



# MENU WESELE

2024

Zapraszamy do zapoznania się z nowym menu na bieżący sezon,  
wiosna • lato • jesień • 2024

Menu zawiera aktualne dania gorące stosownie do wersji, przystawki, słodkości  
i dodatkowe rzeczy, które można zamówić, organizując u nas wesele.

Wybierzcie pyszności na Wasze wesele!



# MENU I

*wersja · dania gorące*

## 1. Z u p a |do wyboru jedna propozycja|

- Krem z zielonych warzyw |chips|prażona pestka dyni|
- Krem biały |lekko chrzanowy|oliwa pietruszkowa|chrupiące grzanki|
- Delikatny krem z pieczarek |kwaśna śmietana|chips z pietruszki|
- Rosół z pieczonej kury |własnoręcznie robiony makaron|marchew|natka|

## 2. D a n i e g ł ó w n e |do wyboru jedna propozycja|

- Indyk |mus dyniowy|puree ziemniaczane|żurawina|pieczona marchew|
- Policzki wieprzowe |emulsja musztardowa|pieczony ziemniak|brokuł|karmelizowana szalotka|
- Udko kaczki confit |kaszołto|owoce leśne|młoda marchew|
- Polędwiczka w boczku |puree ziemniaczane|warzywa grillowane|

## 2. D a n i e w e g e t a r i a ŋ s k i e | w e g a ŋ s k i e | b e z l a k t o z y | b e z g l u t e n u |

- Kaszołto gryczane na wegańskim twarożku |pomidorki cherry|pieczona marchew|oliwa pietruszkowa|

## 3. D a n i e g o r ą c e - M i ę s a i P o d l a s k i e p y s z n o ̄ c i |wszystkie pozycje poniżej|

- Pierogi z mięsem |prażony boczek|majeranek|
- Pierogi vege |kasza|warzywa|
- Babka ziemniaczana |sos grzybowy|
- Udko kury |suszony pomidor|
- Golonka pieczona |zasmażana kapusta kiszona|
- Opiekane ziemniaczki |zioła|
- Warzywa grillowane

## 4. N a k o n i e c - z u p a

- Barszczyk z pieczonych buraków i jabłek |ciasto francuskie z czarnuszką|

## D z i e c i o m

- Rosół z własnoręcznie robionym makaronem |marchew|
- Stripsy z kury w panko |grube frytki|marchewka z jabłkiem|



# c.d. MENU I

*przystawki · ciasta*

## PRZYSTAWKI

| wszystkie podane poniżej |

- wędliny z wędzarni Stajni | schab | karkówka | boczek | szynka suszona | kiełbasa wędzona |
- rolady | boczek | indyk | konfitura owocowa |
- galantyna z kury | morela | żurawina |
- pasztet drobiowy | śliwka |
- pasztet z musu marchewkowego
- deska lokalnych serów | orzechy |
- śledź w ziołach | marynowana cebula | pieczony ziemniak |
- łosoś wędzony | twarożek szczypiorkowy | pumpernikiel |
- pstrąg w nori | pieczarka | sos teryaki |
- sałatka Stajni | kurczak | żurawina |
- gnocetti suszony pomidor | szpinak | prażone pestki |
- pierś kaczki na kruchych sałatach | burak marynowany |
- burgerki mini z szarpaną wieprzowiną | chutney czerwona cebula |
- tarta z serem blue | orzechy | karmelizowana gruszka |
- ogórki i pikle

+ pieczywo jasne i ciemne

## SŁODKOŚCI

| wszystkie podane poniżej |

- Sernik Stajni | orzechowy spód | słony karmel
- Karpatka | krem budyniowy | frużelina malinowa
- Tarta panna cotta | delikatny krem waniliowy | mus truskawkowy
- Sernik bounty | kokos | mleczna czekolada
- Czarny Las | krem orzechowy | czekoladowy biszkopt
- Miodownik | krem kwaśna śmietana | porzeczką
- Cake pops | nutella | banan | mascarpone
- Bezy Dacquoise | orzechy włoskie | daktyle

## NAPoje

- Woda niegazowana z cytryną
- Lemoniadki 0,33l
- Soki owocowe w karafkach
- Pepsi, 7up | przy miejscu na lemoniady |
- Kawiarnia - ekspres do kawy, herbaty | czarna, zielona, owocowa |

*w prezencji*

BAR Z LEMONIADAMI

| w ilości dopasowanej do ilości gości |

# MENU II

*wersja · dania gorące*

## 1. Zupa |do wyboru jedna propozycja|

- Krem z zielonych warzyw |chips|prażona pestka dyni|
- Krem biały |lekko chrzanowy|oliwa pietruszkowa|chrupiące grzanki|
- Delikatny krem z pieczarek |kwaśna śmietana|chips z pietruszki|
- Rosół z pieczonej kury |własnoręcznie robiony makaron|marchew|natka|

