



Kontakt w sprawie
organizacji przyjęcia
Joanna Powała-Jaciow
tel. 506-085-041

Restauracja • Przyjęcia • Catering • na DŁUGIEJ 2
ul. Długa 2
44 - 373 Wodzisław Śląski-Zawada
Tel. 697 46 23 23 www.restauracja-dluga2.pl

OBIAD:

I DANIE

- Domowy rosół z makaronem
- Wykwintna zupa z grzybów leśnych +5zł/porcja
- Swojski żurek na zakwasie
- Krem z brokułowy
- Krem szpinakowy
- Krem pomidorowy
- Krem borowikowy +5zł/porcja

II DANIE

5 rodzaji do wyboru (po 2 szt na osobę):

- Pieczeń wołowa w sosie własnym z pieczarkami
- Sztufada wołowa szpikowana warzywami i boczkiem
- Roladka drobiowa faszerowana kaczką
- Panierowana drobiowa roladka faszerowana serem camembert oraz pieczoną papryką
- Roladka z kurczaka panierowana z smażonymi pieczarkami i żółtym serem
- Piersz z kurczaka z serem pleśniowym i żurawiną panierowana w płatkach migdałów
- Piersz z kurczaka faszerowana szpinakiem i pomidorkami suszonymi owinięta szynką parmeńską
- De volaille z masełkiem
- De volaille z wiosenny z masełkiem i groszkiem zielonym
- Piersz z kurczaka panierowana w płatkach migdałów
- Zawijaniec z karczku faszerowany brokułami cebulą w sosie własnym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w tymianku podana w sosie kurkowym
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana serem feta, szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Koperta z polędwiczki wieprzowej z brokułami i oscypkiem
- Koperta z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurkami, smażoną cebulką oraz serem pleśniowym
- Golonka pieczona w piwie po bawarsku
- Grillowany filet z kurczaka ze szpinakiem, pomid. suszonymi, czosnkiem zapieczony świeżą mozzarellą
- Grillowany filet z kurczaka ze świeżymi pomidorami i kurkami smaż. na maśle zapieczony świeżą mozzarellą
- Pieczeń z udźca indyczego w sosie paprykowym
- Trybowane udko z kurczaka faszerowane ogórkiem kiszonym, papryką i boczkiem
- Cordon blue - koperta ze schabu faszerowana serem żółtym i szynką wiejską
- Schabowe roladki z grzybami leśnymi i rozmarynem
- Roladki schabowe z szynką parmeńską i szparagami
- Rolada wieprzowa
- Rolada wołowa
- Filet z pstrąga posypyany brokułami i płatkami migdałów

Mięsa za dopłatą:

- Udko kaczki z jabłkami i majerankiem +8zł/porcja
- Piersz kaczki w sosie pomarańczowym +8zł/porcja
- Roladka z piersi kaczki z figami w sosie śliwkowo-winnym +8zł/porcja

- Policzki wołowe +8zł/porcja

Dodatki warzywne (3 rodz do wyboru):

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała gotowana z koperkiem
- Kapusta zasmażana z podgrzybkami
- Kapusta kiszona zasmażona z goździkami
- Kapusta pekińska z warzywami na słodko-kwaśno
- Surówka z buraczków
- Surówka z buraczków drażonych z ciecierzycą i rukolą
- Surówka z kapusty czerwonej z jabłkami i cebulą
- Surówka z kapusty czerwonej z ananasem i jogurtem greckim
- Surówka z marchewki z ananasem
- Surówka z marchewki z jabłkami
- Surówka z marchewki z chrzanem i śmietaną
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z kapusty kiszonej z warzywami
- Surówka z kapusty białej z koperkiem (Coleslaw)
- Surówka wiosenna z kapusty białej z ogórkiem
- Warstwowy bukiet sałat z pomidorami i kukurydzą z sosem włoskim
- Warstwowy bukiet sałat z warzywami i sosem czosnkowym
- Sałata lodowa z pomidorami i cebulą na słodko-kwaśno

Dodatki skrobiowe (2 rodz do wyboru):

- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki z patelni z boczkiem, cebulką i pieczarkami
- Talarki ziemniaczane z pieca pachnące czosnkiem
- Bezy ziemniaczane
- Cwiartki ziemniaczane w ziołach
- Dufinki ziemniaczane
- Gratiny ziemniaczane (zapienkanka ziemniaczana)
- Zapiekaniec ziemniaczany z brokułami i pomidorami koktajlowymi zapieczony serem mozzarella
- Zapiekaniec ziemniaczany z grzybami leśnymi i szpinakiem zapieczony serem mozzarella

