

-Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe

Data: 2023r.

Zleceniodawca:	p.	Tel. kontaktowy:	
Imię dziecka:		Liczba osób dorosłych:	
Data uroczystości:		Liczba niemowląt (gratis):	
Sala:		Liczba dzieci do 10 lat (50% ceny):	
Wizytówki	☐ TAK ☐ NIE	Łączna ilość miejsc*:	

— — —	— — —
-------------------------------	-------------------------------

UWAGI:

* - ostateczną liczbę osób prosimy podać do środy przed przyjęciem włącznie

Restauracja Wiślana

— Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe —

Menu na przyjęcie komunijne:

Zupy serwowane przez obsługę (proszę wybrać jedną zupę):

- ☐ Rosół królewski z makaronem i zieleciną,
- ☐ Rosół królewski z laną kluseczką,
- ☐ Bulion z kotłunami,
- ☐ Krem ze szparag z prażonym boczkiem podawany z oliwą ziołową,
- ☐ Krem z pieczonej papryki i pomidorów podawana z kleksem z kwaśniej śmietany,
- ☐ Krem z pieczarek podawany z grzankami,
- ☐ Żurek Staropolski na żytnim zakwasie,
- ☐ Krem z pieczonych ziemniaków i pory podawany z oliwą czosnkową,
- ☐ Krem cebulowy z białym winem i grzanką z serem,
- ☐ Krem serowy,
- ☐ Krem kalafiorowy z kurkumą,
- ☐ Krem chrzanowy z chipsem z szynki szwarczwaldzkiej,
- ☐ Krem porowo cebulowy z serkiem i grzanką z ciasta francuskiego,
- ☐ Inna:.....

Dania II (2,5 porcji / osobę):

Dania mięsne wieprzowe:

- ☐ Dukaty ze schabu z pieczarkami lub ragaut warzywnym,
- ☐ Polędwica wieprzowa owinięta wędzonym boczkiem w sosie z zielonego pieprzu,
- ☐ Karkówka pieczona podawana w sosie własnym,
- ☐ Rogal schabowy z pieczarkami,
- ☐ Eskalop ze schabu z farszem paprykowo – pieczarkowym zapieczony z serem,
- ☐ Rolada schabowa z porem w sosie kurkowym,
- ☐ Kotlet schabowy tradycyjny,
- ☐ Tradycyjny zraz zawijany z szynki wieprzowej, (możliwość zmiany mięsa na wołowinę za dodatkową opłatą)
- ☐ Zraz meksykański ze schabu z sosem, faszerowany pieczarką, papryką i cebulą,
- ☐ Zraz chłopski ze schabu z farszem z kapusty kiszonej, boczku i cebuli,
- ☐ Golonka po bawarsku lub peklowana z warzywami,
- ☐ Polędwica wieprzowa na kurkach w śmietanie,
- ☐ Pani Walewska (wieprzowina szpikowana śliwką owinięta boczkiem z plasterm ananasa zapieczona z serem),
- ☐ Inne:

Dania z mięsa drobiowego:

- ☐ Indyk po piastowsku (kawatek sera zawinięty w szynkę konserwową, całość w filecie z indyka, panierowana),
- ☐ Pieczeń z indyka z sosem kurkowym,
- ☐ Zraz panierowany z serem gorgonzola,
- ☐ Kieszonka z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarella podawana w sosie,
- ☐ Sakwa z kurczaka ze szpinakiem i serem podawana w sosie,
- ☐ Kotlet szwajcarski z piersi kurczaka z żółtym serem,
- ☐ Medaliony z piersi kurczaka z pieczarkami lub ragau warzywnym,
- ☐ De Volaille (pierś z kurczaka nadziewana masłem),
- ☐ Filet z kurczaka ze szpinakiem zapiekany żółtym serem,
- ☐ Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami,
- ☐ Kurczak, lub inny drób w potrawce.
- ☐ Inne:

