



Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 600 858 450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe 2026*

Zupy (jeden rodzaj do wyboru):

Rosół królewski z makaronem
Rosół królewski z kołdunami
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 z kurczaka nadziewany mozzarella i suszonymi pomidorami
De Volaille z maselkiem i koperkiem
Udło z kurczaka nadziewane polędwiczka 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 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
Carpaccio z buraka
Patery mięs zimnych (schab ze śliwką, boczek , karkówka pieczona, pasztet)
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
Nadziewane roladki ze schabu
Tatar z łososią 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
Pieczone faszerowane
Jaja w sosie tatarskim
Galaretki drobiowe/wieprzowe
Carpaccio z buraka
Buleczki panini i maselko czosnkowe
Serki jalapeno/camembert
Kabanosy w cieście francuskim
Sałatka z wołowiną i orzechami włoskimi w sosie serowym z gorgonzolą
Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem zielonym
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 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
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 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>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
(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 125 zł/os
cena obiadu z przystawkami (ok 4 szt./os) od 185 zł
cena obiadu z przystawkami (ok 6 szt./os) od 220 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.*