DESERY (pucharek lub w miskach):

Lody w pucharku:

- Lody waniliowe z bezami i gorącą konfiturą malinową
- Lody o smaku słonego karmelu przekładany serkiem mascarpone
- Lody waniliowe ciepłą konfiturą truskawkową dopełnione nugatem
- Dla dzieci- delfinek - lody waniliowe z sosem czekoladowym i M&M's czekoladowymi

Miski:

- Szpajza czekoladowa z alkoholem z orzechami i rodzynkami
- Szpajza czekoladowa z malinami
- Szpajza cytrynowa z malinami
- Mascarpone przekładane musem z malin
- Mascarpone przekładane z musem z truskawek
- Tiramisu - deser kawowy - mascarpone przekładane biszkoptami nasączonymi kawą i amaretto
- Deser wiśniowy- wisnie na winie przekładane aksamitnym serkiem rumowym

CIASTA (1,5SZT/OS) +KAWA / HERBATA

CIASTECZKA KRUCHE (kilkanascie rodzaji)

OWOCE NA PATERACH

TORT SWOJSKI OKOLICZNOŚCIOWY Z DEKORACJĄ

TOAST (SŁODKIE WINO MUSUJĄCE LUB PROSECCO)

ZIMNA PŁYTA:

_Pieczywo jasne i ciemne, masło

Przystawki (6 rodzaj do wyboru):

- Półmisek wędliny swojskich i mięs pieczystych
- Półmisek serów żółtych i pleśniowych z owocami suszonymi
- Polędwiczka wieprzowa z borowikami w galarecie
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem
- Łosoś wędzony faszerowany twarożkiem szczypiorkowym
- Łosoś z pieca z twarożkiem i zielonym groszkiem
- Pasztet własnego wyrobu z żurawiną
- Pasztet własnego wyrobu w sosie majonezowo-szczypiorkowym
- Tymbalik drobiowy
- Galaretka na golonce
- Rollsy z tortilli z szynką, serem i pomidorem
- Rollsy z tortilli z majonezem, papryką, pietruszką i tuńczykiem
- Rollsy z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami i ogórkiem
- Terrina rybna faszerowana krewetkami
- Panierowane kapelusze pieczarek nadziewane farszem oraz posypane parmezanem
- Carpaccio wołowe (z polędwicy wołowej) z oliwą truflową, parmezanem i rukolą
- Muszle makaronowe nadziewane twarożkiem
- Medaliony z ciemnego pieczywa z pastą oraz koperkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym oraz matiasem
- Babeczka z ciasta kruchego słonego z pasztecikiem i śliwką kalifornijską
- Babeczka z ciasta kruchego słonego z twarożkiem i pomidorem koktajlowym
- Babeczka z ciasta kruchego słonego z twarożkiem szczypiorkowym oraz czerwonym kawiozem
- Tartaletki z kremem z wątróbki drobiowej z jajkiem przepiórczym
- Tartaletki napełnione pastą jajeczną udekorowane pomidorem koktajlowym
- Tartaletki z sałatką z korniszonów oraz cebulki i pieczarek marynowanych
- Roladki z omleta z pastą jajeczną i pieczarkami
- Roladki z szynki parmeńskiej nadziewane serem feta i szczypiorkiem
- Białe szparagi owinięte szynką parmeńską z twarożkiem i pomidorami suszonymi
- Tartinka z sałatą, salami i ogórkiem konserwowym
- Tartinka z jajecznicą, szynką oraz pomidorami koktajlowymi
- Tartinka z twarożkiem z szynką, wędzonym pstrągiem oraz pomidorem koktajlowym
- Tartinka z tuńczykiem, kaparami i papryką oraz sałatką strzępiatą
- Koreczki z serem pleśniowym i winogronami
- Koreczki z serem gouda, orzechami włoskimi i śliwką suszoną
- Koreczki z krewetki smażone na masle z czosnkiem marynowanym oraz oliwką czarną
- Tatar z łososia podany na łódeczkach z cykorii z imbirowym majonezem
- Marynaty
- Krakersik z twarożkiem i szlachetnym serem pleśniowym z świeżym pieprzem
- Matias opiekany w marynacie octowej
- Matias korzenny w buraczkach marynowanych z ogórkiem konserwowym i cebulką
- Sledzie w jogurcie greckim i jabłku
- Nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- Grillowany na masle oscypek z gór podany z żurawiną
- Frankfurterki swojskie

Za dopłatą:

