



Oferujemy kompleksowe przygotowanie dowolnych uroczystości, w każdym miejscu i o dowolnym charakterze, spełniając wszelkie Państwa oczekiwania. Wieloletnie doświadczenie gastronomiczne, pozwala nam na profesjonalne zorganizowanie każdej uroczystości.

PROPOZYCJE I POLECANE DANIA

ZUPY I KREMY:

Rosół z makaronem, marchewką, pietruszką i lubczykiem

Krem z borowików z wędzonym boczkiem i cebulką

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

Krem z brokułów

Krem z kalafiora

Krem z cebuli

Krem z pomidorów z ryżem i bazylią

Rybna z warzywami i łososiem

Zupa gulaszowa

Zupa płomienna

Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem

Flaki wołowe

Barszcz z uszkami

Strogonoff wołowy

DANIA GŁÓWNE:

Wołowina:

Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem boczkiem i cebulką w ciemnym sosie
Roladka z wołowiny faszerowana kapustą zasmażaną i cebulą w sosie śmietanowo pieczarkowym
Talarki z polędwicy wołowej w sosie śmietanowo, ziołowo, czosnkowym
Duszone kotlety wołowe w sosie piwnym z cebulą

Wieprzowina:

Gołąbki – mięso mielone wieprzowe z ryżem i cebulą w liściu kapusty z sosem pomidorowym
Schab pieczony ze śliwkami
Eskalopki ze schabu w sosie śmietanowo ziołowo czosnkowym
Pieczeń wieprzowa z karkówki w sosie borowikowym
Żeberka grillowane (trójkąty) w bejcy miodowo musztardowej
Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym
Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
Cannelloni z wieprzowym mięsem mielonym w sosie beszamelowym zapiekane z serem
Makaron penne z warzywami i kurczakiem z sosie curry
Zrazy ze schabu w sosie musztardowym z orzechami i winem
Golonka w kapuście z pieprzem ziołowym
Karkówka w boczku ze śliwkami
Schab faszerowany pieczarkami w boczku
Żeberka grillowane w marynacie BBQ z whisky, coca-coli i brązowego cukru

Drób:

Kotlet serowo drobiowy w cieście
Udka drobiowe faszerowane mielonym wieprzowym z warzywami
Cordonblue filet z kurczaka faszerowany szynką i serem żółtym
Devolaille z serem lub masłem
Roladka drobiowa faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami w czarnym sezamie
Uda z kaczki pieczone ze śliwkami i jabłkami
Filet z kurczaka z serem i ananasem grillowanym
Kurczak w białym sosie z rodzynekami
Filet z piersi indyka w sosie curry
Kurczak po chińsku w sosie orzechowym z bambusem
Filet z kurczaka z jabłkami w sosie pomarańczowym
Piersi po holendersku w sosie śmietanowo szparagowo pieczarkowym
Szaszłyki drobiowe z papryką, pieczarkami i cebulą
Stripsy drobiowe w złotej, chrupiącej panierce
Pikantny kurczak w marynacie miodowo ananasowej z grillowanym ananasem
Cordonblue filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i pieczarkami
Eskalopki drobiowe w sosie śmietanowym
Filet z kurczaka po francusku z ziołami, czosnkiem i cytryną
Filet z kurczaka w sosie cebulowym z gałką muszkatołową
Mini szaszłyki z piersi z kurczaka z boczkiem

Ryby:

Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
Dorsz w panierce w sosie cytrynowo śmietanowo koperkowym
Filet z Pstrąga z cebulą i jabłkiem w śmietanie
Dorsz po grecku w panierce
Dorsz w sosie chrzanowym z koperkiem
Łosoś zapiekany z mozzarellą i oregano
Łosoś pieczony w sosie kurkowo majonezowym
Łosoś smażony w sosie śmietanowo porowym

Wege:

Cukinia faszerowana warzywami w cieście zapiekana żółtym serem
Białe klopsiki z ziemniaków i kalafiora
Kotlet warzywny w cieście z serem żółtym
Kotlety sojowe z dodatkami warzywnymi
Pierogi z kapustą i grzybami
Makaron penne z warzywami w sosie śmietanowym z curry