Dania z grilla: (poza standardem cenowym – dostępne po ustaleniu ceny)

- ☐ Szaszyk drobiowy z grilla,
- ☐ Grillowane dukaty ze schabu z pieczarkami,
- ☐ Karkówka grillowana w sosie kujawskim,
- ☐ Grillowana polędwica wieprzowa owinięta wędzonym boczkiem,
- ☐ Żeberka barbecie,
- ☐ Skrzydełka z kurczaka po meksykańsku,
- ☐ Grillowana pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarella,
- ☐ Grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem ricotta,
- ☐ Grillowana polędwiczka z indyka owinięta boczkiem wędzonym,
- ☐ Szaszyk z karkówki peklowanej,
- ☐ Szaszyki z ziemniakami grillowanymi podawane z sosem tzatziki lub gzikim,
- ☐ Grillowane kolorowe szaszyki warzywne,
- ☐ Inne

Restauracja Wiślana

Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe

Dania rybne: (poza standardem cenowym – dostępne po ustaleniu ceny)

- | | |
|--|---|
| ☐ Filet z łososia z pieprzem cytrynowym podawany z sosem kurkowym lub koperkowym, | ☐ Karp z rusztu (filet lub dzwonki), |
| ☐ Filet z łososia z farszem porowo – śmietanowym zapiekany żółtym serem, | ☐ Filet z sandacza w pieprzu cytrynowym podawany z sosem kurkowym, |
| ☐ Pstrąg z rusztu z sosem kurkowym lub koperkowym, | ☐ Filet z miruny z sosem kurkowym, |
| ☐ Pstrąg w płatkach migdałowych, | ☐ Filet z dorsza z sosem koperkowym, |
| ☐ Pstrąg pieczony z masłem i koperkiem, | ☐ Inne: |

Dodatki warzywne na zimno: (proszę wybrać 2 rodzaje)

- | | |
|--|---|
| ☐ Z białej kapusty z koperkiem, | ☐ Z selera z orzechami włoskimi, |
| ☐ Królewska (biała kapusta, rodzynki, kukurydza), | ☐ Z marchewki z ananaseм, |
| ☐ Z czerwonej kapusty z rodzynkami lub z ananaseм, | ☐ Z buraczków, |
| ☐ Wiosenna (kapusta pekińska, pomidor, ogórek, szczy-pior), | ☐ Z kiszonej kapusty, |
| ☐ Letnia (pomidor, ogórek, zielenina), | ☐ Żydowska, |
| ☐ Z pora (por, kukurydza, rodzynki), | ☐ Bukiet sałat z warzywami i sosem vinegret, |
| | ☐ Inne: |

Dodatki warzywne na ciepło: (proszę wybrać 2 rodzaje)

- | | |
|---|---|
| ☐ Marchewka z groszkiem, | ☐ Bukiet warzyw, |
| ☐ Mini marchewka z masłem, | ☐ Biała kapusta duszona z wędzonym boczkiem, |
| ☐ Brokuły, | ☐ Czerwona kapusta duszona w winie, |
| ☐ Kalafior, | ☐ Młoda kapusta na parze (w sezonie), |
| ☐ Fasolka z wody, | ☐ Inne: |

Dodatki skrobiowe: (proszę wybrać 2 rodzaje)

- | | |
|---|--|
| ☐ Ziemniaki z wody z masłem, | ☐ Ziemniaki obsmażane (ziemniaki obgotowane, obsma-żone we frytkownicy, posypane słodką papryką), |
| ☐ Młode ziemniaki z masłem (sezonowo), | ☐ Americany (ziemniaki odmiany sałatkowej w kształcie cząstek pomarańczy, pieczone ze skórą), |
| ☐ Frytki, | ☐ Inne: |
| ☐ Krokiety, | |
| ☐ Talarki ziemniaczane, | |

Deser: (proszę wybrać 1 deser)

