

RESTAURACJA LAGUNA – POGORIA I

MENU KOMUNIJNE NA ROK 2019 / 2020

ZUPA

tradycyjny rosół domowy , drobiowo – wołowy z makaronem babuni

DANIE GŁÓWNE / wybrać dwie pozycje /

filet drobiowy w cieście lub panierowany
kieszeń drobiowa faszerowana szpinakiem , serem i czosnkiem
złocisty schab z pieczarkami
filet z kurczaka w płatkach migdałów
de volaille w złotej panierce nadziewany serem , pietruszką i masłem
klopsiki z sosem pieczarkowym lub pieczarką faszerowaną
schab po parysku

DODATKI DO OBIADU

ziemniaki z wody z koperkiem
kluski śląskie tradycyjne

SURÓWKI DO OBIADU

kapusta biała z marchewką , jabłkiem oraz sosem koperkowym
buraczki na zimno

PÓLMISKI WĘDLIN – PIECZONYCH MIĘS , PASZTETÓW I SERA /podany na stoły stół bądź w postaci stołu szwedzkiego

szynki ; gotowana , konserwowa, kasztelańska oraz z pieca pieczony karczek , schab pieczony ze
śliwką lub morelą , salami , wędzony boczek , kabanosy , pasztet gajowego , ser żółty.

SALATKI / wybrać dwie pozycje /

hawajska z ryżem , kurczakiem , kukurydzą i ananasem
krabowa z paluszkami surimi
włoska sałatka makaronowa z brokułami i tuńczykiem
sałatka grecka lub Cezara
sałatka jarzynowa domowa

PRZYSTAWKI W GALARECIE

tymbaliki drobiowe pełne groszku , kukurydzy i jajka

PRZYSTAWKI ZIMNE

pomidor faszerowany
zielona przekąska z ogórka , wypełniana serem białym ze szczypiorkiem

PPRZYSTAWKI Z JAJEK / wybrać jedną pozycje /

faszerowane pastą jajeczno-majonezową i szczypiorkiem
jajka faszerowane pastą szynkową , salami , majonezem i szczypiorkiem jajka w majonezie ze szczypiorkiem

PRZYSTAWKI ŚLEDZIOWE

meksykańskie z papryką słodką i pomidorami
tradycyjne w oleju z cebulą

DANIA GORĄCE / wybrać jedną pozycje /

barszczyk czerwony z krokietem lub uszkami
pieczone pałeczki z drobiu opasane wianuszkami ryżu lub ziemniakami
filet pieczony, zapiekany ze szpinakiem , serem i frytkami
karczek w sosie staropolskim z opiekаныmi ziemniakami sosem żurawinowym / lub frytki /
kociołek po węgiersku z kluseczkami / bogracz /
bigos staropolski

DESER

pucharek lodowy z owocami sezonowymi , bitą śmietaną , udekorowany kremem czekoladowym

NAPOJE GORĄCE / wydawane bez ograniczeń /

kawa parzona
kawa rozpuszczalna /różne rodzaje /
cappuccino
mleko
herbata / różne rodzaje /
cytryna

Zimna płyta , przystawki ,zakąski , sałatki -uzupełniane są na bieżąco

CENA KOMUNII ZAWIERA PEŁNĄ DEKORACJĘ STOŁÓW I OBSŁUGĘ

RESTAURACJA LAGUNA dysponuje 44 miejscami w pokojach dla swoich GOŚCI i 25 miejscami w kempingach.
ŻYCZYMY PAŃSTWU SMACZNEGO ORAZ WSANIAŁEJ ZABAWY

RESTAURACJA LAGUNA POGORIA I

Menu weselne na rok 2019 / 2020

TRADYCYJNE POWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH – CHLEBEM i SOLĄ przez RODZICÓW

PRZYSTAWKA

Tosty z polędwicą łososiową, pastą serowo – marchewkową –czosnkową ze
szczypiorkiem,
babeczki słone z kremem serowo-kawiorowym z dodatkiem łososia lub tuńczyka
I DANIE GORACE

