- Mini ptysie
- Mini pączki
- Donaty
- 2 rodzaje tart
- Mus mango
- Owoce filetowane



POD HERBAMI

Pułanki 110, 38-130 Frysztak, T: + 48 17 333 30 71, 572 512 676

repcja@podherbami.pl www.podherbami.eu <https://www.facebook.com/podherbami>

SUSHI 25zł/os.

FUTOMAKI I URAMAKI

- ŁOSOŚ (łosoś, szczypior, serek, ogórek, awokado, sezam)
- KREWETKA (krewetka w tempurze, sałata, rzepa, tykwa, majonez, sezam)
- TUŃCZYK (tuńczyk, sałata, tykwa, mango, majonez, ogórek)
- TOFU (marynowane tofu, szczypior, serek, ogórek, tykwa)
- VEGE (ogórek, tykwa, sałata, szczypior, rzepa, majonez)
- SURIMI (paluszek surimi, dip majonezowy, ogórek, kawior, rzepa, szczypior)
- Sos sojowy, wasabi, pączki, napój aloesowy.

POD HERBAMI

RESTAURACJA
HOTEL



POD HERBAMI

Pułanki 110, 38-130 Frysztak, T: + 48 17 333 30 71, 572 512 676

repcja@podherbami.pl www.podherbami.eu <https://www.facebook.com/podherbami>