



STODOŁA
RASZTÓW
WEDDING EVENT CONFERENCE

Menu
DOPASOWANE DO TWOJEGO
WYDARZENIA



STODOŁA
RASZTÓW
WEDDING EVENT CONFERENCE

KUCHNIA, KTÓRA BUDUJE DOŚWIADCZENIE WYDARZENIA

Współczesne eventy nie opierają się już tylko na programie czy przestrzeni.

To właśnie jedzenie — jego jakość, forma i sposób podania — w największym stopniu wpływa na to, jak goście zapamiętują całe wydarzenie.



NASZA MISJA

**KAŻDE MENU TWORZYMYSZ OD
PODSTAW, BIORĄC POD
UWAGĘ:**

*Charakter
wydarzenia*

*Profil i
oczekiwania
gości*

*Cel spotkania
(integracja,
celebracja,
networking)*

**NIE PRACUJEMY NA GOTOWYCH
SCHEMATACH ANI STANDARDOWYCH
KARTACH DAŃ!**

“Gotowanie na żywo to nie tylko sposób serwowania jedzenia.

To element, który przyciąga uwagę, angażuje gości, tworzy naturalne punkty interakcji

Dzięki temu jedzenie staje się częścią wydarzenia, a nie tylko jego tłem”



LIVECOOKING

Ogień & klasyka grillowa

karkówka, pierś z kurczaka, szaszłyki, kietbasy, kaszanka

- autorskie dodatki i świeże akcenty

Kuchnia hiszpańska

paella z owocami morza
paella z kurczakiem i chorizo
paella valenciana przygotowywana na żywo

Kuchnia włoska

krewetki, świeże makarony, ravioli
tworzone i wykańczane na oczach gości

Tatar w różnych odstonach

wołowy, z łososia, wersje wegetariańskie
komponowane indywidualnie, według preferencji gości

Płonące mięsa — efekt i smak

szynka na kości, gołonka, żeberka, boczek, karkówka
serwowane na gorąco, w formie przyciągającego show

KUCHNIE ŚWIATA



Tworzymy menu dopasowane do charakteru wydarzenia, inspirowane smakami z różnych zakątków świata. Możemy przygotować praktycznie każde danie — od lekkich propozycji wegetariańskich i roślinnych, po rozbudowane koncepcje kulinarne oparte na kuchniach międzynarodowych.

Specjalizujemy się w kuchni hiszpańskiej i włoskiej!

Menu może być spójne z motywem wydarzenia lub stanowić jego główny element i wyróżnik.



I SERWIS

ZUPY



- Rosół staropolski na gęsinie z makaronem
- Flaki wołowe biesiadne
- Francuska zupa cebulowa z grzanką serową
- Zupa kurkowa z boczkiem i makaronem
- Krem z białych warzyw z truflą, pieczonym czosnkiem i chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną
- Zupa grzybowa z pastą miso i łazankami

Zupy za dopłatą

- Krem z topinamburu z kolendrą i prażonymi migdałami 10zł/os
- Capuccino z grzybów leśnych z ziołową śmietaną 10 zł/os

II SERWIS

- Udo kacze confit z sosem porzeczkowym, ziemniakami pieczonymi i buraczkami zasmażanymi
- Policzki wieprzowe w sosie własnym z czerwonym winem, puree ziemniaczanym z musztardą francuską i marchewką w emulsji z pędów sosny
- Polędwiczka wieprzowa z sosem musztardowo-miodowym, gratin ziemniaczanym i blanszowanymi warzywami
- Rolada z piersi kurczaka owinięta boczkiem wędzonym z sosem ziołowym, ziemiakiem pieczonym z gzikiem i tagliatelle warzywnym
- Sandacz smażony w sosie kurkowym z pomidorami confit i kopytkami szpinakowymi
- Bakłażan a'la schabowy
- Klopsiki z soczewicy
- Stek z kalafiora
- Rague warzywne
- Devolay z masłem ziołowym, puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
- Karkówka w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Żeberka wieprzowe w pikantnej glazurze z opiekanymi tódeczkami ziemniaczanymi, krążkami cebulowymi, sosem tzatziki i colestawem
- Gulasz z dziczyzny z czerwonym winem, kopytkami, modrą kapustą i wędzoną śmietaną
- Dorsz pieczony z czarną soczewicą, sosem cytrynowym, marchewką paryską i edamame
- Zraz staropolski z wędzoną śliwką, grzybami, kluskami śląskimi, sosem własnym z trawą żubrową i colestawem
- Pierś kurczaka z sosem z gorgonzoli, warzywami blanszowanymi, gnocchi ziołowym



Dania główne za dopłatą

- Wolno pieczona cielęcina w sosie własnym z warzywami korzennymi, ziemniakami z ogniska
- Pieczeń jagnięca z quiche marchewkowo-gruszkowym z serem pleśniowym, demi glace z wędzoną śliwką i porto oraz piklami
- Policzek wołowy w redukcji z czerwonego wina z boczniakiem królewskim na maśle i batatem z grilla

III SERWIS

- Strogonow
- Gnocchi truflowe z suszonymi pomidorami, dojrzewającymi serami i rukolą
- Wieprzowina po cygańsku
- Pierogi z mięsem / ruskie / z kapustą i grzybami/ ze szpinakiem
- Kartacze z okrasą i prażoną cebulą
- Tortellini mięsne w emulsji winno-maślanej z pieczonymi pomidorami
- Żur na zakwasie z wędzonką, swojską kietbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami ze skwarkami
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną
- Zupa meksykańska z kurczakiem



