

Dworek Hetmański

# MENU OKOLICZNOŚCIOWE



# ZUPY

(do wyboru 1, podawana w wazach)

- Rosół:
  - z makaronem, marchewką i natką pietruszki
  - z kołdunami, marchewką i natką pietruszki
- Kremowa zupa z pieczarek z grzankami paprykowymi
- Toskańska zupa z pomidorów z parmezanem, świeżą bazylią oraz groszkiem ptysiowym
- Zupa z białych ryb z warzywami

# DANIE GŁÓWNE

(do wyboru 1, serwowane indywidualnie)

- Karkówka wieprzowa pieczona w ziołach polana sosem pieczeniowym podawana z kluskami śląskimi i surówką z młodej kapusty, marchewką i ogórkiem
- Stek ze schabu z kością podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem, buraczkami tartymi ze śliwką kalifornijską, polany sosem z grzybów leśnych
- Rolada wieprzowa faszerowana mięsem, owinięta boczkiem i polana sosem z pieczonej papryki podawana z ziemniakami z pieca i mixem świeżych warzyw
- Grillowana pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą z sosem z suszonych pomidorów podawana z kopytkami i warzywami gotowanymi na parze
- De volaille z zielonym masłem z puree ziemniaczanym oraz sałatką z kapusty pekińskiej, kukurydzy, ogórka i marchewki
- Łosoś z pieca z sosem śmietanowo cytrynowym na puree ziemniaczanym podany z mixem sałat i świeżych warzyw + 10 zł/os
- Dorsz smażony z sosem tatarskim podawany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem i kapustą kiszoną z żurawiną + 8zł/os.

Istnieje możliwość modyfikacji dań i zamiany na dowolny sos, dodatek skrobiowy, dodatek warzywny.



# DANIA GORĄCE

(podawane na bufecie szwedzkim lub serwowane na półmiskach)

- Soczyste piersi z kurczaka w panierce z sera podawane z panierowanym kalafiozem
- Pieczony schab staropolski z tradycyjnym sosem myśliwskim (ogórek, cebula, pieczarki, kiełbasa, sos pomidorowy)
- Wieprzowe żeberka mięsne zapiekane w sosie miodowo-musztardowym lub sosie barbecue
- Stroganow z indyka podawany z warzywnym ryżem
- Gulasz z wątróbek drobiowych w sosie śmietanowym oraz ziemniakami z pieca
- Smażona biała ryba podana na duszonej kapuście z żurawiną
- Wołowina z sosem własnym podana z duszonymi warzywami i ziemniaczkami
- Roladki z polędwiczek drobiowych, bekonu i pieczarek podawane z salsą warzywną
- Szaszłyk drobiowy (kurczak, cebula, papryka kolorowa)
- Szaszłyk wieprzowy (karkówka, boczek, cebula, papryka kolorowa)
- Wytrawne naleśniki z pieczarkami i żółtym serem
- Rolada ze schabu z farszem mięsno warzywnym z sosem pieczeniowym
- Pierogi różne rodzaje (z mięsem, kapustą i grzybami, ruskie) smażone lub gotowane z zasmażką z cebuli
- Klarowany barszcz czerwony podany z krokietem
- Zupa Gulaszowa
- Żurek
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z chorizo i pomidorem suszonym +10zł



# PRZEKĄSKI ZIMNE

(podawane na bufecie szwedzkim lub serwowane na półmiskach)