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl



DODATKI WARZYWNE:

Fasolka szparagowa w sosie pomidorowym z czosnkiem

Fasolka szparagowa z bułką tartą na masełku

Brokuły z sosem jogurtowy i prażonym słońcem

Warzywa grillowane z ziołami i oliwą

Warzywa z wody

Warzywa palone

Surówka wielowarzywna z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami słońca

Kapusta zasmażana z cebulą i pieprzem ziołowym

Buraczki na zimno

Buraczki zasmażane z czosnkiem

Groszek z marchewką i śmietaną na ciepło

Surówka z kiszanej kapusty z cebulą jabłkiem i koperkiem

Mizeria z koperkiem

Surówka z pomidorów, czerwoną cebulą i ziołami

Coleslaw z białej kapusty i marchewki z majonezem

Surówka z selera z rodzynkami

Surówka z marchewki z ananasem

Czerwona kapusta zasmażana na ciepło z suszonymi śliwkami

DODATKI SKROBIOWE:

Ziemniaki z wody z pietruszką

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki pieczone

Frytki

Kuleczki ziemniaczane

Talarki ziemniaczane

Kasza gryczana z cebulką

Dziki ryż

Risotto z czosnkiem

Bagietka czosnkowa

Smażone ziemianki z boczkiem i cebulką

Kluski Śląskie



ZAKĄSKI:

Mięsa pieczone w galarecie (schab ze śliwką/morelą i rolada drobiowa z groszkiem)

Pstrąg w galarecie

Łosoś i pstrąg wędzony własnego wyrobu

Mini tortille ze stripsami drobiowymi, warzywami i sosem czosnkowym

Rolada szpinakowa z serkiem mascarpone i wędzonym łososiem

Rolada drobiowa w serem feta i suszonymi pomidorami w czarnym sezamie

Fileciki z dorsza w panierce z musem szpinakowo czosnkowym

Naleśniki szpinakowe z farszem meksykańskim z mięsa mielonego z fasolą

Szparagi w szynce z sosem chrzanowym

Deski serów mieszanych

Pasztety i Salcesony

Dorsz po grecku

Koreczki na bazie kabanosa / ze śliwką i szynka parmeńską / caprese

Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem

Jajka w sosie tatarskim garniowane łososiem wędzonym

Deski swojskich wędlin pieczonych i wędzonych

Tartinki z pastą i łososiem wędzonym

Pieczarki faszerowane

Stół wiejski: swojskie pieczywo, smalec, wędliny, pasztety, salcesony,

Marynaty: grzybki, śledzie, ogórki, papryka itp.

SALATKI:

Gyros z kurczakiem i kukurydzą

Salatka z buraków i czerwonej fasoli w różowym sosie

Meksykańska z grillowanym kurczakiem, czerwoną fasolą, ananasem i kukurydzą

Wielowarzywna - Jarzynowa

Makaronowa z szynką i papryką konserwową

Grecka z serem feta i oliwkami

Selerowa z szynką, kukurydzą i ananasem

MiniCaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami

Śledziowa ze śmietaną, cebulą i jabłkiem

Grillowa z warzywami z wody, ziemniakami, cebulą i sosem śmietanowym



CIASTA:

Sernik z rodzynkami
Sernik z bezą kokosową
Kokosowo ananasowe
Jabłecznik z beza
Słony karmel
Biszkoptowe z galaretką i owocami
Orzechowiec z bitą śmietaną i kajmakiem
Tiramisu
Snickers
Cappuccino
Czekoladowe z malinami
Czekoladowe z wiśniami
Pleśniak z jeżynami

TORTY:

Malina z białą czekoladą
Truskawkowo waniliowy
Czekoladowo śmietanowy
Śmietanowy z owocami
Cytrynowy
Waniliowy
Miętowy
Whisky

Przygotowane menu jest wstępną propozycją, którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.

Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką lub przelewem bankowym ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl