

Zajazd Pułaskiego



Konstancin-Jeziorna, ul. Pułaskiego 55
tel. 0603-342-813 / 22-754-08-82

Propozycja menu - obiad weselny

Propozycja I - 130 zł od osoby

Przystawki zimne:

4 przystawki do wyboru:

Wybór mięs pieczonych w TYGLU i wędlin – karkówka, schab, boczek, szynka,
kabanosy, salami, polędwica
Ślimaczki naleśnikowe z farszem serowo łososiowym
Roladki z szynki i jajek
Jajka faszerowane musem koperkowym
Śledź w oleju z cebulką,
Śledź w śmietanie z cebula, jabłkiem i cytryną
Schab po warszawsku (schab nadziewany musem chrzanowym w galarecie)

Sałatki:

2 sałatki do wyboru:

Sałatka grecka (sałata lodowa, pomidor, ogórek, kolorowa papryka, oliwki ser feta, sos vinegrate)
Mozzarella z pomidorem i bazylią
Sałatka jarzynowa,
Sałatka pieczarkowa (jajko, szczypior, pieczarki, majonez)
Sałatka z ryżem i ananasem (ryż, kurczak wędzony, jajko, ananas, kukurydza)
Sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, kukurydza, ogórek konserwowy, papryka, majonez)
Sałatka brokułowa (brokuły, ser feta, migdały, sos jogurtowo-majonezowy)
Sałatka z kurczakiem na słodko (kukurydza, kurczak gotowany, brzoskwinia,
śliwka kalifornijska, ananas, rodzynki, majonez)

Dodatki:

Świeże warzywa sezonowe
Pikle
Pieczywo mieszane
Masło

Dania gorące:

Do wyboru 1 zupa:

Rosół z makaronem i jarzynami,
Flaki wołowe,
Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem,
Krem jarzynowy z groszkiem ptysiowym,
Chłodnik litewski z jajkiem – na zimno

Do wyboru 1 danie główne:

Karczek w sosie pieczeniowym z ziemniakami
Devolay z kurczaka z ziemniakami
Pierś kurczaka z brzoskwinią i borówką z ziemniakami
Schab karkowy pieczony z sosem z grzybów leśnych z ziemniakami
Kotlet schabowy z ziemniakami
Sznyceł z piersi kurczaka z ziemniakami
Udka kurczaka pieczone z ziemniakami

Przykładowe surówki i warzywa na ciepło – do wyboru 2:

Marchewka z jabłkiem
Z kapusty pekińskiej
Z białek kapusty
Mizeria
Buraczki na zimno
Marchewka z groszkiem
Bukiet warzyw z wody
Kapusta na ciepło

Deser:

2 rodzaje ciast
Owoce na paterze

Tort – możliwość zamówienia za dodatkową opłatą.

Napoje gorące bez ograniczeń – kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe - jabłko, pomarańcza – bez ograniczeń

Cena menu obejmuje: podatek VAT, koszt wynajęcia sali.

Cena menu nie obejmuje: oprawy muzycznej, tortu okolicznościowego, alkoholu, dekoracji sali, kosztu obsługi gastronomicznej.

Cena może ulec zmianie w przypadku znacznego wzrostu kosztów po stronie wykonawcy.

Propozycja I - 130 zł od osoby



Propozycja menu – obiad weselny

Propozycja II - 140 zł od osoby

Przystawki zimne:

4 przystawki do wyboru:

Wybór mięs pieczonych w TYGLU i wędlin – karkówka, schab, boczek, szynka,
kabanosy, salami, polędwica
Roladki z szynki i jajek
Jajka faszerowane musem koperkowym
Jajka w majonezie
Śledź w śmietanie z cebulą, jabłkiem i cytryną
Śledź w oleju z cebulką

Sałatki:

2 sałatki do wyboru:

Sałatka grecka (sałata lodowa, pomidor, ogórek, kolorowa papryka, oliwki ser feta, sos vinegrate)
Mozzarella z pomidorem i bazylią
Sałatka jarzynowa,
Sałatka pieczarkowa (jajko, szczypior, pieczarki, majonez)
Sałatka z ryżem i ananasem (ryż, kurczak wędzony, jajko, ananas, kukurydza)
Sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, kukurydza, ogórek konserwowy, papryka, majonez)
Sałatka brokułowa (brokuły, ser feta, migdały, sos jogurtowo-majonezowy)
Sałatka z kurczakiem na słodko (kukurydza, kurczak gotowany, brzoskwinia,
śliwka kalifornijska, ananas, rodzynki, majonez)

Dodatki:

Świeże warzywa sezonowe
Pikle
Pieczywo mieszane
Masło

Dania gorące:

Do wyboru 1 zupa:

Rosół z makaronem i jarzynami,
Flaki wołowe,
Barszcz biały z kielbasą i jajkiem,
Krem jarzynowy z groszkiem ptysiowym,
Chłodnik litewski z jajkiem – na zimno

Do wyboru 1 danie główne:

Karczek w sosie pieczeniowym z ziemniakami
Devolay z kurczaka z ziemniakami
Pierś kurczaka z brzoskwinią i borówką z ziemniakami
Schab karkowy pieczony z sosem z grzybów leśnych z ziemniakami
Filet z piersi kurczaka pod pierzynką pieczarkowo serową z ziemniakami
Kotlet schabowy z ziemniakami
Sznycel z piersi kurczaka z ziemniakami
Udka kurczaka pieczone z ziemniakami

Przykładowe surówki i warzywa na ciepło – do wyboru 2:

Marchewka z jabłkiem	Z kapusty pekińskiej
Z białek kapusty	Kapusta na ciepło
Mizeria	Buraczki na zimno
Marchewka z groszkiem	Bukiet warzyw z wody

II Danie gorące:

Do wyboru 1 danie:

Forszmak – staropolska zupa mięsno warzywna
Barszcz czerwony z kromkiem
Barszcz biały z kielbasą i jajkiem

Deser:

2 rodzaje ciast
Owoce na paterze

Tort – możliwość zamówienia za dodatkową opłatą.

