

**KARCZMA
LUBICZÓWKA**

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić
ZADATEK gotówką w karczmie lub PRZELEWEM BANKOWYM.
ILOŚĆ, RODZAJE I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU I KOMUNIA 139zł/os (2 porcje mięsa na osobę)

Zupa:

Krem z Borowików z grzankami

2 Danie:

Devolaile z masłem

Zrazy tradycyjne wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie
Cordonblue (filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem żółtym)

Ziemniaki z wody

Frytki

Buraczki na ciepło

Surówka wiosenna

Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:

Kawa/herbata

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

Woda nie gazowana

Coca-cola

Zakąski:

Szparagi w szynce z sosem chrzanowym

Minicaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

Półmiski ryb wędzonych (pstrąg i tosoś)

Pieczyno + masło

Ciasta (2 sztuki na osobę)

Szarlotka jabłkowa z dodatkiem cynamonu

Sernik

Czekoladowe z wiśniami

Kolacja w formie grilla podawana na rusztach przy palenisku:

Karkówka grillowana

Szaszłyk drobiowy z papryką, pieczarkami i cebulą

Piersi grillowana w sosie śmietanowym

Ziemniaki opiekane

Warzywa grillowane z ziołami i oliwą

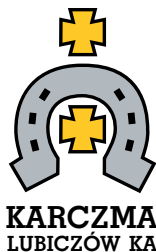
Sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko – rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania

Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)

Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia



**KARCZMA
LUBICZÓWKA**

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić
ZADATEK gotówką w karczmie lub PRZELEWEM BANKOWYM.
ILOŚĆ, RODZAJE I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU II KOMUNIA 139zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

2 Danie:

Schab pieczony ze śliwkami
Roladki wołowe faszerowane zasmażaną kapustą w sosie śmietanowo pieczarkowym
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą w czarnym sezamie
Ziemniaki z wody
Ziemniaki opiekane
Buraczki na zimno
Bukiet Jarzyn (gotowane)
Sosy: czosnkowy, ketchup, chrzanowy

Napoje:

Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana
Coca-cola

Zakąski:

Pótmiski mięs pieczonych w galarecie
Tymbaliki drobiowe

Sałatki:

Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret
Gyros z grillowanym kurczakiem
Pieczywo + masło

Deser lodowy z bakaliami, bitą śmietaną i polewą czekoladową
Tort śmietnowy o dowolnym smaku (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

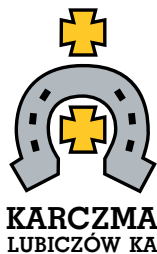
Zupa Nocna :

(1 zupa do wyboru)

Barszcz z uszkami
Flaki wołowe
Gulaszowa

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia



**KARCZMA
LUBICZÓWKA**

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić
ZADATEK gotówką w karczmie lub PRZELEWEM BANKOWYM.
ILOŚĆ, RODZAJE I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU III KOMUNIA 139zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Barszcz z uszkami

2 Danie:

Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
Kaczka pieczona w całości faszerowana jabłkami i ziemniakami – podpalana przy gościach
Piersi po holendersku w sosie szparagowo-śmietanowym
Ziemniaki opiekane
Ryż
Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem
Groszek z marchewką na ciepło
Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:

Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana
Coca-cola

Zakąski:

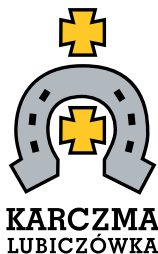
Pstrąg w galarecie
Deski wędlin wiejskich własnego wyrobu
Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i serem feta w czarnym sezamie
Swojskie pieczywo
Masło i wiejski smalec

Tort śmietanowy o dowolnym smaku (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

**Dziczyna/Udziec wieprzowy pieczony, podpalany,
krojony przez kucharza przy gościach
ziemniaki opiekane + 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy)**

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko – rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia



**KARCZMA
LUBICZÓWKA**

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić
ZADATEK gotówką w karczmie lub PRZELEWEM BANKOWYM.
ILOŚĆ, RODZAJE I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU IV KOMUNIA 139zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

2 Danie:

Klopsiki ziemniaczano-kalafiorowe z warzywami
Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
Pierś drobiowa z jabłkami w sosie pomarańczowym
Kuleczki ziemniaczane
Kasza gryczana
Surówka z selera z rodzynkami
Warzywa grillowane
Sosy: czosnkowy, pieczeniowy-borowikowy

Napoje:

Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana

Zakąski:

Deski serów i pasztetów wiejskich
Rolada szpinakowa z serkiem mascarpone i wędzonym łosiem
Grzybki marynowane

Salatki:

Meksykańska z kurczakiem ananasem i kukurydzą
Wielowarzywna
Pieczywo + masło

Kolacja na ciepło:

Barszcz czysty
Zapiekanek makaronowa z sosem bolognese
Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym
Bigos Staropolski

Ciasta:

Jabłecznik z bezą
Sernik z wiśniami
Kokosowo-ananasowe

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia