



MENU WESELNE PRZYKŁADOWE – 190 zł

- Przywitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego

Przystawka serwowana (do wyboru)

- Paszтет pieczony z zająca podawany z sosem wiśniowym i grzankami ziołowymi
- Wędzony łosoś podawany na blinach ziemniaczanych z sosem chrzanowym
- Włoska sałatka caprese z serem mozzarella i sosem bazyliowym pesto

Zupa serwowana (do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem
- Krem z brokuł z płatkami migdałowymi
- Zupa pomidorowa z grzankami ziołowymi

Dania główne serwowane na półmiskach Mięsa (do wyboru 3 rodzaje):

- Zrazy po staropolsku
- Filet z kurczaka marynowany w sosie bazyliowym
- Kotlet de volaille
- Kotlet schabowy w złotej panierce
- Schab pieczony nadziewany śliwkami
- Udko kaczki

Dodatki (do wyboru 3 rodzaje)

- Ziemniaki zapiekane z czosnkiem i rozmarynem
- Ziemniaki w kształcie łódyczek
- Tradycyjne kluski śląskie
- Ziemniaki puree
- Ryż aromatyzowany

Dodatki warzywne (do wyboru 3 rodzaje)

- Bukiet warzyw gotowany na parze
- Tradycyjna mizeria z koperkiem
- Sałatka z marchewki, jabłka i chrzanu
- Domowa kapusta gotowana
- Sałatka z pomidora, ogórka i czerwonej cebuli z winegretem
- Młode marchewki karmelizowane na patelni
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Sałatka z buraczków ćwikłowych i chrzanu





Zimna płyta (do wyboru 14 rodzajów)

Półmiski i przekąski:

Mięsa:

- Schab chłopski
- Schab po cygańsku
- Rolada z indyka
- Boczek nadziewany po chłopsku
- Boczek wędzony
- Boczek zawijany po cygańsku
- Paszтет z pieca
- Szynka staropolska
- Szynka krakowska
- Kielbasa swojska
- Indyk w galarecie
- Salami
- Kabanosy

Ryby:

- Wędzony pstrąg
- Wędzona makrela
- Różyczki z wędzonego łososia
- Śledzie marynowane (dwa rodzaje)
- Krewetki królewskie
- Carpaccio z łososia
- Mus z tuńczyka w cieście francuskim

Sałatki:

- Sałatka jarzynowa
- Tradycyjna sałatka grecka z serem feta
- Włoska sałatka caprese z serem mozzarella
- Sałatka szefa kuchni z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Sałatka z młodych ziemniaków
- Sałatka meksykańska
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Sałatka toskańska
- Sałatka wiosenna

Inne:

- Jajka faszerowane pieczarkami i porem
- Jajka faszerowane musem z tuńczyka
- Tortilla zawijana z serkiem naturalnym i szynką
- Tortilla zawijana z kurczakiem curry
- Deski serów
- Ogórki faszerowane kurczakiem po meksykańsku
- Ciasto francuskie faszerowane pastą z tuńczyka





ZAJAZD POD KASZTANAMI

rok powstania 1897

- Świeże pieczywo
- Placery owoców

Napoje:

- Napoje ciepłe (kawa, herbata) bez ograniczeń
- Napoje zimne (woda, soki, pepsi, itp.) bez ograniczeń

Dania z Grilla:

- Kiełbasa w marynacie miodowo-musztardowej
- Karkówka w marynacie barbecue
- Pstrąg z masłem czosnkowym
- Oscypek zawinięty w szynce
- Grillowane warzywa
- Sałatka grecka

Danie gorące (do wyboru):

- Żurek z jajkiem
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi
- Fileciki z indyka z mozzarellą
- Udko z kurczaka zapiekane złościście
- Barszcz czerwony z krokietem
- Tradycyjny bigos

Polecamy za dodatkową opłatą:

Stół wiejski: 1200 zł

- Szynka z kością
- Różne kiełbasy
- Kaszanka
- Kabanosy
- Boczek
- Mięsa
- Smalec
- Chleb
- Ogórki kwaszone
- Grzyby marynowane
- Pickle
- Bimber
- itp.

Stół rybny: 1500 zł

- Ryby faszerowane w całości
- Owoce morza
- Skorupiaki
- Ryby wędzone
- Ryby w galarecie
- itp.





