



# MARKIZ

## KOŃSKIE

### Szanowni Państwo Młodzi!

Organizując wesele zastanawiamy się, jak zadowolić wszystkich gości. Wiemy jak ważnym aspektem jest dobór odpowiedniego menu, które będzie nie tylko pyszne i syte, ale zostaje również wyjątkowo podane. Na pozór wybór menu wydaje się prosty, nierzadko podczas ustalania menu dochodzi do nieporozumień :) Uspokajamy! Pomożemy Państwu ustalić menu tak, aby wszyscy byli zadowoleni! Pragniemy spełnić Wasze marzenia o idealnym weselu!

Korzystając z naszego doświadczenia i własnych obserwacji Państwa preferencji, proponujemy Państwu tradycyjną polską kuchnię, poszerzoną o elementy europejskie, włoskie i azjatyckie, a także serwujemy dania z grilla.

Stół wiejski to nieodłączny element polskiego wesela. U nas znajdą Państwo smaczne, ekologiczne wędliny, szynki, kiełbasy prosto od [Specyjałów Świątokrzyskich](#). Bardzo często, jako alternatywa dla wiejskiego stołu, wybierane są deski przysmaków włoskich, różnego rodzaju serów i dodatków. Jest to idealna opcja dla tych, którzy chcą zaskoczyć swoich gości.

Serwujemy również dania wegetariańskie, wegańskie, a także potrawy dla alergików. Pamiętamy o każdym uczestniku wesela! Poza daniami głównymi oferujemy również bufety z daniami gorącymi, rybami, zimną płytą, które dają dowolność w komponowaniu posiłków.

Współpracujemy z pracownią [TAK Słodko!](#), która oferuje torty ślubne i słodkie stoły, skrojone na miarę Pary Młodej.

Pamiętajmy, że podstawą udanego wesela jest przede wszystkim muzyka, wyśmienite menu oraz zadowoleni goście, a co za tym idzie - szczęśliwa Para Młoda :)

Poniżej przedstawiamy Państwu szczegółowe propozycje dań do wyboru.

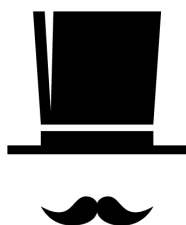


# MARKIZ

## KOŃSKIE

### PROPOZYCJE DAŃ

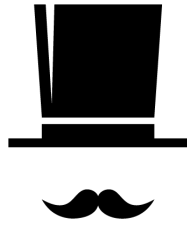
Lp.	Zupy (do wyboru)	Wybrana opcja
1	Tradycyjny rosół z makaronem lub kołdunami w aromacie lubczyku	
2	Krem z białych warzyw z chipsem z pieczonego boczku lub szynki parmeńskiej lub z groszkiem ptysiowym	
3	Krem pomidorowy z serem pleśniowym lub grzankami i świeżą bazylią	
4	Żurek z białą kiełbasą i jajkiem z świeżym koperkiem	
5	Grzybowa z groszkiem ptysiowym (borowikowo-pieczarkowa)	
6	Krem z cukinii z grzankami	
7	Krem dyniowy z prażonymi pestkami dyni (sezonowo)	
8	Zupa cebulowa z dodatkiem białego wina i z grzanką	
9	Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem, kapuśniaczką lub pierogami (3 rodzaje)	
10	Flaki wołowe	
11	Minestrone z drobiem lub kuleczkami mięsnymi	
12	Kwaśnica na żeberku i wędzonce	
13	Zupa meksykańska z czerwoną fasolą	
14	Zupa gulaszowa z zacierkami	
15	Bogracz	
16	Boeuf Stroganow	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

