



## 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 masłem i koperkiem

Udło z kurczaka nadziewane polędwiczką wieprzową

Eskalopki z kurczaka zapiekane z brzoskwinia 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*  
*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*  
*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):**

*Befsztyk 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 oprószone ogórkiem kiszonym*  
*Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem grzybowym*  
*Śledź w śmietanie / w oleju / po meksykańsku*  
*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 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 ziołowym*  
*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*  
*Skrzydeltka 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 12 zł/1l napojów gazowanych 10 zł/1l soku, 5 zł/1l wody*

*Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie*

**Dania dla dzieci**

*Nugetsy z kurczakiem podawane z frytkami i surówką 25 zł/porcja*  
*Naleśniki z polewą i owocami 20/zł porcja*

**Dania wegańskie**

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

*28 zł/porcja*

**Dania wegetariańskie**

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

28 zł/porcja

**Alkohole:**

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Gorzka żółdkowa                                     | 0,5l | 45 zł  |
| Wyborowa czysta                                     | 0,5l | 50 zł  |
| Bocian  | 0,5l | 60 zł  |
| Finlandia   | 0,5l | 70 zł  |
| Absolut Blue  | 0,5l | 75 zł  |
| Grants  | 0,7l | 120 zł |
| Johnnie Walker RED                                  | 0,7l | 130 zł |
| Ballantines   | 1l   | 120 zł |
| Johnnie Waker Black                                 | 0,7l | 170 zł |
| Chivas Regal  | 0,7l | 180 zł |
| Wino Marina Gorzów 60 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 75 zł/os  
cena obiadu z przystawkami (ok 4 szt./os) od 120 zł  
cena obiadu z przystawkami (ok 7 szt./os) od 150 zł  
cena dodatkowych dań ciepłych od 15 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.*