Napoje gorące bez ograniczeń – kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe - jabłko, pomarańcza – bez ograniczeń

Cena menu obejmuje: podatek VAT, koszt wynajęcia sali.

Cena menu nie obejmuje: oprawy muzycznej, tortu okolicznościowego, alkoholu, dekoracji sali, kosztu obsługi gastronomicznej.

Cena może ulec zmianie w przypadku znacznego wzrostu kosztów po stronie wykonawcy.

Propozycja II - 140 zł od osoby

Zajazd Pułaskiego



Konstancin-Jeziorna, ul. Pułaskiego 55
tel. 0603-342-813 / 22-754-08-82

Propozycja menu - obiad weselny

Propozycja III - 150 zł od osoby

Przystawki zimne:

5 przystawek do wyboru:

- Wybór mięs pieczonych w TYGLU i wędlin – karkówka, schab, boczek, szynka,
kabanosy, salami, polędwica
- Wybór serów z dodatkami – brie, camembert, ser pleśniowy, ser wędzony,
winogrona, orzechy, oliwki
- Schab po warszawsku (schab nadziewany musem chrzanowym w galarecie)
Ślimaczki naleśnikowe z farszem serowo łososiowym
Mozzarella z pomidorem i bazylią
Jajka faszerowane musem koperkowym i szczypiorkowym
Śledź w oleju z cebulką,
Śledź w śmietanie z cebula, jabłkiem i cytryną

Sałatki:

2 sałatki do wyboru:

- Sałatka grecka (sałata lodowa, pomidor, ogórek, kolorowa papryka, oliwki ser feta, sos vinegrate)
Mozzarella z pomidorem i bazylią
Sałatka jarzynowa,
Sałatka pieczarkowa (jajko, szczypior, pieczarki, majonez)
Sałatka z ryżem i ananasem (ryż, kurczak wędzony, jajko, ananas, kukurydza)
Sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, kukurydza, ogórek konserwowy, papryka, majonez)
Sałatka brokułowa (brokuły, ser feta, migdały, sos jogurtowo-majonezowy)
Sałatka „40” (sałata lodowa, gruszka, ser pleśniowy, orzechy, winogrona, sos
cytrusowy)
Sałatka z kurczakiem na słodko (kukurydza, kurczak gotowany, brzoskwinia,
śliwka kalifornijska, ananas, rodzynki, majonez)

Dodatki:

- Świeże warzywa sezonowe
Pikle
Pieczywo mieszane
Masło

Dania gorące:

Do wyboru 1 zupa:

Rosół z makaronem i jarzynami,
Flaki wołowe,
Barszcz biały z kielbasą i jajkiem,
Krem jarzynowy z groszkiem ptysiowym,
Krem brokułowy z klopsikami,
Krem pomidorowy z grzankami i ziołami
Chłodnik litewski z jajkiem – na zimno

Do wyboru 1 danie główne:

Karczek w sosie pieczeniowym z ziemniakami
Devolay z kurczaka z ziemniakami
Pierś kurczaka z brzoskwinia i borówką z ziemniakami
Schab karkowy pieczony z sosem z grzybów leśnych z ziemniakami
Filet z piersi kurczaka pod pierzynką pieczarkowo serową z ziemniakami
Kotlet schabowy z ziemniakami
Sznyceł z piersi kurczaka z ziemniakami
Bioderka kurczaka w sosie pomarańczowo – śliwkowym z ryżem
Udka kurczaka pieczone z ziemniakami

Przykładowe surówki i warzywa na ciepło – do wyboru 2:

Marchewka z jabłkiem	Z kapusty pekińskiej
Z białek kapusty	Z czerwonej kapusty
Mizeria	Buraczki na zimno
Marchewka z groszkiem	Bukiet warzyw z wody

Kapusta na ciepło

II Danie gorące:

Do wyboru 1 dania:

Forszmak – staropolska zupa mięsno warzywna z pieczywem
Boeuf strogonow
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz biały z kielbasą i jajkiem

Deser:

3 rodzaje ciast
Lody z bitą śmietaną
Owoce na paterze

Tort – możliwość zamówienia za dodatkową opłatą.

Napoje gorące bez ograniczeń – kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe - jabłko, pomarańcza – bez ograniczeń

Cena menu obejmuje: podatek VAT, koszt wynajęcia sali.

Cena menu nie obejmuje: oprawy muzycznej, tortu okolicznościowego, alkoholu, dekoracji sali, kosztu obsługi gastronomicznej

Cena może ulec zmianie w przypadku znacznego wzrostu kosztów po stronie wykonawcy.

Propozycja III - 150 zł od osoby