Lp.	Dania główne	Wybrana opcja
<b>Mięsa panierowane</b>		
1	Kotlet schabowy	
2	Sznicel po wiedeńsku ze schabu lub piersi kurczaka	
3	Kotlet szydłowiecki	
4	Roladki wieprzowe w panierce sezamowej z nadzieniem (szpinak i ser feta)	
5	Gordon blue (zawinięty schab z szynką i wędzonym serem)	
6	Kotlet de volay	
7	Roladki drobiowe faszerowane (mozzarella-pomidor, mozzarella-szparagi)	
<b>Mięsa soute lub w sosie</b>		
8	Sakiewki z polędwicy wieprzowej z warzywami lub grzybami	
9	Schab po góralsku z oscypkiem, duszoną cebulką, boczkiem i żurawiną	
10	Karczek duszony z brzoskwinia w delikatnym sosie	
11	Rolada wieprzowa z karczku, z ogórkiem, boczkiem lub z kapustą kiszoną	
12	Pieczeń z szynki lub łopatki w sosie własnym	
13	Gulasz wieprzowy z grzybami leśnymi	
14	Golonka z indyka duszona w warzywach z sosem teriyaki	
15	Szaszłyk wieprzowy z górnej zrazowej, z cebulką i boczkiem wędzonym	
16	Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym	
17	Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwkami, owinięta boczkiem, z sosem śliwkowym	
18	Sznicel z polędwiczki wieprzowej w sosie pieprzowym, kurkowym lub grzybowym	
19	Filet z kurczaka nadziewany mozzarellą, warzywami i suszonymi pomidorami	
20	Roladka z nóżki kurczaka z pieczarką w otulinie z boczku	

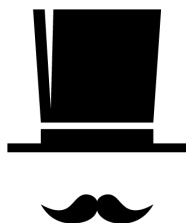


# MARKIZ

## KOŃSKIE

21	Zrazy drobiowe, wieprzowe lub wołowe w sosie myśliwskim	
22	Udziec indyczy duszony z warzywami w súpki	
23	Kofta wieprzowo-wołowa z natką pietruszki	
24	Antrykot wołowy z warzywami korzeniowymi i odrobiną czerwonego wina	
25	Wołowina po burgundzku	
26	Policzki wołowe z tymiankiem	
<b>Ryby</b>		
27	Halibut lub dorsz pod ziołową kruszonką	
28	Steki z łososia w sosie cytrynowym	
29	Pstrąg z pieca podawany z masełkiem czosnkowym	
30	Sola duszona z koprem włoskim w sosie limonkowo - pomarańczowym	
31	Dorsz duszony na warzywach	
32	Halibut pieczony z grillowaną cytryną	
33	Filet z dorady z glazurą ziemniaczaną i musem z bakłażana	

Lp.	Dania w bemarkach	Wybrana opcja
<b>Zupy</b>		
do wyboru z listy powyżej		
<b>Dania regionalne</b>		
1	Domowe pierogi - różne smaki	
2	Kartacze z nadzieniem grzybowo-kapuścianym lub mięsnym	
3	Placki ziemniaczane z duszoną pieczarką lub z gulaszem	
4	Gołąbki z ryżem w sosie pomidorowym lub grzybowy,	
5	Mięso z grilla - kiełbaski, karczek, szaszłyk, skrzydełka; z dodatkiem grillowanych warzyw, boczniaków, pieczarek	
6	Prosię faszerowane kaszanką lub kapustą, ogórek małosolny lub kiszony (podawane przez kucharzy)	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

7	Bigos staropolski na kiszonej kapuście z wędzonką, śliwką	
8	Golonka na warzywach	
9	Golonka faszerowana wędzonym boczkiem i warzywami	
10	Golonka wieprzowa po staropolsku duszona w piwie chmielowym	
11	Żeberka na kapuście	
12	Żeberka w sosie BBQ	
13	Pałeczka z kurczaka pieczona z pieczarką	
14	Warzywa grillowane	

Lp.	Przystawki	Wybrana opcja
1	Carpaccio z polędwicy wołowej	
2	Carpaccio z buraków z parmezanem	
3	Szparagi zapiekane w cieście francuskim (sezonowo)	
4	Bresaola	
5	Przystawka szefa kuchni	
6	Ser lokalny zapieczony w szynce parmeńskiej	

Lp.	Dodatki do dań głównych	Wybrana opcja
1	Ziemniaki gotowane z koperkiem	
2	Puree	
3	Ziemniaki pieczone w ziołach	



# MARKIZ

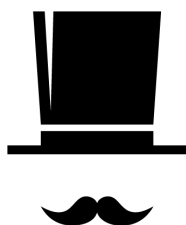
## KOŃSKIE

4	Puree chrzanowe, z zielonym groszkiem	
5	Kluski śląskie	
6	Kopytka	
7	Gnocchi	
8	Kasze lub ryż (do wyboru)	
9	Warzywa gotowane na parze	

