



*Marina
Gorzów*

Restauracja

Kom.602-435-450

e-mail:

restauracja@marinagorzow.pl

Propozycje Menu na przyjęcia okolicznościowe

Zupy (jeden rodzaj do wyboru):

Rosół królewski z makaronem

Rosół królewski z kołdunami

Krem z ziemniaków

Krem z brokułów

Krem z borowików

Żurek staropolski

Mięsa (1,5 – 2 p./os. – 3-4 rodzaje do wyboru):

Poławdziczka otulona bekonem z sosem z czerwonego wina

Filet z kurczaka otulony bekonem z mozzarellą i warzywami

Filet drobiowy panierowany

Kotlet schabowy panierowany

DeVollaile z maselkiem i koperkiem

Filet drobiowy z serem i pieczarkami

Filet drobiowy z ananasem po hawajsku

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Rulon ze szparagami/ pieczarkami/ porem

Zrazy staropolskie

Kotlet Szwajcar(schab panierowany nadziewany szynką, żółtym serem i pieczarkami)

Pierś z kurczaka grillowana

Zraziki wołowe po staropolsku podane w chlebie

Roladki ze schabu z pieczarkami i żółtym serem lub ze szpinakiem i serem

Pieczone pałki z kurczaka

Sola saute

Morszczuk lub mintaj panierowany

Eskalopki z kurczaka zapiekane z brzoskwinia i serem mozzarella

Łosoś grillowany

Udko z kurczaka nadziewane poławdziczką wieprzową



Pierś z kaczki z karmelizowaną gruszką podana na puree z marchewki
Pierś z gęsi podana na modrej kapuście z puree z ziemniaków

Sosy (1-2 rodzaje do wyboru):

Sos pieczeniowy
Sos pieczarkowy
Sos z zielonym pieprzem
Sos kurkowy
Sos borowikowy
Sos cielęco – tymiankowy

Dodatki (2 rodzaje do wyboru):

Ziemniaki z koperkiem
Talarki ziemniaczane w ziołach prowansalskich
Frytki karbowane / kulki
Kluseczki
Ryż
Pieczone ziemniaczki z przyprawą

Surówki i sałatki (3 - 4 rodzaje do wyboru) :

Surówka z białej kapusty
Surówka z marchwi z morelami
Surówka z pory
Sałatka z buraczków
Sałatka szopska z kapusty pekińskiej
Bukiet warzyw ciepłych (brokuł, marchewka, kalafior)
Marchewka z groszkiem na ciepło
Mizeria
Surówka z kapusty czerwonej

Zimne przekąski (6-8 rodzajów do wyboru):

Befszyk tatarski
Paterki mięs zimnych (schab ze śliwką, galantyna z kurczaka, karkówka pieczona
faszerowana/schab faszerowany)
Paterki mięs wędzonych (schab, polędwiczki, baleron, szynka, boczek)
Rulon szynkowy z sałatką włoską
Śledź po polsku/ z rodzynekami/ z kukurydzą/ po węgiersku/ w oleju/ po meksykańsku
Koreczki śledziowe w oleju / po giżycku
Łosoś w sosie tatarskim/
Łosoś z cytryną
Roladki z łososia nadziewane serkiem
Nadziewane roladki ze schabu
Tartinki (placek ziemniaczany z łososiem i serkiem ziołowym)
Pstrąg faszerowany
Ryba po grecku
Szparagi w szynce
Pieczarki faszerowane
Jaja w sosie tatarskim



Galaretka drobiowa/wieprzowa
Sałatka morską/ gyros/ z fetą grecką/ włoską/ egzotyczną/ amerykańską z kurczakiem
i sosem czosnkowym/ z kurczakiem grillowanym

Konfitowana kaczka podana na grzance z pełnoziarnistego chleba podsmażanej na
kaczym tłuszczu i oprószonej ogórkiem kiszonym

Rostbef pieczony na różowo w sosie tatarskim

Kabanosy w cieście francuskim

Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem ziołowym

Półdzwiczka wieprzowa nadziewana musem grzybowym/ serem i szpinakiem

Udka faszerowane z warzywami

Śledź Ala Lord Nelson

Tartinki z tuńczykiem i jajkiem

Tartinki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczone kozim serem

Carpaccio z gęsi z musem chrzanowym

Dania ciepłe podawane podczas trwania przyjęcia (3 rodzaje do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Golonka po bawarsku/ udka faszerowane

Zupa gulaszowa / Żurek staropolski/ Flaki wołowe

Szaszłyki drobiowe / wieprzowe

Skrzydółka pieczone / pałki pieczone

Kaczka pieczona

(kaczka podawana w całości, nadziewana jabłkami serwowana z modrą kapustą oraz
opiekany ziemniakami)

Płonący indyk

Bigos z białą kiełbasą

Napoje gorące:

Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu

Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie.

