

Restauracja Wiślana

Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe

Dania na wynos (ceny obowiązujące w 2025r.):

Poniżej prezentujemy ofertę dań na wynos oferowanych przez naszą firmę. Dania należy wybierać z poniższego menu, jednak nie wszystkie typy dań zawsze są dostępne. Potrawy należy zamawiać z tygodniowym wyprzedzeniem, natomiast w pewnych terminach nie zawsze będzie możliwość odbioru dań w weekend, z reguły dania są do obioru z naszej siedziby: Restauracja Wiślana przy ulicy Wiślanej 22. Jeżeli będzie to uzgodniona kwestia możliwy jest odbiór dań w Szpitalu Dziecięcym w Bydgoszczy, lub w Restauracji Stodoła w Myśliczynie.

Zupa – porcja 250 ml: koszt porcji 15 zł

- Rosół królewski z kolorowymi kluseczkami
- Krem z pieczonych ziemniaków i pory podawany z oliwą czosnkową,
- Aromatyczny krem z pomidorów podany z oliwą bazyliową i laną kluseczką
- Zupa cebulowa z białym winem i chrupiącą grzanką,
- Krem ze szparag z prażonym boczkiem podawany z oliwą ziołową,
- Krem kalafiorowy z kurkumą,
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów podawana z kleksem z kwaśniej śmietany,
- Krem chrzanowy z chipsem z szynki szwarczwaldzkiej,
- Krem z pieczarek podawany z chrupiącymi grzankami,
- Krem porowo cebulowy z serkiem i grzanką z ciasta francuskiego,
- Żurek Staropolski na żytnim zakwasie podany z białą kiełbasą,

Dania mięsne wieprzowe do zregenerowania w piekarniku: koszt porcji 17 zł

- Polędwica wieprzowa owinięta wędzonym boczkiem w sosie z zielonego pieprzu,
- Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Tradycyjny zraz zawijany z szynki wieprzowej, (możliwość zmiany mięsa na wołowinę za dodatkową opłatą)
- Karkówka pieczona podawana w sosie własnym,
- Golonka po bawarsku lub peklowana z warzywami,
- Rogal schabowy z pieczarkami,
- Pani Walewska (wieprzowina szpikowana śliwką owinięta boczkiem z plasterem ananasa zapieczona z serem),
- Eskalop ze schabu z farszem paprykowo – pieczarkowym zapieczony z serem,

Dania z mięsa drobiowego do zregenerowania w piekarniku: koszt porcji 17 zł

- Indyk po piastowsku (kawalek sera zawinięty w szynkę konserwową, całość w filecie z indyka, panierowany),
- Sakwa z kurczaka ze szpinakiem i serem podawana w sosie,
- Pieczeń z indyka z sosem kurkowym,
- Kotlet szwajcarski z piersi kurczaka z żółtym serem,
- Zraz z indyka panierowany z serem gorgonzola,
- De Volaille (piesz z kurczaka nadziewana masłem),
- Kieszonka z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarella podawana w sosie,
- Filet z kurczaka ze szpinakiem zapiekany żółtym serem,

Surówki: porcja 150g, koszt 40 zł / kg

- Bukiet kolorowych sałat z warzywami sezonowymi i sosem vinegret,
- Wiosenna (kapusta pekińska, pomidor, ogórek, szczypior),
- Z białej kapusty z koperkiem,
- Z pora (por, kukurydza, rodzyнки),
- Z buraczków,
- Z marchewki z ananasem,

Restauracja Wiślana

Uroczystości konsolacyjne i przyjęcia okolicznościowe

Zakąski podawane tradycyjnie, koszt porcji 16 zł

- Tatar z wołowiny
- Tatar z łososia wędzonego
- Schab w galarecie,
- Schab pieczony z suszonymi pomidorami,
- Schab pieczony z pieczarkami,
- Indyk w galarecie,
- Pieczeń z karkówki po szlachecku,
- Pierś z indyka z morelą (sos tatarski, żurawinowy, borówkowy),
- Szparagi w szynce,
- Łosoś wędzony ze szparagami,
- Szyńka po rusku,
- Szyńka po szwajcarsku,
- 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 kielkami,
- Komin z ciasta francuskiego z pasztetem i żurawiną,
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa,

Sałatki porcja 150 g, koszt 55 zł / kg

- 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 ananasem,
- Sałatka meksykańska czerwoną fasolą i chilli,
- Sałatka frutti di mare z tuńczykiem,
- Sałatka z gruszką i winogronami z serem gorgonzola i orzechami,
- Ryba po grecku)
- Sałatka gyros z kurczakiem,
- Sałatka jarzynowa tradycyjna,
- Sałatka kartoflana w stylu kartofel sallat,
- Sałatka śledziowa,
- Owocowa,
- Sałatka włoska z makaronem i suszonymi pomidorami,

Dania na ciepłą kolację do zregenerowania w piekarniku, koszt porcji od 18 do 25 zł

- Bigos, biała kiełbasa obsmażana, cienkie paróweczki,
- Gulasz stroganow,
- Golonki pieczone w piwie z warzywami,
- Zraziki z karkówki z sosem śmietanowym,
- Curry z indyka z pieczarkami podane z ryżem,
- Curry wieprzowe z warzywami podane z ryżem,
- Kurczak po tajsku w sosie słodko kwaśnym
- Kolorowe szaszłyki na ryżu lub kaszy pęczak,
- Klopsiki z mielonej karkówki z pieczarkami,
- Gołąbki wieprzowe w sosie pomidorowym,

Wynos możemy przygotować w jednorazowych opakowaniach niezwrrotnych – koszt 3 zł za opakowanie.

Zamówienia muszą być potwierdzone, można je składać telefonicznie lub mailowo:

Adres e-mail: biuro@lewiccy.com

Numery komórkowe:

Andrzej Makowski 506 21 23 23