



## Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 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 koldunami

Krem z ziemniaków

Krem z borowików

Krem z pora z grzankami

Krem z białych warzyw

Krem pomidorowy

Żurek staropolski

#### **Mięsa (1,5 – 2,5 porcje./ na osobę – 3-4 rodzaje do wyboru):**

Pierś z kaczki podana na modrej kapuście

Filet drobiowy panierowany

Pierś z kurczaka grillowana z warzywami

Filet z kurczaka otulony bekonem z mozzarellą i warzywami

Filet drobiowy z serem i pieczarkami

Filet drobiowy z ananasem po hawajsku

Filet z kurczaka nadziewany mozzarella i suszonymi pomidorami

De Volaille z maselkiem i koperkiem

Udło z kurczaka nadziewane polędwiczką wieprzową

Eskalopki z kurczaka zapiekane z brzoskwinią i serem mozzarella

Pieczone pałki z kurczaka

Kotlet schabowy panierowany

Polędwiczka wieprzowa

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Rulon zawijany ze szpinakiem i serem

Kotlety mielone

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

Roladki ze schabu z kapustą kiszoną i grzybami

Zrazy staropolskie

Morszczuk

Mintaj panierowany

Sandacz

Dorsz

Łosoś grillowany

#### **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*  
*Klusieczki 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*  
*Salatka z buraczków*  
*Salatka szopska z kapusty pekińskiej*  
*Surówka colesław*  
*Bukiet warzyw ciepłych ( brokuł, marchewka, kalafior)*  
*Marchewka z groszkiem na ciepło*  
*Mizeria*  
*Surówka z kapusty czerwonej*

**Zimne przekąski (4-8 rodzajów do wyboru):**

*Befszyk tatarski*  
*Carpaccio wołowe*  
*Patery mięs zimnych ( schab ze śliwką, boczek , karkówka pieczona, paszтет )*  
*Patery mięs wędzonych (schab, polędwiczki, baleron, szynka, boczek)*  
*Udko faszerowane z warzywami*  
*Rostbef pieczony na różowo w sosie*  
*Konfiturowana kaczka podana na grzance z pełnoziarnistego chleba podsmażanej na kaczym tłuszczu i oprószonej ogórkiem kiszonym*  
*Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem grzybowym*  
*Śledź w śmietanie / w oleju / po meksykańsku*  
*Łosoś w sosie tatarskim*  
*Łosoś z cytryną*  
*Roladki z lososia nadziewane serkiem*  
*Nadziewane roladki ze schabu*  
*Tartinki (placek ziemniaczany z lososiem i serkiem ziołowym)*  
*Tartinki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczone kozim serem*  
*Smalec własnego wyrobu z ogórkami własnego wyrobu*  
*Ryba po grecku*  
*Szparagi w szynce*  
*Pieczarki faszerowane*  
*Jaja w sosie tatarskim*  
*Galaretka drobiowa/wieprzowa*  
*Carpaccio z buraka*

*Buleczki panini i maselko czosnkowe*  
*Serki jalapeno/camembert/*  
*Kabanosy w cieście francuskim*  
*Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem zielonym*  
*Salatka warzywna*  
*Salatka w sosie miodowo musztardowym z gruszką i serem*  
*Salatka z łososiem w sosie miodowo musztardowym*  
*Salatka gyros*  
*Salatka amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym*  
*Salatka grecka*  
*Salatka z owocami morza*  
*Salatka brokułowa z kurczakiem*

**Dania ciepłe podawane podczas trwania przyjęcia (1-4 rodzaje do wyboru)**

*Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem*  
*Golonka podawana na kapuście zasmażanej*  
*Udka faszerowane*  
*Zupa gulaszowa*  
*Żurek staropolski*  
*Flaki wołowe*  
*Szaszłyki drobiowe / wieprzowe*  
*Skrzydółka pieczone / pałki pieczone*  
*Gołąbki*  
*Pierogi z mięsem/ ruskie*  
*Bigos z białą kielbaską*  
*Pieczona szynka*

**Napoje gorące:**

*Kawa, herbata różne rodzaje w cenie menu*

**Napoje zimne:**

*Rozliczane są wg zużycia 15 zł/1l napojów gazowanych 12 zł/1l soku, 4 zł/1l wody*

*Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie*

**Dania dla dzieci**

*Nugetsy z kurczakiem podawane z frytkami i surówką 20 zł/porcja*  
*Naleśniki z polewą i owocami 18 /zł porcja*

**Dania wegańskie**

*Grillowany bakłażan przekładany salsą pomidorową*  
*Łódeczka z cukinii nadziewana ryżem i warzywami*

**Dania wegetariańskie**

*Zapiekany ser camembert z sosem żurawinowym*  
*Grillowany bakłażan przekładany salsą pomidorową i mozzarellą*  
*Pierożki z ciasta francuskiego ze szpinakiem*

### Alkohole:

Gorzka żółdkowa	0,5l	40 zł
Wyborowa czysta	0,5l	45 zł
Bocian	0,5l	50 zł
Finlandia	0,5l	55 zł
Absolut Blue	0,5l	60 zł
Grants	0,7l	100 zł
Johnnie Walker RED	0,7l	110 zł
Ballantines	1l	100 zł
Johnnie Waker Black	0,7l	150 zł
Chivas Regal	0,7l	150zł
Wino Marina Gorzów 45 zł butelka (białe i czerwone)		

*Proszę wybrać menu następnie wysłać je na adres [restauracja@marinagorzow.pl](mailto:restauracja@marinagorzow.pl)  
(z przybliżoną liczbą gości oraz datą przyjęcia)*

***Cena menu uzależniona jest od wyboru mięs oraz opcji obiadowej przypadającej na osobę,  
ilości wybranych przystawek oraz dań na ciepło)***

*cena obiadu od 70 zł/os  
cena obiadu z przystawkami ( ok 4 szt./os) od 110 zł  
cena obiadu z przystawkami (ok 7 szt./os) od 140 zł  
cena dodatkowych dań ciepłych od 12 zł/ danie na osobę*

*Ulga dla dzieci od 3 do 9 lat 50% ustalonej stawki.*

*Warunkiem rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zaliczki w wysokości 500 zł na poczet organizacji przyjęcia.*