



STODOŁA
RASZTÓW
WEDDING EVENT CONFERENCE

MENU 2027

OKOLICZNOŚCIOWE

6H

*KAŻDA DODATKOWA GODZINA 1000ZŁ



300ZŁ/OS

DZIECI 3-10 LAT: 150 ZŁ,

DZIECI 0-3 LAT: GRATIS

W cenie:

Profesjonalna obsługa kelnerska

Pełna elegancka zastawa stołowa (złote podtalerze, jutowy bieźnik, porcelana, odpowiedni asortyment szkła, serwety)

Serwis tortu oraz alkoholu



SERWIS I-

ZUPA-JEDNA DO WYBORU

SERWIS II-

II DANIE-JEDNO DO WYBORU

SERWIS III-

III DANIE-JEDNO DO WYBORU

PRZYSTAWKI ZIMNE

SZEŚĆ DO WYBORU

BUFET SŁODKI

6-7 RODZAJÓW CIAST I DESERÓW

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

NIELIMITOWANE

ZUPA

- 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

II DANIE

- Udo kaczki 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
- Połędwiczka wieprzowa z sosem musztardowo-miodowym, gratin ziemniaczanym i blanszowanymi warzywami
- Rolada z piersi kurczaka owinięta boczkiem wędzonym z sosem ziołowym, ziemniakiem pieczonym z gzikiem i tagiatelle warzywnym
- Sandacz smażony w sosie kurkowym z pomidorami confit i kopytkami szpinakowymi
- Bakłażan a'la schabowy
- Klopsiki z soczewicy
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią (dzieci)

- 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 kaupstą zasmażaną
- Żeberka wieprzowe w pikantnej glazurze z opiekаныmi łódeczkami ziemniaczanymi, krążkami cebulowymi, sosem tzatziki i colesławem
- 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 włanym z trawą żubrową i colesławem
- Pierś kurczaka z sosem z gorgonzoli, warzywami blanszowanymi, gnocchi ziołowym
- Stek z kalafiora
- Rague warzywne
- Naleśniki z serem, owocami i bitą śmietaną(dzieci)

III DANIE

- 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 kiełbasą 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
- Półmisek mięs pieczystych z chrzanem
- Sajgonki z sosem sweet chilli
- Tradycyjne nóżki wieprzowe z octem
- Mini bułeczki 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 Chłopska
- Sałatka Grecka
- Sałatka z burakami, gruszką, serem pleśniowym i karmelizowanymi orzechami włoskimi

PRZYSTAWKI

- Lekko opalany łosoś z ponzu, wakame i majonezem wasabi
- Śledź w oleju
- Śledź pod pierzynką
- Ryba po grecku
- Gravlax z łososa
- Papryczki grillowane nadziewane rybami z sosem chimichurri
- Rolada szpinakowa z łososiem i twarogiem koperkowym
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Bliny z łososiem wędzonym, twarogiem i kawiozem
- Bułeczki 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

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 parmezany, 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 truflowe)- 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 boczniakiem mikołajkowym 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

DESER SERWOWANY

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i śliwkami- 25zł/os
- Tort Royal z wiśniami w porto, rozmarynem i perłami pomarańczowym-25 zł/os
- Tartaletka z musem z białej czekolady, marakują prosecco i jagodami-30 zł/os
- Sernik San Sebastian z kawiozem truflowym i figami-40 zł/os

LIVECOOKING

- Grill- karkówka, pierś z kurczaka, szaszłyki, kiełbasa, kaszanka, dodatki- 60 zł/os- do 2h
- Płonące mięsa- szynka na kości, golonka, żeberka, boczek, karkówka, dodatki- 50zł/os
- Kuchnia hiszpańska: paella z owocami morza, paella z kurczakiem i chorizo, paella valenciana- 50 zł/os
- Kuchnia włoska- krewetki, makarony i ravioli- 50 zł/os
- Tatar- wołowy, łosoś, wege- 50zł/os

CIASTA I DESERY

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

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

- Kawa z ekspresu
- Mix herbat
- Mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko sojowe
- Cukier biały i brązowy, cytryna, limonka
- Woda niegazowana z cytryną i mięta
- 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

INFORMACJE DODATKOWE

- Pojemniki na dania pakowane po przyjęciu do domu dostarcza klient lub naliczana jest opłata w wysokości 3.50 zł za opakowanie
- Ofeta jest aktualna do 2 tygodni od dania jej wysłania
- W przypadku dużego wzrostu cen towarów i usług, powyższe ceny mogą ulec zwiększeniu do 15%