PRZYSTAWKI

- Mini schabik po warszawsku
- Rolada z polędwiczki wieprzowej z serem pleśniowym, zielonym pieprzem i sosem tatarskim
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Rosti ziemniaczane z pastą śródziemnomorską i szynką parmeńską
- Nuggetsy z kurczaka z dipami
- Pótmisek mięs pieczystych z chrzanem
- Sajgonki z sosem sweet chilli
- Tradycyjne nóżki wieprzowe z octem
- Mini buteczki z pastrami wołowym i zielonym majonezem
- Pierś z kaczki z puree jabłkowym i żurawiną w dwujniaku z wanilią
- Galantyna drobiowa z kurkami i sosem cumberland
- Polędwiczka wieprzowa z grillowanymi warzywami i vinegrette balsamicznym
- Vol au vent z pastami
- Daktyle zapiekane w boczku
- Sałatka Cezar
- Sałatka Boryny
- Sałatka Chtopska
- Sałatka Grecka
- Sałatka z burakami, gruszką, serem pleśniowym i karmelizowanymi orzechami włoskimi



“Jakość i forma podania mają znaczenie
Sposób prezentacji potraw wpływa bezpośrednio
na ich odbiór i ocenę przez gości.”

PRZYSTAWKI

- Lekko opalany tosoś z ponzu, wakame i majonezem wasabi
- Śledź w oleju
- Śledź pod pierzynką
- Ryba po grecku
- Gravlax z tososia
- Papryczki grillowane nadziewane rybami z sosem chimichurri
- Rolada szpinakowa z tososiem i twarożkiem koperkowym
- Tortilla z wędzonym tososiem
- Bliny z tososiem wędzonym, twarożkiem i kawiozem
- Buteczki bao z awokado i krewetkami
- Vitello tonato- plastry cielęciny w sosie tuńczykowym z kaparami
- Pieczone warzywa z musem z burraty
- Wędzone buraki z serem Halloumi i gremolatą miętową
- Roladka z grillowanej cukinii z twarogiem solankowym



“Dopasowane menu sprawia, że goście czują się zaopiekowani i bardziej zaangażowani w wydarzenie”

OPCJE DODATKOWO PŁATNE

- Deska serów europejskich z piklami i chrupiącymi dodatkami (min 6-7 rodzajów sera tj min 4 kg m.in dojrzewające owcze sery hiszpańskie, włoskie parmeżany, francuskie sery półtwarde, alpejskie sery krowie, holenderskie dojrzewające goudy)- 1200zł
- Deska wędlin europejskich z piklami i chrupiącymi dodatkami (min. 6-7 rodzajów wędlin tj. min 4 kg m.in hiszpańskie dojrzewające chorizo i fuet, włoskie salami i szynki, grancuskie praliny, wędliny trufłowe)- 1200zł
- Mieszanka deska serów i wędlin europejskich z piklami i chrupiącymi dodatkami- 1200zł
- Deska wegańska- 900zł
- Wiejski stół- 25zł/os
- Tatar wołowy z dodatkami- 20zł/os
- Tatar z łososia z mango, awokado i majonezem wasabi- 30zł/os
- Tatar z tuńczyka z mango, awokado, piklowaną czerwoną cebulą i sambalem- 35zł/os

- Kolorowe krewetki w panko z domowymi sosami 15zł/os
- Tagliata z polędwicy wołowej z bocznikiem mikotajkowym i pesto z czarnym czosnkiem- 20zł/os
- Carpaccio z jelenia z serem bursztyn i marynowaną truskawką- 20zł/os
- Tiradito z tuńczyka z ponzu truflowym, prażonym porem i gruszką- 20zł/os
- Matias holenderski podwędzany z kurkami, emulsją musztardową i piklowaną czerwoną cebulą- 15zł/os
- Bufet z pierogami i bigosem- 40zł/os



BUFET SŁODKI

- 5-6 ciast krojonych
- ciasta tortowe (okrągłe)
- mini deserki (ptysie, eklerki, babeczki itp.)
- deserki w stoiczkach
- filetowane owoce
- lemoniady

PRZERWA KAWOWA

- Kawa z ekspresu
- Mix herbat
- Mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko sojowe
- Cukier biały i brązowy, cytryna, limonka
- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Lód do napoi i alkoholu
- Soki jabłkowe i pomarańczowe podawane w karafkach, napoje gazowane cola, fanta, sprite podawane w plastikowch butelkach 0.85L bez limitu

NASZ TEAM



Za każdą potrawą stoi człowiek.

Nasza kuchnia to nie przypadek — to zespół doświadczonych kucharzy, dla których gotowanie jest rzemiosłem i pasją.

Na czele stoi Szef Kuchni, który czuwa nad jakością, smakiem i spójnością całego doświadczenia kulinarnego — od pierwszego pomysłu po finalne podanie.

Wspiera go Creative Cuisine Chef — odpowiedzialny za koncepcje, łączenie smaków i tworzenie autorskich rozwiązań dopasowanych do wydarzenia. To właśnie tutaj powstają niestandardowe menu i nowe inspiracje.

DRINK & MOCKTAIL BAR

BAR, KTÓRY JEST CZĘŚCIĄ DOŚWIADCZENIA.

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY KOMPLEKSOWĄ OBSŁUGĘ BAROWĄ,
DOPASOWANĄ DO CHARAKTERU WYDARZENIA I LICZBY GOŚCI.

W cenie:

- profesjonalna obsługa dwóch barmanów
- pełne zaplecze barowe i przygotowanie stanowiska
- alkohol
- szeroki wybór soków i syropów oraz “alkoholi” bezalkoholowych 0%
- świeże owoce
- lód
- estetyczne dodatki i dekoracje
- pełen serwis podczas wydarzenia

Dbamy o każdy detal —

tak, aby bar był nie tylko funkcjonalny,
ale również spójny z klimatem całego eventu.