- | | |
|--|--|
| ☐ Lody z owocami (w pucharku lub na talerzu), | ☐ Mus czekoladowy z pomarańczą, |
| ☐ Owoce z bitą śmietaną, | ☐ Mini serniczek z mango, |
| ☐ Panna cota z musem owocowym, | ☐ Mus z białej czekolady z limonką, |
| ☐ Mus z truskawek z białą czekoladą, | ☐ Inny: |

Restauracja Wiślana

— Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe —

Zakąski podawane tradycyjnie: (3 porcje / osobę, proszę wybrać 4 rodzaje)

- ☐ Tatar z wołowiny,
- ☐ Tatar z łosia,
- ☐ Schab w galarecie,
- ☐ Schab pieczony z ziołami,
- ☐ Schab pieczony z suszonymi pomidorami,
- ☐ Schab pieczony z pieczarkami,
- ☐ Schab po szlachecku faszerowany mięsem i warzywami w marynacie czosnkowej,
- ☐ Indyk w galarecie,
- ☐ Karp lub pstrąg w galarecie,
- ☐ Łosoś z cytryną,
- ☐ Pieczeń z karkówki po szlachecku,
- ☐ Pierś z indyka z morelą (sos tatarski, żurawinowy, borówkowy),
- ☐ Szparagi w szynce lub z łosiem,
- ☐ Szynka po rusku,
- ☐ Szynka po szwajcarsku,
- ☐ Ryba po grecku lub w pomidorach,
- ☐ Polędwiczki z indyka z sosami,
- ☐ Polędwiczki wieprzowe bejcowane w winie,
- ☐ Warzywa np.: pomidory faszerowane,
- ☐ Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem i pieczarkami,
- ☐ Rolada drobiowa z warzywami w cieście serowym,
- ☐ Terina drobiowa ze szpinakiem i ziarnami dyni,
- ☐ Tartaletki z ciasta francuskiego faszerowane kurczakiem i warzywami z kiełkami,
- ☐ Komin z ciasta francuskiego z pasztetem i żurawiną,
- ☐ Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem owinięta szynką szwarczwaldzką,
- ☐ Galaretka drobiowa lub wieprzowa,
- ☐ Inne:

Salatki proszę wybrać 3 salatkę (poza standardem cenowym – koszt 10 zł/osobę):

- ☐ Sałatka grecka,
- ☐ Sałatka z cezar z kurczakiem i sosem czosnkowym,
- ☐ Sałatka z kurczakiem i mozzarellą na rucoli z grzankami,
- ☐ Carpaccio z pieczonego buraka z serem typu feta,
- ☐ Sałatka z szynką parmeńską z sosem miodowo musztardowym,
- ☐ Sałatka grillowanym serem hallumi i rucolą,
- ☐ Sałatka curry z kurczakiem i ananase,
- ☐ Sałatka meksykańska czerwoną fasolą i chilli,
- ☐ Sałatka frutti di mare z tuńczykiem,
- ☐ Sałatka gyros z kurczakiem,
- ☐ Sałatka jarzynowa tradycyjna,
- ☐ Sałatka kartoflana w stylu kartofel sallat,
- ☐ Sałatka śledziowa,
- ☐ Owocowa,
- ☐ Sałatka włoska z makaronem i suszonymi pomidorami,
- ☐ Sałatka z gruszką i winogronami z serem gorgonzola i orzechami,
- ☐ Ryba po grecku,
- ☐ Jajeczna (Jajka, wędlina, rzodkiewka, szczypior),
- ☐ Inna:

Dania kolacyjne I

- ☐ Barszcz z pasztecikiem francuskim,
- ☐ Żurek,
- ☐ Flaki,
- ☐ Węgierska zupa gulaszowa,
- ☐ Inna:

