**POKOJE GOŚCINNE " U WDOWCA" w MURZASICHLU!
Noclegi i wyżywienie na miejscu
BUDZ DANUTA
UL. BUDZOWA 27 a
 34- 531 MURZASICHLE
tel. 605604727**

[**www.uwdowca.pl**](file:///C%3A%5CUsers%5Crakoc%5CDownloads%5Cwww.uwdowca.pl) **"KARCZMA POD WYKROTEM „**

**ZAKĄSKI ZIMNE NA IMPREZĘ OKOLICZNOŚCIOWĄ:**

1. Półmiski wędlin,
2. Półmiski serów regionalnych,
3. Półmiski galaretek drobiowych,
4. Kawałki kurczaka w kokosie z sosem czosnkowym,
5. Ryba w galarecie,
6. Śledzie na dwa sposoby,
7. Rolada szpinakowa z salami i serkiem,
8. Koreczki,
9. Ciasto francuskie z warzywami lub szynką.
10. Owoce,
11. Ciasta,
12. Sosy (do wyboru jeden)

- Tatarski,

-Salsa (pomidorowo-pikantny),

-Ziołowy,

-Tzaziki

13. Sałatki:

* + Grecka (sałata, pomidor, ogórek świeży, papryka świeża, oliwki, ser feta, sos vinegrette organowy)
	+ Wegetariańska (brokuł, pomidor, jajko gotowane, kukurydza, ser, sos majonezowo-jogurtowy, przyprawy)
	+ Góralska (sałata, pomidor, ogórek świeży, boczek, oscypek tarty, jajko, sos vinegrette ziołowy)
	+ Jarzynowa (marchew, seler, ziemniaki, jabłko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, musztarda, przyprawy)
	+ Sałatka „Babuni” (kapusta pekińska, ser żółty, szynka, jajko, marynowana cebulka, majonez)
	+ Caprese z bundzem (pomidor, bundz, oliwa z oliwek z bazylią, czosnkiem i przyprawami)
	+ Z pieczarkami (pieczarki blanszowane, szynka, ser żółty, por, jajko, majonez, przyprawy)
	+ Z kurczakiem (kurczak, seler konserwowy, brzoskwinia, por, jajko, majonez, przyprawy)
	+ Gyros (kapusta pekińska, pomidor, ogórek, ser żółty, marynowana cebulka, mięso wieprzowe grillowane, sos czosnkowy).
	+ Jarzynowa podana w muszlach makaronowych

**PRZYSTAWKA:**

1. Moskol z plastrem oscypka i żurawiną,
2. Camembert panierowany z gruszką i żurawiną,
3. Bundz panierowany z pomidorem,
4. Bagietka z bryndzą i pomidorem,
5. Łosoś z małą bułeczką.

**ZUPA :**

1. Rosół z makaronem,
2. Borowikowa z ciastem francuskim,
3. Kurkowa z bagietką,
4. Bryndzowa z kopertą francuską,
5. Żurek z jajkiem i kiełbasą,
6. Kwaśnica z żeberkiem,
7. Kwaśnica na jagnięcinie,
8. Krem z brokułów z paluchami,
9. Gulaszowa z hałuskami.

10. Krem paprykowo-pomidorowy z grzanką serową,

11. Krem z buraka z mięsnymi, opiekanymi pierożkami.

**PROPONOWANE DANIA NA OBIAD:**

**MIĘSA SMAŻONE, PANIEROWANE, ZAWIJANE**

**Z DROBIU**

1. Kotlet de volaille ( masło, ser )
2. Kotlet zawijany z pieczarkami, masłem i serem
3. Kotlet ceperski drobiowy, panierowany, zawijany (warzywa, cebula, szpinak, masło, ser żółty)
4. Filet drobiowy panierowany
5. Filet drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych

**Z WIEPRZOWINY**

1. Kotlet SABAŁY , zawijany, panierowany (kapusta kiszona, grzyby, masło, ser)
2. Kotlet „WDOWCA” (szynka, pieczarki, boczek, jajko, papryka, masło, ser żółty)
3. Kotlet bacowski zawijany, panierowany (boczek, ogórek kiszony, pieczarki, oscypek, masło, musztarda)
4. Kotlet ala Cordon Blue (ser, szynka)
5. Kotlet schabowy
6. Pałki z żeberkiem i kapustą w środku,
7. Schabowe kule z brokułem i fetą,
8. Kotlet de volaille z oscypkiem,

**ROLADY I MIĘSA PIECZONE**

 **Z DROBIU (do wyboru)**

1. Pierś z kurczaka z farszem grzybowym w sosie bryndzowym
2. Pierś z kurczaka z farszem jarzynowym w sosie śmietankowym
3. Pierś z kurczaka z farszem szpinakowym z sosem śmietankowym
4. Rolada z indyka z omletem w sosie serkowym
5. Filet z kaczki w sosie pomarańczowym,
6. Warkocz Maryny w sosie grzybkowym lub szpinakowym

 **Z WIEPRZOWINY (do wyboru)**

1. Schab pieczony
2. Schab pieczony ze śliwką lub morelą
3. Schab w sosie
4. Rolada ze schabu z jarzynami
5. Karczek pieczony
6. Polędwiczka wieprzowa w boczku,
7. Szaszłyk z polędwicy,
8. Żeberko wieprzowe,

**Z GRILLA**

 **Z DROBIU**

* 1. Filet z kurczaka grillowany z sosem żurawinowo-winnym
	2. Filet z kurczaka z serem i pomidorem
	3. Filet z kurczaka z ananasem
	4. Filet z kurczaka z pieczarkami i cebulką, zapiekane serem

 **Z WIEPRZOWINY**

1. Karczek w sosie podgrzybkowym lub bryndzowym
2. Fileciki schabowe z jarzynami na maśle (seler, marchew, por, cebula, natka pietruszki)
3. Fileciki schabowe z boczkiem i cebulą
4. Schab z Grilla przekładany plackiem ziemniaczanym w sosie borowikowym

Z tych kilku propozycji bardzo prosimy o wybór dwóch, które Państwu najbardziej odpowiadają i spełniają oczekiwania smakowe.

