



Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 600-858-450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe 2023*

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
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
Udło z kurczaka nadziewane polędwiczką wieprzową
Eskalopki z kurczaka zapiekane z brzoskwinia 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
Sandacz
Dorsz
Łosoś grillowany

Sosy (1-2 rodzaje do wyboru):

Sos pieczeniowy
Sos pieczarkowy
Sos z zielonym pieprzem
Sos kurkowy
Sos borowikowy
Sos cielęcy – 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 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, kalaftor)
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, pasztet)
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
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

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 lososiem w sosie miodowo musztardowym
Salatka gyros
Salatka amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym
Salatka grecka
Salatka z owocami morza
Salatka 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
Bigos staropolski
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, 8 zł/1l wody

Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie

Dania dla dzieci

Nugetsy z kurczakiem podawane z frytkami i surówką
Naleśniki z polewą i owocami

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
Pierogi z ciasta francuskiego ze szpinakiem

Alkohole:

Gorzka żółdkowa	0,5l	65zł
Wyborowa czysta	0,5l	70 zł
Bocian	0,5l	80zł
Finlandia	0,5l	90zł
Absolut Blue	0,5l	95zł
Grants	0,7l	150 zł
Johnnie Walker RED	0,7l	160 zł
Ballantines	1l	150zł
Johnnie Waker Black	0,7l	200zł
Chivas Regal	0,7l	220 zł
Wino Marina Gorzów	75 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 100 zł/os
cena obiadu z przystawkami (ok 4 szt./os) od 150 zł
cena obiadu z przystawkami (ok 6 szt./os) od 180 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.*