Lp.	Surówki	Wybrana opcja
1	Wiosenna (z kapusty pekińskiej)	
2	Z czerwonej kapusty	
3	Z białej kapusty	
4	Colesław	
5	Kiszona kapusta	
6	Buraczki na zimno	
7	Ćwikła z chrzanem	
8	Z pora	
9	Marchewka i jabłko	
10	Mizeria	
11	Mix sałat z sosem winegret lub oliwą z oliwek	
11	Modra kapusta	
12	Selerowa	

Nasze preferencje to 7-9 zakąsek

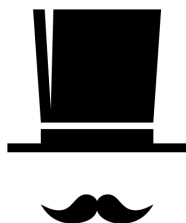
Lp.	Zakąski	Wybrana opcja
1	Pieczone mięsa: schab, karczek, boczek, schab ze śliwką, z morelą (3 do wyboru)	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

2	Pieczona galantyna z kurczaka	
3	Galareta wieprzowo-drobiowa	
4	Pasztety: drobiowy, wieprzowy, z dodatkiem żurawiny (1 do wyboru)	
5	Śledź: w gorczycy, po wiejsku, po kaszubsku, w pomidorach (do wyboru 1-2 rodzaje)	
6	Jaja faszerowane: z majonezem i rzodkiewką, z majonezem i szczypiorkiem, z łososiem, z pieczarkami (1-2 rodzaje do wyboru)	
7	Śliwka zapiekana w boczku	
8	Melon z szynką parmeńską	
9	Deska włoskich wędlin długodojrzewających	
10	Deska serów włoskich i lokalnych	
11	Tortille w wielu smakach	
12	Koreczki zakąskowe (różne rodzaje)	
13	Caprese z bazylią lub koreczki z mini mozzarelli i pomidorków koktajlowych	
14	Schab po warszawsku	
15	Polędwiczkę w ziołach	
16	Roladki drobiowe faszerowane warzywami	
17	Nuggetsy z sosem BBQ	
18	Panierowane pieczarki z pesto	
19	Ryba po grecku	
20	Rulony z szynki z sałatką jarzynową	
21	Półmisek różnorodności szefa kuchni	
22	Stół wiejski: tradycyjne wędliny i podroby od Specyjały Świętokrzyskie	
<b>Sałatki</b>		
23	Jarzynowa	
24	Meksykańska	
25	Grecka podana na sałacie rzymskiej	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

26	Z tortellini	
27	Mix sałat z tuńczykiem lub łososiem	
28	Cezar	
29	Gyros	
30	Z makaronem orzo	
31	Z grillowanymi polędwiczkami drobiowymi i sosem miodowo-musztardowym	
32	Ze szpinakiem baby, granatem, pomidorkami cherry i dressingiem balsamicznym	
33	Z rukolą, gruszką, serem camembert i orzechami włoskimi	
34	Z melonem i szynką parmeńską, przyprószone parmezanem, skropione sosem winegret	

Lp.	Desery	Wybrana opcja
1	Lody Lato Gelato	
2	Mini beza Pavlova TAK Słodko!	
3	Panna cotta z musem owocowym	
4	Sernik z musem czekoladowym	
5	Szarlotka z gałką lodów	
6	Pieczona gruszka z sosem waniliowym	
7	Rolada bezowa z malinami	
8	Strudel z jabłkami w cieście filo	
9	Ciasto czekoladowe z gałką lodów waniliowych	
10	Tiramisu	
<b>Desery do stołu z owocami</b>		
11	Musy owocowe z galaretką	
12	Galaretki owocowe z musem czekoladowym	





# MARKIZ

## KOŃSKIE

13	Mini panna cotta z musem malinowym	
14	Mini tiramisu	

### Napoje

1. Soki owocowe - bez ograniczeń
2. Soki naturalne, wyciskane - za dopłatą
3. Woda gazowana i niegazowana „Markizówka”
4. Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)
5. Herbaty *Sir William's* - różne rodzaje
6. Ekspres z kawą
7. Lemoniady smakowe - za dopłatą