



Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 602-435-450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe 2022*

Zupy (jeden rodzaj do wyboru):

Rosół królewski z makaronem
Rosół królewski z kołdunami
Krem pomidorowy z mozzarellą
Krem z ziemniaków z prażonymi migdałami
Krem z borowików
Krem z pora z grzankami
Krem z białych warzyw
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 masełkiem i koperkiem
Udka z kurczaka nadziewane polędwiczką wieprzową
Eskalopki z kurczaka zapiekane z brzoskwinią i serem mozzarella
Pieczone palki 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 salatki (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
Carpaccio z buraka
Patery mięs zimnych (schab ze śliwką, boczek , karkówka pieczona, paszтет)
Patery mięs wędzonych (schab, polędwiczki, baleron, szynka, boczek)
Udło 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 łososiem nadziewane serkiem
Nadziewane roladki ze schabu
Tatar z łososiem z awokado i serkiem mascarpone
Mini tortille (z kurczakiem i warzywami, meksykańskie, z tuńczykiem)
Placki z wątróbki drobiowej z pomidorem i sosem czosnkowym
Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem
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
Galaretki drobiowa/wieprzowa
Carpaccio z buraka
Bułeczki panini i maselko czosnkowe
Serki jalapeno/camembert/
Kabanosy w cieście francuskim
Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem ziołowym
Sałatka warzywna
Sałatka w sosie miodowo musztardowym z gruszką i serem
Sałatka z łososiem w sosie miodowo musztardowym
Sałatka gyros
Sałatka amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem w muszlach
Sałatka z owocami morza
Sałatka brokułowa z kurczakiem
Caprese*

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

*Barszcz czerwony z krokietem
Żeberka Szefa Kuchni
Golonka podawana na kapuście zasmażanej
Udka faszerowane
Zupa gulaszowa
Żurek staropolski
Flaki wołowe
Strogonow wołowy z kluseczkami
Szaszłyki drobiowe / wieprzowe
Skrzydółka pieczone / pałki pieczone
Gołąbki
Pierogi z mięsem/ ruskie
Bigos staropolski
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, 6 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 25zł/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
Pierozki z ciasta francuskiego ze szpinakiem

Alkohole:

| | | |
|---|------|--------|
| Gorzka żołądkowa | 0,5l | 60 zł |
| Wyborowa czysta | 0,5l | 65 zł |
| Bocian | 0,5l | 75zł |
| Finlandia | 0,5l | 85 zł |
| Absolut Blue | 0,5l | 90 zł |
| Grants | 0,7l | 140 zł |
| Johnnie Walker RED | 0,7l | 150 zł |
| Ballantines | 1l | 140 zł |
| Johnnie Waker Black | 0,7l | 190 zł |
| Chivas Regal | 0,7l | 200 zł |
| Wino Marina Gorzów 70 zł butelka (białe i czerwone) | | |
| Wino musujące 50-80 zł | | |

**Proszę wybrać menu następnie wysłać je na adres 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 90 zł/os
cena obiadu z przystawkami (ok 4 szt./os) od 130 zł
cena obiadu z przystawkami (ok 6 szt./os) od 160 zł
cena dodatkowych dań ciepłych od 18 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.

* Menu okolicznościowe realizowane są przy zamówieniach od 15 osób dorosłych.