



*Marina
Gorzów*

Restauracja Marina Gorzów

Wanda Kordacz

Kom. 602-435-450

Anna Kordacz

Kom. 604-348-205

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 borowików

Krem z pora

Zupa rybna

Żurek staropolski

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

Poładwiczka wieprzowa

Filet z kurczaka otulony bekonem z mozzarellą i warzywami

Filet drobiowy panierowany

Kotlet schabowy panierowany

DeVollaile z masłem i koperkiem

Eskalopki z kurczaka zapiekane z brzoskwinia i serem mozzarella

Filet drobiowy z serem i pieczarkami

Filet drobiowy z ananasem po hawajsku

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Rulon ze szparagami/ pieczarkami/ porzem



Zrazy staropolskie
Kotlety mielone
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
Sandacz
Dorsz
Łosoś grillowany
Udko z kurczaka nadziewane połówką wieprzową
Pierś z kaczki

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 gnocchi
Ryż
Pieczone ziemniaczki z przyprawą



Talarki ziemniaczane zapiekane w śmietanie

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
Carpaccio wołowe
Paterki mięs zimnych (schab ze śliwką, galantyna z kurczaka, karkówka pieczona faszerowana /schab faszerowany)
Paterki mięs wędzonych (schab, polędwiczki, baleron, szynka, boczek)
Konfitowana kaczka podana na grzance z pełnoziarnistego chleba podsmażanej na kaczym tłuszczu i oprószona ogórkiem kiszonym
Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem grzybowym /serem i szpinakiem

Śledź po polsku/ z rodzynekami/ z kukurydzą/po węgiersku/w oleju/ po meksykańsku

Koreczki śledziowe w oleju / po giżycku

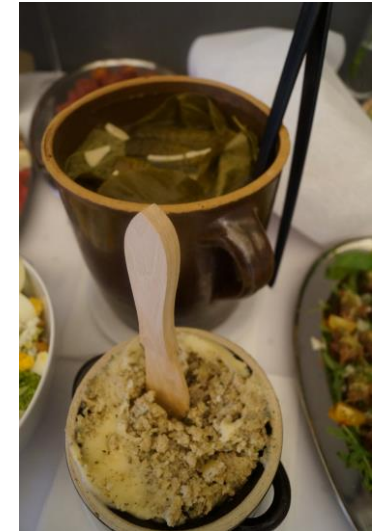
Łosoś w sosie tatarskim

Łosoś z cytryną

Roladki z łososia nadziewane serkiem

Nadziewane roladki ze schabu

Tartinki (placek ziemniaczany z łososiem i serkiem ziołowym)



Tartinki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczone kozim serem
Smalec własnego wyrobu z ogórkami kwaszonymi
Pstrąg faszerowany
Ryba po grecku
Szparagi w szynce
Pieczone faszerowane
Jaja w sosie tatarskim
Galaretki drobiowa/wieprzowa
Sałatka gyros / amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym/ z kurczakiem
grillowanym
Sałatka grecka



Sałatka z owocami morza
Sałatka włoska
Sałatka brokułowa z kurczakiem
Rostbef pieczony na różowo w sosie tatarskim
Kabanosy w cieście francuskim
Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem zielonym
Udka faszerowane z warzywami

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 kiełbaską



Napoje gorące:

Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu

Napoje zimne:

Rozliczane są wg zużycia .

Alkohole:

Gorzka żołądkowa	0,51
Wyborowa czysta	0,51
Finlandia	0,51
Absolut Blue	0,51
Dębowa	0,51
Grants	0,71
Johnnie Waker RED	0,71
Metaxa 7*	11
Johnnie Waker Black	0,71
Chivas Regal	0,71
Wino Marina Gorzów	