MENU WESELNE PRZYKŁADOWE – 220 zł

- Przywitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego

Przystawka serwowana (do wyboru)

- Orientalna sałatka z kaczki podawana z sosem śliwkowym
- Tatar z łosiosia podawany z grzankami ziołowymi na zielonej sałatce z salsą cytrusową
- Carpaccio z polędwicy wołowej w marynacie truflowej z rukolą i parmezanem
- Sałatka z pomidorem, serem mozzarella i wędzonym łososiem

Zupa serwowana (do wyboru)

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Krem brokułowy okraszany płatkami migdałowymi
- Krem z borowików z wędzonym łososiem

Dania główne serwowane na półmiskach

Mięsa/ryby (do wyboru 4 rodzaje)

- Filet z kurczaka w marynacie bazyliowej
- Rolada wieprzowa faszerowana grzybami
- Filety z łosiosia
- Stek z tuńczyka
- Zrazy po staropolsku
- Filet z indyka zapiekany z mozzarellą
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane pastą z grzybów leśnych
- Schab faszerowany suszoną śliwką
- Udko z kaczki

Dodatki (do wyboru 3 rodzaje)

- Kluski śląskie
- Ćwiartki ziemniaków
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki z wody
- Kopytka
- Ryż aromatyzowany
- Kasza gryczana

Dodatki warzywne (do wyboru 4 rodzaje)

- Bukiet warzyw gotowany na parze
- Tradycyjna mizeria z koperkiem
- Sałatka z marchewki, jabłka i chrzanu
- Domowa kapusta gotowana
- Sałatka z pomidora, ogórka i czerwonej cebuli z winegretem
- Młode marchewki karmelizowane na patelni
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Sałatka z czerwonych buraczków i chrzanu





Zimna płyta (do wyboru 14 rodzajów)

Półmiski i przekąski:

Mięsa:

- Schab chłopski
- Schab po cygańsku
- Rolada z indyka
- Boczek nadziewany po chłopsku
- Boczek wędzony
- Boczek zawijany po cygańsku
- Paszтет z pieca
- Szynka staropolska
- Szynka krakowska
- Kielbasa swojska
- Indyk w galarecie
- Salami
- Kabanosy

Ryby:

- Wędzony pstrąg
- Wędzona makrela
- Różyczki z wędzonego łososia
- Śledzie marynowane (dwa rodzaje)
- Krewetki królewskie
- Carpaccio z łososia
- Mus z tuńczyka w cieście francuskim

Sałatki:

- Sałatka jarzynowa
- Tradycyjna sałatka grecka z serem feta
- Włoska sałatka caprese z serem mozzarella
- Sałatka szefa kuchni z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Sałatka z młodych ziemniaków
- Sałatka meksykańska
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Sałatka toskańska
- Sałatka wiosenna

Inne:

- Jajka faszerowane pieczarkami i porem
- Jajka faszerowane musem z tuńczyka
- Tortilla zawijana z serkiem naturalnym i szynką
- Tortilla zawijana z kurczakiem curry
- Deski serów
- Ogórki faszerowane kurczakiem po meksykańsku
- Ciasto francuskie faszerowane sałatką z krewetek





ZAJAZD POD KASZTANAMI

rok powstania 1897

- Świeże pieczywo
- Plenery owoców

Napoje:

- Napoje ciepłe (kawa, herbata) bez ograniczeń
- Napoje zimne (woda, soki, pepsi, itp.) bez ograniczeń

Dania z Grilla:

- Kiełbasa w marynacie miodowo-musztardowej
- Karkówka w marynacie barbecue
- Pstrąg z masłem czosnkowym
- Oscypek zawinięty w szynce
- Grillowane warzywa
- Sałatka grecka

Danie gorące:

- Zupa gulaszowa
- Krem z cukini z grzankami paprykowymi
- Filet z łososia z sosem tatarskim
- Udo z kaczki pieczone z sosem malinowym
- Indyk pieczony z sosem wiśniowym
- Żurek z jajkiem
- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Strogonof z indyka
- Bigos domowy

Polecamy za dodatkową opłatą:

Stół wiejski: 1200 zł

- Szynka z kością
- Różne kiełbasy
- Kabanosy
- Boczek
- Mięsa
- Smalec
- Chleb
- Ogórki kwaszone
- Grzyby marynowane
- Pikle
- Bimber
- itp.

Stół rybny: 1500 zł

- Ryby faszerowane w całości
- Owoce morza
- Skorupiaki
- Ryby wędzone
- Ryby w galarecie
- itp.





ZAJAZD POD KASZTANAMI

rok powstania 1897

**Oferujemy również możliwość zorganizowania poprawin
Przy grillu w cenie 50 zł / osoba:**

- Karkówka
- Filet z drobiu
- Kaszanka, kielbasa
- Pieczywo
- Surówki do wyboru
- Sosy do mięs



ZAJAZD POD KASZTANAMI

Wrocław, ul. Opatowicka 11A, (za Niskimi Łąkami)

tel. **71 341 38 74, 601 694 475**

e-mail: info@podkasztanami.com

www.podkasztanami.com