- Mięsa pieczone – schab z morelą, schab ze śliwką, karkówka, boczek
- Pikle (papryka, pieczarka, ogórek, patisony)
- Wieprzowe żeberka mięsne zapiekane w sosie miodowo-musztardowym lub sosie barbecue
- Ryba w tempurze z sosem (brzoskwinia, cebula, ogórek, papryka)
- Śledź pod pierzynką z cebuli, selera naciowego i papryki z olejem
- Śledź w śmietanie ze szczypiorkiem
- Zapiekany pasztet z sosem żurawinowym
- Rolada z kurczaka
- Kruche babeczki solone z: musem z białego sera i jajek, sałatką z tuńczyka, sałatką z łososia i ogórka
- Wrapy z tortilli z kurczakiem i sałatką
- Bakłażan z warzywami zapieczony pod serem
- Mix gotowanych mięs w galarecie (wołowina, schab, kurczak)
- Tymbaliki warzywno mięsne
- Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem feta lub z oliwkami i kaparami
- Faszzerowane pieczarki w panierce pankko
- Rollesy ze szpinakowej tortilli z tuńczykiem, imbirem marynowanym, sałata i ogórkiem
- Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem +7zł/os.
- Caprese- pomidory, mozzarella, liście bazylii z pesto
- Sałatka grecka z serem fetą i oliwkami
- Klasyczna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka Cezar z jajkiem i kurczakiem
- Sałatka z kurczakiem i ananasem  
(kukurydza, ogórek świeży, kapusta pekińska, papryka, pieczarki konserwowe, majonez)
- Sałatka z tuńczykiem  
(jajka, ogórek świeży, awokado, pomidorki cherry, sałata lodowa, majonez)
- Rollesy ze szpinakowej tortilli z tuńczykiem, imbirem marynowanym, sałata i ogórkiem
- Sałatka z kawałkami kurczaka w sosie sweet chilli z sałata bionda i rossa, (pomidorki cherry, seler naciowy, ogórek świeży, sos cytrusowy)



# Zaskocz swoich Gości atrakcjami kulinarnymi serwowane przez naszego Szefa Kuchni

- **Szynka płonąca** peklowana papryką chilli, czosnkiem, ziołami podawana z sosem chrzanowym (ok.6kg) 700zł
- **"Wiejski wóz"** wędzarni: cały udziec, schab, karkówka, synka, kabanos, kiełbasa, żebra, dodatki: smalec z pajdą chleba, ogórek małosolny/kiszony, pomidory z cebulką, salceson, kaszanka, pierogi na ciepło, ostra wódka (w tym obsługa +1 kelner , 430g/os) 26zł/os.
- **Prosiak faszerowany** grzybami i kaszą gryczaną lub ziemniakami i boczkiem (ok. 6-7kg) 1400zł
- **Łosoś pieczony** w ziołach i zapieczony w soli (ok. 5kg) 900zł
- **Wędzone ryby** na gorąco: węgorz, polędwica z łososia, polędwica z jesiotra, maślana, filet z makreli, trowal filet, sieja, halibut oraz małże wędzone i krewetki (5 kg) 1200zł
- **Stół sezonowy:**  
misa truskawek; truskawki w czekoladzie; koreczki z jeżyny, brzoskwini, mięty i melona; kaskada z winogron, porzeczki, wiśni i czereśni; babeczki malinowe, kukurydza na patyku; lemoniada: rabarbarowa, truskawkowa, cytrynowo-limonkowa kruszon szampańsko arbuzowy prosecco poziomkowo-bazyliowe i wiele innych smakowitości (czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) 900zł
- **Dynia marynowana** w whisky; pieczone banany z płatkami migdałów; kasztany pieczone w mleku kokosowym; babeczki z kaka i prosecco dyniowe, kompot z suszonych aromatycznych owoców, cynamonu i miodu; grzane wino z pomarańczą i goździkami, smoothies chia kaka i wiele innych smakowitości (listopad, grudzień, styczeń, luty, marzec) 800zł
- **Candy bar** Słodki stół to nasza wyjątkowa specjalność  
Chmurki jabłkowe, babeczki kajmakowe, beziki, orzechowa rozkosz, lizaki bezowe, babki i babeczki, mini torty, babeczki owocowe, beza Pavlova, tablica z donutami pucharek: bueno, brule, cookies, cainecka delicia, marczello, pokusa, porzeczkowy, rafaello, snikers, tiramisu, tofiowka, wiśniowy czar (ilości i rodzaje do wyboru) 1000zł