Dania kolacyjne II

- ☐ Bigos, biała kiełbasa obsmażana, cienkie paróweczki,
- ☐ Szynka pieczona w całości na płonąco, kapusta kiszona smażona, chrzan **(na chwilę niedostępne)**
- ☐ Stroganow w bulionówce,
- ☐ Golonki pieczone w piwie,
- ☐ Żeberka pieczone w miodzie,
- ☐ Pieczony indyk w całości z warzywami,
- ☐ Ryba grillowana z sosem kurkowym,
- ☐ Zraziki z karkówki z sosem śmietanowym,
- ☐ Indyk faszerowany z warzywami,
- ☐ Curry z indyka w bulionówce,
- ☐ Curry wieprzowe w bulionówce,
- ☐ Kolorowe szaszłyki na ryżu lub kaszy pęczak,
- ☐ Klopsiki z mielonej karkówki z pieczarkami,
- ☐ Gołąbki wieprzowe w sosie pomidorowym,
- ☐ Inna:

Restauracja Wiślana

Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe

W standardzie cenowym oferujemy również:

- ☐ nielimitowane napoje zimne (nektar pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna z cytryną),
- ☐ owoce (100 g na osobę),

Oferujemy również Państwu na stołach bocznych:***

- ☐ ekspres z kawami parzonymi ciśnieniowo, cappuccino, gorącą czekoladą,
- ☐ wybór kaw i herbat wraz z dodatkami,

Dodatkowo możliwe do wykonania:

- ☐ żur staropolski, zupa gulaszowa i flaczki:

Szacunkowy koszt 15 zł/osoby

- ☐ stół staropolski:

Szacunkowy koszt od 1000 zł

- ☐ stół rybny: z wędzonymi rybami (pstrąg, ryba maślana, karmazyn, łosoś, węgorz itp.) Duża ryba np. łosoś, jesiotr, faszerowane w całości na wielkiej paterze, filety zapiekane z serem, rolmopsy, śledzie w oleju lub occie itp.

Szacunkowy koszt od 1200 zł

- ☐ talerze serów pleśniowych z owocami i orzechami,

Szacunkowy koszt 25 zł/osoby

- ☐ słodka atrakcja w formie fontanny czekoladowej z owocami i słodkimi przekąskami,

Szacunkowy koszt 30 zł/osoby

- ☐ stół z przekąskami typu finger food:

- ☐ Mini tortille z szynką szwarcwaldzką i warzywami
- ☐ Mini tortille z kurczakiem i warzywami
- ☐ Tatar wołowy na łódeczkach
- ☐ Tatar z łososia wędzonego na łódeczkach
- ☐ Mikro kanapki tartinki
- ☐ Sery pleśniowe z oliwką
- ☐ Gorgonzola na rukoli
- ☐ Krakersy z kolorowymi pastami
- ☐ Ser mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i świeżą bazylią
- ☐ Kabanosy na piku

- ☐ Wędzony boczek ze śliwką kalifornijską
- ☐ Kolorowe słupki warzyw[marchewka, kalarepa, papryka] podawane z dipami
- ☐ Śledź z cebulką
- ☐ Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem na musie chrzanowym
- ☐ Wytrawne babeczki z kolorowymi pastami (jajeczna, z tuńczyka, z zielonego groszku,
- ☐ Mini sałatki : [grecka, gyros ,owocowa).
- ☐ Inne:

Szacunkowy koszt 15 zł/osoby

UWAGA: Stoły boczne kalkulowane są na wszystkich gości.(nie ma możliwości zamówienia np. dla 50% gości)

Uwaga! Ze względu na przejrzystość oferty podano tylko część z możliwych do wykonania potraw. W rzeczywistości oferta może ulec poszerzeniu o dania nie ujęte powyżej.

Standardowa cena obowiązująca w 2023 roku wynosi: 260 zł od osoby.

** - szynka pieczona jest podawana w całości (50-60 porcji). W związku z powyższym nie cała szynka jest zamówiona przez Zamawiającego – wydajemy tyle porcji, na ile zostało zamówione przyjęcie,

*** - stoły boczne są ogólnodostępne dla wszystkich Gości w związku z czym nie ma możliwości spakowania z nich jedzenia do domu,