ZUPA / wybrać jedną pozycję /

tradycyjny rosół domowy , drobiowo – wołowy z makaronem babuni
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i pietruszką
krem brokułowy z grzankami lub z płatkami migdałów
włoska zupa pomidorowa ze świeżą bazylią
grzybowa z łazankami

II DANIE GORĄCE / wybrać trzy pozycje – serwowane na półmiskach bez ograniczenia /

karczek pieczony z ciemnym sosem
filet drobiowy w cieście lub panierowany
kieszeń , faszerowana szpinakiem , serem i czosnkiem
złocisty schab z pieczarkami
filet z kurczaka w płatkach migdałów
tradycyjna rolada śląska w sosie myśliwskim
de volaille w złotej panierce nadziewany serem , pietruszką i masłem
klopsiki z sosem pieczarkowym lub pieczarką faszerowaną
filet z indyka z sezamem lub migdałami
filet z kurczaka po hawajsku z ananasem oraz serem
pieczone skrzydełka w marynacie miodowej
pierś faszerowana suszonymi pomidorami oraz ze szpinakiem
pieczone udka
schab klasyczny

DODATKI DO OBIADU / wybrać dwie pozycje /

ziemniaki z wody i koperkiem
kluski śląskie tradycyjne
kluski zielone ze szpinakiem
ryż na sypko lub ryż z warzywami
ziemniaki puree z masłem i śmietaną

SURÓWKI DO OBIADU / wybrać trzy pozycje /

kapusta biała z marchewką i jabłkiem
marchewka na słodko w zalewie jogurtowej z rodzynkami
kapusta czerwona z jabłkiem , cebulką oraz oliwą z oliwek
kapusta zasmażana na gorąco
marchewka z groszkiem na gorąco
buraki tarte na zimno
kapusta pekińska z marchewką , sosem vinagrette

P Ó Ł M I S K I WĘDLIN – PIECZONYCH MIĘS , PASZTETÓW I SER / podane na stoły / / lub w postaci stołu szwedzkiego /

Szynki ; gotowana , konserwowa , kasztelańska , polędwica tradycyjna , oraz z pieca pieczony karczek ,
schab pieczony , schab ze śliwką lub morelą , kabanosy , wędzone pałeczki , boczek wędzony ,
pasztet gajowego , ser żółty , dekoracja

D O D A T K O W O – STÓŁ WIEJSKI

/ dębowa deska prawdziwych wędlin /

kielbasa wiejski , szynka swojska , schab pieczony , karczek pieczony w marynacie czosnkowej ,
rolada boczowa , boczek wędzony , salceson , filet wędzony z kurczaka , salceson , kabanosy , kaszanka ,
pasztet gajowego , garnek smalcu własnej roboty z jabłkiem i cebulką , ogórki kiszane w kamionce,
sos chrzanowy .

Pomidory , patisony , szparagi , oliwki , papryka czerwona – jako dekoracje stołu wiejskiego

SAŁATKI / wybrać trzy pozycje /

hawajska z ryżem , kurczakiem , kukurydzą i ananase
krabowa z paluszkami surimi
włoska sałatka makaronowa z brokułami i tuńczykiem
selerowa z rodynkami , ananase , kukurydzą i majonezem
grecka z serem feta z oliwkami w sosie vinaigrette
sałatka śledziowa – ziemniaczana z cebulką i majonezem
sałatka tradycyjna jarzynowa
gyros ze smażonym kurczakiem i kapustą pekińską
sałatka z szynką , porem i jajkiem

PRZYSTAWKI W GALARECIE / wybrać dwie pozycje /

roladki szynkowe z kremem chrzanowo-majonezowym
tymbaliki piramidki , drobiowe pełne groszku , kukurydzy , jajka i pietruszki
ruloniki szynkowe ze szparagami , ogórkiem konserwowym , pieczarką i oliwkami
ozorki w galarecie
schab w galarecie
indyk w galarecie

PRZYSTAWKI ZIMNE / wszystkie /

pomidor faszerowany na dwa pyszne sposoby , pomidory z mocarellą
zielona przekąska z ogórka , wypełniana serem białym ze szczypiorkiem