- Tatar wołowy +6zł/porcja
- Ryby wędzone +10zł/porcja
- Półmisek serów francuskich +10zł/porcja

Sałatki (2 rodzaj do wyboru):

- Sałatka z brokuł i pomidorów z jajkiem w sosie czosnkowym
- Sałatka warstwowa z marynowanym kurczakiem, pomidorami, kukurydzą, fasolką czerwoną z kapustą pekińską w sosie koktajlowym
- Sałatka warstwowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, suszoną żurawiną i kukurydzą na sałacie lodowej i sosem koktajlowym
- Sałatka Caprese- warstwowa z pomidorami, mozzarellą, cebulą czerwoną oraz sosem vinegrette
- Sałatka z fasolki czerownej, fasolki szparagowej zielonej, kukurydzą i szczypiorkiem w sosie vinegrette
- Sałatka z papryki, koziego sera, cebuli czerwonej, oliwkami z sosem francuskim (oliwa z oliwek z octem balsamicznym)

I KOLACJA

- **2 rodzaj do wyboru (po 1 szt na osobę + mięsa z obiadu):**
- **4 rodzaj do wyboru (po 1,5 szt na osobę):**

- Łosoś filet z prażonymi migdałami
- Filet z pstrąga na szpinaku w śmietanie z czosnkiem
- Filet z pstrąga podany na fasolce szparagowej
- Karczek szpikowany czosnkiem w sosie pieczarkowym
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany z pieczarkami zapieczony serem
- Grillowany filet z kurczaka z pomidorkami koktajlowymi i grillowanym plastrem ananasa zapieczony serem
- Grillowany filet z kurczaka z oscypkiem oraz żurawiną
- Roladka schabowa z szynką, serem i ogórkiem kiszonym
- Roladka indycza faszerowana szynką wiejską, żółtym serem oraz papryką
- Roladka z indyka z żurawiną i śliwkami suszonymi w sosie jogurtowym na słodko-kwaśno
- Szaszłyk drobiowy z boczkiem, papryką i cebulką
- Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z boczkiem, pieczarkami, cebula oraz papryką
- Szaszłyk z indyka ze sliwkami i papryką
- Roladka wieprzowa ze schabu z grzybami leśnymi i kapustą
- Filet z grilla z kurkami i świeżą mozzarellą
- Panierowana roladka z pieczarkami, serem i porem
- Ozorki wieprzowe sosie chrzanowym
- Ozorki wołowe w sosie musztardowym

Dodatki warzywne (2 rodzaje do wyboru):

- Bukiet sałat z warzywami oraz sosem vinaigrett
- Bukiet sałat z pomidorami oraz sosem włoskim
- Bukiet sałat z pomidorami i cebulą na słodko-kwaśno
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Bukiet jarzyn gotowanych
- Surówka z ogórka kiszzonego z papryką, cebulką i kukurydzą

Dodatki skrobiowe (2 rodzaje do wyboru):

- Ćwiartki ziemniaczane w ziołach
- Pieczone ziemniaki w mundurkach
- Dufinki ziemniaczane

- Frytki grubostrugane
- Frytki karbowane
- Bezy ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana z boczkiem i warzywami

II KOLACJA do wyboru:

- Barszcz z krokietem
- Strogonov wołowy z pieczywem
- Bogracz z pieczywem
- Flaczki z pieczywem

III KOLACJA w stylu amerykańskim

- Burgery 100% wołowiny
- Frytki stekowe oraz wingersy z różnymi sosami
- Mini gofry ziemniaczane

IV KOLACJA w stylu włoskim

- Włoska pizza z pieca
- Makarony penne (zapiekane lub z patelni)
- Sałatka po sycylijsku oraz sałatka grecka

ATRAKCJE DODATKOWE:

- Dekoracja Sali balonami z helem
- Dmuchaniec dla dzieci

W CENIE WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH
(dla menu powyżej 150zł/os)

W CENIE DEKORACJA STOŁU W WYBRANYM KOLORZE ORAZ DEKORACJA KWIATOWA

*Dodatkowo płatne soki owocowe 100% oraz napoje gazowane 0,25l
COCA-COLA , FANTA , SPRITE , KINLEY, WODA GAZ*

Możliwość wniesienia własnego alkoholu, za wyjątkiem piwa. i szampana

*Restauracja • Przyjęcia • Catering • na DŁUGIEJ 2
ul. Długa 2
44 - 373 Wodzisław Śląski-Zawada
Tel. 697 46 23 23
www.restauracja-dluga2.pl*