



## Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 600 858 450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

### Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe 2024\*

#### **Zupy (jeden rodzaj do wyboru):**

Rosół królewski z makaronem  
Rosół królewski z koldunami  
Bulion z pieczonej kaczki z borowikiem i kiszoną kapustą  
Krem pomidorowy z mozzarellą  
Krem z ziemniaków z prażonymi migdałami  
Krem z kurek podawany z groszkiem ptysiowym  
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 czerwonym pesto i szynką serano  
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 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  
Bitki wołowe  
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 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 salátky (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  
Paterki mięs zimnych ( schab ze śliwką, boczek , karkówka pieczona, pasztet )  
Paterki mięs wędzonych (schab, polędwiczki, baleron, szynka, boczek)  
Udka 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  
Nadziewane roladki ze schabu  
Tatar z łososiem z awokado i serkiem mascarpone  
Chrupiące tacos z kurczakiem / wołowiną  
Mini tortille ( z kurczakiem i warzywami, meksykańskie, z tuńczykiem )  
Tartaletki z musem z awokado i krewetkami  
Tartaletki z musem z serka i wędzonym łososiem  
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  
Bułeczki panini i maselko czosnkowe  
Serki jalapeno/camembert  
Kabanosy w cieście francuskim  
Salatka z wołowiną i orzechami włoskimi w sosie serowym z gorgonzolą  
Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem ziołowym  
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  
Mule w sosie winno- śmietanowym i warzywami korzennymi  
Mule w sosie pomidorowym z chili i warzywami  
Udka faszerowane  
Zupa gulaszowa  
Żurek staropolski  
Flaki wołowe  
Strogonow wołowy z kluseczkami  
Szaszłyki drobiowe / wieprzowe  
Skrzydółka pieczone / pałki pieczone  
Gołąbki  
Pierogi ruskie  
Pierogi z mięsem  
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  
Pierozki z ciasta francuskiego ze szpinakiem*

**Alkohole:**

<i>Gorzka żółdkowa</i>	<i>0,5l</i>	<i>65zł</i>
<i>Wyborowa czysta</i>	<i>0,5l</i>	<i>70 zł</i>
<i>Bocian</i>	<i>0,5l</i>	<i>80zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>0,5l</i>	<i>90zł</i>
<i>Absolut Blue</i>	<i>0,5l</i>	<i>95zł</i>
<i>Grants</i>	<i>0,7l</i>	<i>150 zł</i>
<i>Johnnie Walker RED</i>	<i>0,7l</i>	<i>160 zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>1l</i>	<i>150zł</i>
<i>Johnnie Waker Black</i>	<i>0,7l</i>	<i>200zł</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>0,7l</i>	<i>220 zł</i>
<i>Wino Marina Gorzów 75 zł butelka</i>	<i>(białe i czerwone)</i>	
<i>Wino musujące 50-80 zł</i>		

***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 110 zł/os  
cena obiadu z przystawkami ( ok 4 szt./os) od 165 zł  
cena obiadu z przystawkami (ok 6 szt./os) od 200 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.*