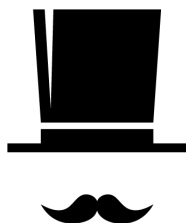




**MARKIZ**  
KOŃSKIE

**PROPOZYCJA DAŃ DO SKOMPONOWANIA WŁASNEGO MENU WESELNEGO**

Lp.	Zupy	Wybrana opcja
1	Tradycyjny rosół z makaronem lub kołdunami	
2	Krem z białych warzyw z chipsem z pieczonego boczku lub z groszkiem ptysiowym	
3	Krem pomidorowy z mozzarellą lub grzankami i świeżą bazylią	
4	Żurek z białą kielbasą 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 ( <i>sezonowo</i> )	
8	Zupa cebulowa z dodatkiem białego wina i z grzanką	
9	Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem lub pierogami (do wyboru)	
10	Zupa tajska z makaronem ryżowym, kurczakiem i krewetką	
11	Flaki wołowe	
12	Kwaśnica na żeberku i wędzonce	
13	Zupa meksykańska z kuleczkami drobiowymi	
14	Zupa gulaszowa	
15	Bogracz	
16	Boeuf Stroganow	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

Lp.	Dania główne	Wybrana opcja
<b>Dania mięsne</b>		
1	Kotlet schabowy	
2	Kotlet devolay	
3	Gordon blue (z szynką i wędzonym serem)	
4	Sznicel po wiedeńsku	
5	Kotlet mielony z pieczarką	
6	Roladki drobiowe faszerowane (mozzarella-warzywa)	
7	Filet z kurczaka nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami	
8	Sakiewki z polędwicy wieprzowej z grzybami	
9	Schab po góralsku z oscypkiem, duszoną cebulką, boczkiem i żurawiną	
10	Rolada wieprzowa LUB wołowa, z ogórkiem, boczkiem lub z kapustą kiszoną	
11	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym	
12	Gulasz wieprzowy	
13	Szaszłyk wieprzowy z górnej zrazowej, z cebulką i boczkiem wędzonym	
14	Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym	
15	Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwkami, owinięta boczkiem, z sosem śliwkowym	
16	Sznicle z polędwiczki wieprzowej w sosie pieprzowym, kurkowym lub grzybowym	
17	Roladka z nóżki kurczaka z pieczarką w otulinie z boczku	
18	Zrazy wieprzowe lub wołowe w sosie myśliwskim	
19	Udziec indyczy duszony z warzywami w słupki	
20	Kofta wieprzowo-wołowa z natką pietruszki	
21	Policzki wołowe z tymiankiem	

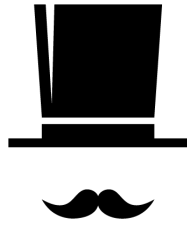


# MARKIZ

## KOŃSKIE

Ryby		
1	Halibut pod ziołową kruszonką	
2	Stek z łososia w sosie cytrynowym	
3	Pstrąg z pieca podawany z masłem czosnkowym	
4	Sandacz w sosie ogórkowym	

Lp.	Dania w bemarach	Wybrana opcja
1	Domowe pierogi (kapusta&grzyby; mięso; ruskie; szpinak&ser; gęsiną)	
2	Kartacze z mięsem	
3	Placuszki z kiszonej kapusty	
4	Gołąbki w sosie pomidorowym	
5	Bigos staropolski	
6	Golonka na warzywach	
7	Żeberka na kapuście	
8	Żeberka w sosie BBQ	
9	Pałeczki z kurczaka pieczone z pieczarkami	
10	Warzywa grillowane	
11	Szaszłyki wieprzowe	
12	Prosię faszerowane kapustą, ogórek małosolny lub kiszony (podawane przez kucharzy)	wycena indywidualna

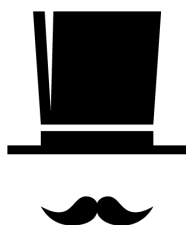


# MARKIZ

## KOŃSKIE

Lp.	<b>Przystawki</b>	Wybrana opcja
1	Carpaccio z polędwicy wołowej	
2	Carpaccio z buraków z parmezanem	
3	Szparagi zapiekane w cieście francuskim ( <i>sezonowo</i> )	
4	Pate z gęsiny z żurawiną	
5	Przystawka szefa kuchni	
6	Ser lokalny zapieczony w szynce parmeńskiej	

Lp.	<b>Dodatki do dań głównych</b>	Wybrana opcja
1	Ziemniaki gotowane z koperkiem	
2	Puree ziemniaczane	
3	Ziemniaki pieczone w ziołach	
4	Puree chrzanowe, z zielonym groszkiem	
5	Kluski śląskie	
6	Kopytka	
7	Gnocchi klasyczne LUB Gnocchi dyniowe ( <i>sezonowo</i> )	
8	Kasze lub ryż (do wyboru)	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

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 LUB na ciepło	
7	Ćwikła z chrzanem	
8	Z pora	
9	Marchewka i jabłko	
10	Mizeria	
11	Mix sałat z sosem winegret	
12	Modra kapusta klasyczna LUB modra kapusta z malinami	

*Nasze preferencje to 7-9 zakąsek*

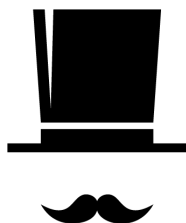
Lp.	Zakąski	Wybrana opcja
1	Pieczone mięsa: schab, karczek, boczek, schab ze śliwką, z morelą (3 do wyboru)	
2	Pieczona galantyna z kurczaka	
3	Galareta wieprzowo-drobiowa	
4	Pasztety: drobiowy, wieprzowy, z dodatkiem żurawiny (1 do wyboru)	
5	Śledź: w gorczycy, po wiejsku, po kaszubsku, w pomidorach (do wyboru 1-2 rodzaje)	
6	Śliwka zapiekana w boczku	
7	Melon z szynką parmeńską	
8	Deska włoskich wędlin długodojrzewających	
9	Deska serów włoskich i lokalnych	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

10	Tortille w wielu smakach	
11	Finger foods	
12	Mini caprese z bazylią	
13	Pomidor z szarpaną mozzarellą	
14	Schab po warszawsku	
15	Nuggetsy z sosem BBQ	
16	Panierowane pieczarki z pesto	
17	Ryba po grecku	
18	Półmisek różnorodności szefa kuchni	
19	Owoce morza w tempurze	
20	Warzywa w tempurze	
21	Carpaccio wołowe LUB z buraka	
22	Stół wiejski: tradycyjne wędliny i podroby od Specyjały Świętokrzyskie	w cenie
<b>Sałatki</b>		
1	Jarzynowa	
2	Grecka podana na sałacie rzymskiej	
3	Z tortellini	
4	Cezar	
5	Gyros	
6	Z makaronem orzo	
7	Z grillowanymi polędwiczkami drobiowymi i sosem miodowo-musztardowym	
8	Ze szpinakiem baby, granatem, pomidorkami cherry i dressingiem balsamicznym	
9	Z rukolą, gruszką, serem camembert i orzechami włoskimi	
10	Z melonem i szynką parmeńską, przyprószona parmezanem, skropiona sosem winegret	



# MARKIZ

## KOŃSKIE

Lp.	Desery	Wybrana opcja
1	Lody <i>Lato Gelato</i>	
2	Mini beza Pavlova <i>TAK Słodko!</i>	
3	Profiterole z kremem <i>TAK Słodko!</i>	
4	Panna cotta z musem owocowym	
5	Szarlotka na ciepło z gałką lodów	
6	Gruszka pieczona w winie z sosem waniliowym	
7	Brownie z gałką lodów słony karmel	

### Napoje

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