

MENU WESELNE DO SAMODZIELNEGO SKOMPONOWANIA:

Propozycja IV cena 269 zł/os

OBIAD:

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

- Rosół z kury z makaronem
- Krem z batatów z mleczkiem kokosowym i trawą cytrynową
- Zupa krem z borowików z grzankami

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

- Steki mielone ze strusia w sosie z czerwonego wina
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z tłuczonego pieprzu i brandy
- Eskalopki z piersi kurczaka okraszone warzywami
- Klopsiki z jelenia w sosie z grzybów suszonych
- 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
- Kotleciki z kaczki w sosie paprykowym
- Filet z dorsza na cytrynowych warzywach z sosem szafranowym
- Okoń jeziorowy w śmietanie
- Karkówka duszona w warzywach podana w sosie pieczarkowym
- Siekany kotlet z dzika z sosem grzybowym
- 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



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>

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

DESER (proszę wybrać jedną pozycję):

- Lody z malinami i bitą śmietaną
- Strudel jabłkowy z gałką lodów i sosem waniliowym
- Sernik
- Szarlotka

KOLACJA I SERWOWANA NA PÓLMISKU (proszę wybrać dwie propozycje):

Do każdego wyboru dwie surówki sezonowe w zestawie

- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i warzywami z grilla
- Kotlet de volaille, z frytkami i fasolką szparagową na maśle
- Sztufada wołowa w sosie z grzybów suszonych z kluseczkami
- Siekany kotlet z gęsi z sosem pieczeniowym z puree z chrzanem i orzechami
- 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):

- Pierś z kurczaka zapiekana z serem i warzywami podana z ziemniakiem pieczonym
- Tradycyjny kotlet mielony z buraczkami i puree ziemniaczanym
- Pierś z kurczaka faszerowana warzywami z fetą podana w sosie veloute i kluskami śląskimi
- Filet z kurczaka w cieście piwnym z frytkami
- Karkówka duszona w sosie pieczeniowym z kluseczkami
- Udko z kurczaka filetowe z warzywami w sosie meksykańskim z frytkami

KOLACJA III SERWOWANA

- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym pieczarkami
- Flaczki wołowe
- Pikantne skrzydełka z ostrym sosem
- Zupa gulaszowa wieprzowa z chili i czosnkiem



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>

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Tatar wołowy z marynatami i cebulą
- Półmisek wędlin wiejskich i mięs pieczonych
- Półmisek wędlin śródziemnomorskich (chorizo, salami)
- Półmisek serów (ser żółty, camembert, lazur, parmezan)
- Schab pieczony z sosem tatarskim
- Terrine z gęsi, pieczona w boczku podana z żurawiną
- Terrine z czarnej fasoli , z konfiturą z czerwonej cebuli
- Galaretka drobiowa
- Galaretka z warzyw z jajkiem
- Roladka z łososia faszerowana serkiem koperkowym
- Tortilla faszerowana warzywami i serkiem ziołowym
- Tortilla faszerowana kurczakiem i pikantnym serkiem
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Półmisek ryb wędzonych (łosoś, pstrąg)
- Gravlax z łososia
- Dorsz po grecku
- Śledzie z sosem tatarskim
- 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
- Sałatka z ziemniaka, boczku, sosu z musztardy francuskiej i majonezu
- Sałatka z krewetkami i kiełkami z sosem imbirowym
- Sałatka z ciecierzycą, suszonymi pomidorami, ogórkiem, natką pietruszki i oliwą z cytryną
- Sałatka z czarnej soczewicy z chili,
- Sałatka z polędwiczką, szpinakiem, z liczi i sosem orientalnym
- Sałatka typu greckiego
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z serem, szynką i ananase
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i piklami
- Pasztet z jelenia ze śliwką i orzechami
- Szynka parmeńska z melonem
- Rolady drobiowe faszerowane warzywami
- Rolada z kaczką faszerowana śliwką i żurawiną w aromacie wiśniówki
- Polędwiczka wieprzowa na różowo pieczona w musztardzie francuskiej
- Warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, papryka, z sosem ziołowym vinaigrette)
- Carpaccio z buraka
- Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym
- Pieczona papryka faszerowana fetą i rukolą
- Plastry cukinii z parmezanem
- Pieczywo, masło (podawane w standardzie)



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>

Napoje:

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

BUFET WIEJSKI 35zł/os.

BUFET GORACY:

- Bigos
- Boczek z cebulką i majerankiem
- Wątróbka drobiowa z cebulką
- Biała kiełbasa w piwie
- 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

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



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, pałeczki, napój aloesowy.

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

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>