



## Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 600 858 450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

### Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe 2025\*

#### **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

#### **Miesa (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 z kurczaka nadziewany mozzarella i suszonymi pomidorami

De Volaille z maselkiem 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

Bitki wołowe

Zrazy staropolskie

Morszczuk

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 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  
Buleczki 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 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  
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  
Cannelloni ze szpinakiem  
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 16 zł/1l napojów gazowanych 14 zł/1l soku, 10 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:**

<i>Gorzka żołądkowa</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>Tullamore</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>150 zł</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 (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 115 zł/os  
cena obiadu z przystawkami ( ok 4 szt./os) od 170 zł  
cena obiadu z przystawkami (ok 6 szt./os) od 210 zł  
cena dodatkowych dań ciepłych od 20 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.*