

# Pakiet kryształowy

Powitanie chlebem i solą  
Uroczysty toast kieliszkiem Prosecco

## Zupa

Domowy rosół wołowo - drobiowy z makaronem

## Danie główne

(serwowane na paterach - dwie pozycje do wyboru)

Filet z piersi kurczaka zapiekany z mozzarellą i pomidorem malinowym

Schab sous-vide w sosie śliwkowym

Pieczeń wieprzowa w sosie rozmarynowym

Tradycyjny schabowy

## Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Gnocchi szpinakowe z masłem

Mix sałat z dodatkiem warzyw sezonowych

## Zimne zakąski

(serwowane na stole szwedzkim - pięć pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych

Paszтет królewski z konfiturą żurawinową

Matias z dodatkiem creme fraiche, szalotki i jabłka

Jajka faszerowane musem pieczarkowym

Salatka grecka

Vol-au-vent z pastą bazyliową

Vol-au-vent z pastą tuńczykową

**Dodatki:** pieczywo, masło, pickle

## Dania gorące

(serwowane w trakcie wieczoru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami

Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów i białej kapusty

Barszcz czerwony z krokietem

## Dania gorące

(serwowane 3 godziny po obiedzie na stole szwedzkim)

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i grzybami suszonymi

## Napoje ciepłe oraz woda

(bez ograniczeń)

250 zł/osoba

# Pakiet diamentowy

Powitanie chlebem i solą  
Uroczysty toast kieliszkiem Prosecco

## Zupa

(jedna do wyboru)

Domowy rosół wołowo - drobiowy z makaronem

Krem z pieczonych pomidorów z nutą bazylii

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

## Danie główne

(serwowane na paterach - trzy pozycje do wyboru)

Filet z piersi kurczaka zapiekany z mozzarellą i pomidorem malinowym

Konfitowane udko z kaczki z dodatkiem karmelizowanych jabłek

Wieprzowina w sosie jałowcowym

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami z

dodatkiem podgrzybków

Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta

## Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Gnocchi szpinakowe z masłem

Mix sałat z dodatkiem warzyw sezonowych

Warzywa sezonowe

## Zimne zakąski

(serwowane na stole szwedzkim - siedem pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych

Paszтет królewski z konfiturą żurawinową

Matias z dodatkiem creme fraiche, szalotki i jabłka

Jajka faszerowane musem pieczarkowym

Salatka grecka

Vol-au-vent z pastą bazyliową

Vol-au-vent z pastą tuńczykową

Salatka z fetą, arbuзем oraz czarnymi oliwkami

Salatka caprese z mozzarella, pomidorami malinowymi i bazylią

Tatar ze śledzia z dodatkiem rzodkiewki, avocado oraz kolendry

Tatar wołowy podany na pumperniku

**Dodatki:** pieczywo, masło, pickle

## Dania gorące

(serwowane w trakcie wieczoru - trzy pozycje do wyboru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami

Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów i białej kapusty

Barszcz czerwony z krokietem

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i grzybami suszonymi

Pieczone golonki w pomidorach z ziemniakiem z ogniska

## Dania gorące

(serwowane 3 godziny po obiedzie na stole szwedzkim - jedna pozycja do wyboru)

Zupa cebulowa z serem cheddar i grzankami

Kwaśnica na żeberkach

## Napoje ciepłe oraz woda

(bez ograniczeń)

## Napój gazowany

(Pepsi, 7up, Mirinda)

## Sok owocowy

(II/osoba)

300 zł/osoba

# Pakiet brylantowy

Powitanie chlebem i solą  
Uroczysty toast kieliszkiem Prosecco

## Przystawka

(jedna pozycja do wyboru)

Zapiekany ser kozi podany na carpaccio z buraka z dodatkiem truskawek oraz rukoli

Pieczony rostbef z dodatkiem sosu tatarskiego i marynowanych borowików

## Zupa

(jedna do wyboru)

Domowy rosół wołowo - drobiowy z makaronem

Krem z pieczonych pomidorów z nutą bazylii

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

Krem z pieczonych buraków z serem kozim

Krem z marchewki z mleczkiem kokosowym

## Danie główne

(serwowane na paterach - trzy pozycje do wyboru)

Filet z piersi kurczaka faszerowany szyszkami rakowymi

Konfitowane udko z kaczki z dodatkiem karmelizowanych jabłek oraz sosu żurawinowego

Policzki wołowe w sosie winnym

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami z dodatkiem podgrzybków

Kurczak supreme marynowany w ziołach

Pieczony filet z sandacza z dodatkiem sosu limonkowego

## Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Gnocchi szpinakowe z masłem

Mix sałat z dodatkiem warzyw sezonowych

Warzywa sezonowe

Warzywa grillowane

## Zimne zakąski

(serwowane na stole szwedzkim - osiem pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych

Deska serów dojrzewających z orzechami i winogronem

Paszтет królewski z konfiturą żurawinową

Matias z dodatkiem creme fraiche, szalotki i jabłka

Jajka faszerowane musem pieczarkowym

Salatka grecka

Vol-au-vent z pastą bazyliową

Vol-au-vent z pastą tuńczykową

Vol-au-vent z wędzonym łososiem

Salatka z fetą, arbuзем oraz czarnymi oliwkami

Salatka caprese z mozzarella, pomidorami malinowymi i bazylią

Tatar ze śledzia z dodatkiem rzodkiewki, avocado oraz kolendry

Tatar wołowy podany na pumperniku

**Dodatki:** pieczywo, masło, pickle

## Dania gorące

(serwowane w trakcie wieczoru - trzy pozycje do wyboru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami

Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów i białej kapusty

Barszcz czerwony z krokietem

Pieczone golonki w pomidorach z ziemniakiem z ogniska

Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym z dodatkiem pečzotto

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i grzybami suszonymi

## Dania gorące

(serwowane 3 godziny po obiedzie na stole szwedzkim - jedna pozycja do wyboru)

Zupa cebulowa z serem cheddar i grzankami

Flaczki

Kwaśnica na żeberkach

Napoje ciepłe oraz woda

## Napoje gazowane

(Pepsi, 7up, Mirinda)

## Soki owocowe

(bez ograniczeń)

350 zł/osoba

## Usługi i informacje dodatkowe

### Dodatkowe atrakcje kulinarne

Płonący udziec z kaszą pęczak oraz ziemniakami z ogniska  
(porcja dla 30-40 osób)

**1100 zł**

Prosiak faszerowany kaszą, wątróbkami i jabłkami  
(ok. 20kg)

**1500 zł**

### Usługi dodatkowe

Roznoszenie alkoholu przez obsługę w trakcie wesela

**150 zł**

Pokrowce bankietowe

**12 zł/szt**

### Cennik uzupełniający

**Menu obsługi technicznej wesela**

(orkiestra, DJ, kamerzysta, fotograf, barman)

**60% ceny**

**Dzieci**

**0-3 lat BEZPŁATNIE**

**3-8 lat 50% CENY**

**powyżej 8 lat 100% CENY**

### W cenę przyjęcia wliczono

Obsługę kelnerską

Taras nad jeziorem do dyspozycji gości weselnych

**Poprawiny**

Oferta dostosowana indywidualnie do klienta

**Zapraszamy!**

# Rezerwacja terminów i informacje

Kamila Niewiarowska

885 245 100

bok@zielonaosada.com

Anna Schabikowska

885 045 600

biuro@zielonaosada.com

Restauracja Zielona Oliwka

ul. Rzeczna 58, Kiełczów



# Pakiety weselne



**ZIELONA OLIWKA.**  
RESTAURACJA