PPRZYSTAWKI Z JAJEK / wybrać dwie pozycje /

tatarski przysmak – jajka w sosie tatarskim
faszerowane pastą jajeczno-majonezową ze szczypiorkiem
fantazyjny przysmak z pastą szynkową oraz czarnym i czerwonym kawiozem
jajka w majonezie ze szczypiorkiem

PRZYSTAWKI ŚLEDZIOWE / wybrać dwie pozycje /

matyjas po dominikańsku z jogurtem naturalnym i ziołami
meksykańskie z papryką słodką i pomidorami
śledzie tradycyjne w oleju z cebulą
śledzie lekkie w śmietanie z jabłkiem ogórkiem i koperkiem

PRZYSTAWKI RYBNE / wybrać jedną pozycje /

greckie wspomnienie
opiekańce w zalewie octowej
smakowite klopsiki rybne w marynacie
ryba po meksykańsku w sosie pomidorowym

III DANIE GORĄCE PRZED PÓŁNOCĄ / wybrać jedną pozycje /

domowy barszczyk czerwony z krokietem
domowy barszczyk czerwony z uszkami

IV DANIE GORĄCE PRZED PÓŁNOCĄ / wybrać jedną pozycję /

pieczone pałeczki z drobiu , opasane wianuszkami ryżu
filet pieczony, zapiekany ze szpinakiem , serem i frytkami
schab po francusku , z pieczarkami ziemniakami puree z masłem i śmietaną
karczek w sosie staropolskim , z opiekаныmi ziemniakami z żurawiną
schab z ananasem , w sosie żurawinowym z frytkami
boeuf strogonow
kociołek węgierski z kluseczkami
bigos myśliwski z dodatkiem jałowca i wędzoną śliwką
flaki wołowe

D E S E R PO PÓŁNOCY / wybrać jedną pozycję /

galaretka owocowa – z bukietem owoców sezonowych
pucharek lodowy – z owocami sezonowymi , bitą śmietaną , udekorowany
kremem czekoladowym lub malinowym

V DANIE GORĄCE PO PÓŁNOCY / wybrać jedną pozycję /

żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
zupa cebulowa z tostami

N A P O J E G O R Ą C E / wydawane bez ograniczeń /

kawa parzona
kawa rozpuszczalna / różne rodzaje /
cappuccino
mleko
herbata / różne rodzaje /
cytryna

PATERY OWOCÓW SEZONOWYCH

PIECZYWO MIESZANE

POTRAWY WEGETARIAŃSKIE / do wyboru /

/możną Państwo podać swoje propozycje /

Bulion warzywny z makaronem , panierowany camember , kotlet sojowy , ryba smażona lub gotowana
sojowe flaki , czerwony barszcz na warzywach , krokiet z grzybami i kapustą , uszka z kapustą i grzybami ,
grilowane plastry cukini , sałatka śledziowa z ziemniakami , sałatka – ryż ananas i kukurydza , sałatka
makaronowa, jajka na kilka sposobów i.t.p.

POTRAWY WEGAŃSKIE / do wyboru / możną Państwo podać swoje propozycje /

nasze potrawy są przyrządzane bez mięsa , jajek , serów , mleka , miodu . Podajemy : zupę warzywną
/bez mięsa/, kotlety z soi , wegański omlet ze szpinakiem , warzywnie szaszłyki , placki ziemniaczane ,
grilowane plastry cukini i.t.p.

Kawa i herbata / bez ograniczenia /

Zimna płyta , przystawki , zakąski , sałatki /uzupełniane na bieżąco /

CENA WESELA ZAWIERA PEŁNĄ DEKORACJĘ STOŁÓW I OBSŁUGĘ

CZAS TRWANIA UROCZYSTAŚCI WESELNEJ 10 GODZIN / liczy się od chwili wejścia na teren Ośrodka /

POKÓJ DLA PAŃSTWA MŁODYCH – GRATIS

RESTAURACJA LAGUNA dysponuje 44 miejscami noclegowymi w pokojach dla swoich GOŚCI oraz

KEMPINGI NA 20 OSÓB .

ŻYCZYMY PAŃSTWU SMACZNEGO ORAZ WSPANIAŁEJ RODZINNEJ ZABAWY

Właścicielka Restauracji
Jadwiga Poniatowska -Broda