## 2. Danie główne |do wyboru jedna propozycja|

- Indyk |mus dyniowy|puree ziemniaczane|żurawina|pieczona marchew|
- Policzki wieprzowe |emulsja musztardowa|pieczony ziemniak|brokuł|karmelizowana szalotka|
- Udko kaczki confit |kaszo |owoce leśne|młoda marchew|
- Polędwiczka w boczku |puree ziemniaczane|warzywa grillowane|

## 2. Danie wegetariańskie |wegańskie |bez laktozy |bez glutenu |

- Kaszotto gryczane na wegańskim twarożku |pomidorki cherry |pieczona marchew|oliwa pietruszkowa|

## 3. Danie gorące - Mięsa i dodatki |wszystkie pozycje poniżej|

- Żeberka |miód|sos barbecue|
- Golonka pieczona |zasmażana kapusta kiszona|
- Udko kury |suszony pomidor|
- Feta zapiekana z miodem |gruszka|fasolka|
- Polędwica dorsza |szpinak|słodka śmietanka|
- Opiekane ziemniaczki |zioła|
- Warzywa grillowane

## 4. Danie gorące - Podlaskie pyszności |wszystkie pozycje poniżej|

- Pieczone pierogi z jeleniem |szalotka|jałowiec|
- Pierogi z mięsem |prażony boczek|majeranek|
- Pierogi vege |kasza|warzywa|
- Kartacze mini |smażona cebula|
- Babka ziemniaczana |sos grzybowy|

## 4. Na koniec - zupa

- Barszczyk z pieczonych buraków i jabłek |ciasto francuskie z czarnuszką|

## Dziom

- Rosół z własnoręcznie robionym makaronem |marchew|
- Stripsy z kury w panku |grube frytki|marchewka z jabłkiem|

# c.d. MENU II

*przystawki · ciasta*

## PRZYSTAWKI

| wszystkie podane poniżej |

- wędliny z wędzarni Stajni | schab | karkówka | boczek | szynka suszona | kiełbasa wędzona |
- rolady | boczek | indyk | konfitura owocowa |
- galantyna z kury | morela | żurawina |
- pasztet drobiowy | śliwka |
- pasztet z musu marchewkowego
- deska lokalnych serów | orzechy |
- śledź w ziołach | marynowana cebula | pieczony ziemniak |
- łosoś wędzony | twarożek szczypiorkowy | pumpernikiel |
- pstrąg w nori | pieczarka | sos teryaki |
- sałatka Stajni | kurczak | żurawina |
- gnocetti suszony pomidor | szpinak | prażone pestki |
- pierś kaczki na kruchych sałatach | burak marynowany |
- burgerki mini z szarpaną wieprzowiną | chutney czerwona cebula |
- tarta z serem blue | orzechy | karmelizowana gruszka |
- ogórki i pikle

+ pieczywo jasne i ciemne

## SŁODKOŚCI

| wszystkie podane poniżej |

- Sernik Stajni | orzechowy spód | słony karmel
- Karpatka | krem budyniowy | frużelina malinowa
- Tarta panna cotta | delikatny krem waniliowy | mus truskawkowy
- Sernik bounty | kokos | mleczna czekolada
- Czarny Las | krem orzechowy | czekoladowy biszkopt
- Miodownik | krem kwaśna śmietana | porzeczka
- Beza Pavlova | puree mango | bita śmietana | świeże owoce
- Cake pops | nutella | banan | mascarpone
- Eklerki | krem patissiere | cukier puder
- Bezy Dacquoise | orzechy włoskie | daktyle

## NAPoje

- Woda niegazowana z cytryną
- Lemoniadki 0,33l
- Soki owocowe w karafkach
- Pepsi, 7up | przy miejscu na lemoniady |
- Kawiarnia - ekspres do kawy, herbaty | czarna, zielona, owocowa |

*w prezencji*

BAR Z LEMONIADAMI

| w ilości dopasowanej do ilości gości |

*przez*

KREDENS WIEJSKI

| pyszności na oddzielnym kredensie, na zimno |



# TORT WESELNY

*sto lat!*

Przygotowaliśmy specjalnie dla Was trzy propozycje tortów weselnych!

Smaki są skomponowane tak, aby każdy mógł mieć coś dla siebie:  
świeże owoce, lekki śmietankowy krem lub czekoladowy biszkopt i mocno orzechowy krem.