Jednocześnie uprzejmie informujemy, że istnieje możliwość podania obiadu na półmiskach.

W przypadku gdyby życzyli sobie Państwo większą ilość mięs przy obiedzie to jest to możliwe tylko przy serwisie półmiskowym i należy się liczyć ze wzrostem ceny.

**DODATKI:**

1. Ziemniaki z wody,
2. Ziemniaki z pieca z masłem czosnkowym i twarogiem,
3. Ziemniaki opiekane,
4. Ziemniaki puree,
5. Kasza,
6. Ryż,
7. Kus Kus,
8. Frytki,
9. Kluski śląskie

10. Kopytka,

11. Dufinki

**SURÓWKI:**

1. Sałatka z ogródka, (sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki sos vinegrette)
2. Mizeria,
3. Buraczki,
4. Czerwona kapusta,
5. Biała kapusta,
6. Ogórek kiszony,
7. Pomidor z cebulką,
8. Seler,
9. Marchewka,

10. Warzywa na parze,

11. Kapusta zasmażana,

12. Buraczki zasmażane,

**DESERY:**

 1. Lody z owocami i bitą śmietaną

 2. Szarlotka na ciepło z lodami

 3 . Torcik bezowo-lodowy z owocami i polewą malinową,

 4. Serniczek na zimno z sosem waniliowym

 5. Panna cotta z sosem truskawkowym

 6. Gruszki na ciepło w sosie waniliowym

 7. Delikatny mus z kompozycją z owoców

**DANIA NA DRUGI CIEPŁY POSIŁEK :**

1. Steki z karczku przekładane moskolem w sosie bryndzowo-oscypkowym
2. Szaszłyk drobiowy w sosie słodko – kwaśnym lub bez sosu
3. Szynka wieprzowa w sosie tymiankowym lub własnym
4. Rolada rybna w sosie koperkowym
5. Panierowany filet z kurczaka
6. Filet z drobiu po parysku
7. Filet z pstrąga
8. Pierś z kurczaka panierowana w płatkach kukurydzianych
9. Fileciki schabowe z grilla z boczkiem i cebulką
10. Karczek wieprzowy marynowany z podgrzybkami w śmietanie
11. Rolada z indyka w sosie:

 - brzoskwiniowym

 - żurawinowym

 - śmietanowym

 - winogronowym

 - z serka topionego

12. Pieczone udko faszerowane jarzynami

13. Zraziki wieprzowe w sosie własnym

14. Placek „po zbójnicku”

15. Pieczone żeberko z ziemniakiem pieczonym na kapuście zasmażanej

16. Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu, z kapustą zasmażaną

Dania na 3 i 4 posiłek można wybrać z dań proponowanych na pierwsze danie

**PROPONOWANE DANIA NA CZWARTY POSIŁEK:**

1. Bigos
2. Flaczki,
3. Strogonow z kluseczkami (wołowina, pieczarki, cebula, koncentrat pomidorowy)
4. Klopsiki z leczo
5. Kocioł Juhasa (mięso wieprzowe z jarzynami i suszonymi grzybami oraz kluseczkami)
6. Pierogi z kapustą , mięsem lub ruskie ( maksymalnie do 150 osób na weselu )

 serwowane na półmiskach

1. Bogracz (wieprzowina, marchew, seler, cebula, ogórki kiszone, groszek konserwowy, papryka świeża, koncentrat pomidorowy)
2. Wieprzowina na zielono z kluseczkami (wieprzowina, oliwki zielone, papryka świeża zielona, natka pietruszki – w formie gulaszu
3. Barszcz czerwony z krokietem,
4. Barszcz czerwony z bułka nadziewaną pieczarkami,
5. Barszcz czerwony z pierogami gotowanymi lub zapiekanymi.

**Dania z trzeciego i drugiego posiłku możemy przygotować na posiłek pierwszy, lub na odwrót.**

**NAPOJE:**

 1. Kawa

 2. Herbata

 3. Soki owocowe niegazowane

 4. Woda mineralna gazowana / niegazowana

 5. Coca – Cola

 6. Fanta

 7. Sprite

**DANIA OBIADOWE:**

Dania obiadowe można wybrać z zaproponowanych dań na drugi posiłek

z pierwszego dnia wesela..

**DESERY:**

Deser można wybrać z propozycji podanych w pierwszym dniu wesela.

**DANIA NA PIERWSZY I DRUGI CIEPŁY POSIŁEK**

Dania na drugi ciepły posiłek można wybrać z zaproponowanych dań na drugi, trzeci oraz czwarty posiłek z pierwszego dnia wesela..

**DANIA NA TRZECI (OSTATNI) CIEPŁY POSIŁEK**

Dania na trzeci ciepły posiłek można wybrać z zaproponowanych dań na trzeci oraz czwarty posiłek z pierwszego dnia wesela.

**NAPOJE**

 Takie same jak pierwszego dnia