Proponujemy:

- NO 1 | czekolada, kawa, słony karmel, wiśnia |
- NO 2 | mascarpone, śmietanka, żelka truskawkowa, krem peanut butter |
- NO 3 | śmietanka, pralina z białej czekolady, malina |

– cena: 18 zł/porcja –

W cenę wliczone są także:

- ozdoba tortu świeżymi kwiatami lub świeżymi owocami
  - ozdoba suszonymi kwiatami, bezikami
- serwowanie tortu na starym stoliku w towarzystwie świec
- niepersonalizowany topper ( "MIŁOŚĆ", "LOVE", "MR&MRS" i więcej )



# DODATKOWO

za dopłatą

## STÓŁ SŁODKI

Możemy przygotować dodatkowe słodkości na Wasz słodki stół. Wszystkie te pyszności robimy w naszej cukierni a regionalne specjały takie jak sękacz czy marcinek, zamawiamy u najlepszych firm specjalizujących się w ich wyrobach.

## CIASTA

- 130|25cm|Tarta banoffee | masa krówkowa | banan | krem śmietankowy
- 130|25cm|Tarta panna cotta| delikatny krem waniliowy | mus truskawkowy
- 100|20x30cm|Miodownik | krem kwaśna śmietana | porzeczka
- 160|25cm|Beza Pavlova | puree mango | bita śmietana | świeże owoce
- 130|22cm|Sernik bounty | kokos | mleczna czekolada

## MONOPORCJE

- 8|Eklerki | krem patissiere | cukier puder
- 15|Ptyś à la Bueno|krem orzech laskowy | mleczna czekolada
- 15|Cheesecake sticks | sernik | polewa czekoladowa | owoce
- 10|Tiramisu | biszkopt | kawa | krem śmietankowy
- 8|Cake pops | nutella | banan | mascarpone
- 16|Mini Pavlova | puree mango | bita śmietana | owoce

## WEGAŃSKIE

- 190|22cm|Tort czekoladowy | czekoladowy biszkopt | jeżyna
- 140|22cm|Biszkopt z musem owocowym | świeże owoce
- 10|Cake pops | czekolada | masło orzechowe | banan

## BEZGLUTENOWE

- 190|22cm|Migdałowy tort dacquoise | krem czekoladowy | wiśnie
- 140|25cm|Tarta panna cotta | delikatny krem waniliowy | mus truskawka
- 140|25cm|Tarta czekoladowa | prażone orzechy | owoce



## BAR Z LEMONIADAMI

W przypadku chęci domówienia  
|słój 140 zł/8L|

(gratis w obu wersjach stosownie do ilości  
osób|200 ml/os)

Smaki m.in.: ogórek z mięta, grejpfrut, melon,  
czarny bez (sezonowo).

## KREDENS WIEJSKI

|1200 zł; gratis w II wersji|

Na oddzielnym kredensie, znajdują się rzeczy które nie występują wśród przystawek, w zależności od dostępności produktów, decydujemy się na różne wyroby, a wszystkie są niewątpliwie najwyższej jakości.

Na kredensie możecie znaleźć między innymi:

- Smalczyk z cebulą i jabłkiem
- Słonina z czerwonym pieprzem
- Wędzona szynka z dzika, wędzona kiełbasa z jelenia
  - Suszona kiełbasa czosnkowa
  - Polędwica
  - Pasztet z dziczyzny
- Kaszanka i salceson naszej produkcji
  - Ogórki stosownie do sezonu
  - Pieczywo żytnie na zakwasie



# TATAR

*wołowy*



Tatar wołowy podajemy z drobno krojoną cebulką, kaparami oraz ogórkiem kiszonym. Serwujemy go na półmiskach.

– cena: 15 zł/porcja –

## DANIA GORĄCE

*serwowane indywidualnie*

Istnieje możliwość zamówienia kolejnego dania serwowanego indywidualnie.

– cena: 45 zł/os –

- Zrazy ze schabu | ogórek | słonina | pieczony ziemniak | czerwona kapusta |
  - Wolnogotowana karkowina | kasza | burak | karmelizowana szalotka |
- Roladka z uda kury | grzyby leśne | rozmaryn | chrupiąca marchew w parmezanie |
  - Czulent wołowy | fasola Piękny Jaś | marchew | kasza pęczak |

lub pojedynczych pozycji, np. do kolejnego dania wyjazdowego:

- Kartacze z mięsem | cebulka, skwarki | 8 zł/szt
- Kiszka ziemniaczana | okrasa z cebulki | 60 zł/kg
  - Kaszanka | kasza gryczana | 60 zł/kg
- Szaszłyki z łososiem | warzywa grillowane | 17 zł/szt/min.20 szt
- Szaszłyki wegańskie | cebula, cukinia, papryka, pieczarki | 12 zł/szt/min.20 szt

