



**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 paprykowo-pomidorowy z mozzarellą lub grzankami i świeżą bazylią	
4	Żurek z białą kielbasą i jajkiem z świeżym koperkiem	
5	Krem dyniowy z prażonymi pestkami dyni ( <i>sezonowo</i> )	
6	Zupa cebulowa z dodatkiem białego wina i z grzanką	
7	Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem lub pierogami (do wyboru)	
8	Zupa tajska z makaronem ryżowym, kurczakiem i krewetką	
9	Flaczki cielęce	
10	Kwaśnica na żeberku i wędzonce	
11	Zupa meksykańska z kuleczkami drobiowymi	
12	Zupa gulaszowa	
13	Boeuf Stroganow	
14	Gruzińska zupa charczo	
15	Ramen	



# MARKIZ

KOŃSKIE

Lp.	Dania główne	Wybrana opcja
<b>Dania mięsne</b>		
1	Kotlet schabowy	
2	Kotlet devolay	
3	Sznicel po wiedeńsku	
4	Kotlet po parysku	
5	Kotlet mielony z pieczarką	
6	Roladki drobiowe faszerowane (mozzarella-warzywa)	
7	Filet z kurczaka po włosku, nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami	
8	Piramidki z piersi z kurczaka z warzywami	
9	Medaliony z indyka	
10	Sakiewki z polędwicy wieprzowej z grzybami	
11	Rolada wieprzowa LUB wołowa, z ogórkiem, boczkiem lub z kapustą kiszoną	
12	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym	
13	Gulasz wieprzowy	
14	Szaszłyk wieprzowy z górnej zrazowej, z cebulką i boczkiem wędzonym	
15	Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym	
16	Sznicle z polędwiczki wieprzowej w sosie pieprzowym, kurkowym lub grzybowym	
17	Roladka z podudzia kurczaka z pieczarką w otulinie z boczku	
18	Zrazy wieprzowe lub wołowe w sosie myśliwskim	
19	Udziec indyczy duszony z warzywami w słupki	
21	Bitki wołowe w sosie własnym	
22	Stek wołowe	
<b>Ryby</b>		
1	Halibut pod ziołową kruszonką	



# MARKIZ

KOŃSKIE

2	Stek z łososia w sosie cytrynowym	
3	Pstrąg z pieca podawany z masełkiem czosnkowym	
4	Sandacz w sosie ogórkowym	
5	Okoń pod brokułową pierzynką	

Lp.	Dania w bemarach	Wybrana opcja
1	Domowe pierogi (kapusta&grzyby; mięso; ruskie; szpinak&ser; gęszina)	
2	Kartacze z mięsem	
3	Placuszki z kiszonej kapusty	
4	Gołąbki w sosie pomidorowym	
5	Bigos staropolski	
6	Golonka na warzywach LUB na kapuście	
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 (serwowane przez kucharzy)	wycena indywidualna



# MARKIZ

KOŃSKIE

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

Lp.	Dodatki do dań głównych	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 (sezonowo)	
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	Autorski colesław	
5	Kiszona kapusta	
6	Buraczki na zimno LUB na ciepło	
7	Z buraka	
8	Ćwikła z chrzanem	
9	Z pora	
10	Marchewka i jabłko	
11	Mizeria	
12	Mix sałat z sosem winegret	
13	Modra kapusta klasyczna LUB modra kapusta z malinami	

*Nasze preferencje to 8-10 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	Melon z szynką parmeńską	
7	Deska włoskich wędlin długodojrzewających	
8	Deska serów włoskich i lokalnych	
9	Tortille w wielu smakach	



# MARKIZ

KOŃSKIE

10	Finger foods	
11	Caprese z bazylią	
12	Pomidor z szarpaną mozzarellą	
13	Nuggetsy, wingsy, stripsy z dipami	
14	Panierowane pieczarki z pesto	
15	Ryba po grecku	
16	Półmisek różnorodności szefa kuchni	
17	Owoce morza w tempurze	
18	Warzywa w tempurze	
19	Carpaccio wołowe LUB z buraka	
20	Ptysie wytrawne z pastami i dodatkami	
21	Mini croissanty wytrawne z dodatkami	
22	Roladki z szynki parmeńskiej, z rukolą, awokado, papryką, mozzarellą i sosem balsamicznym	
23	Roladki z cukinii z dodatkami	
24	Rożki z tortilli z hummusem	
25	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	



# MARKIZ

KOŃSKIE

9	Z rukolą, gruszką, serem camembert i orzechami włoskimi	
10	Z melonem i szynką parmeńską, przyprószone parmezanem, skropione sosem winegret	
11	Mix sałat z wędzonym łososiem, awokado, jajkiem i kaparami	

Lp.	Desery	Wybrana opcja
1	Lody <i>Lato Gelato</i>	
2	Mini beza Pavlova	
3	Profiterole z kremem	
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	

Lp.	Menu dziecięce	Wybrana opcja
1	Rosół z makaronem	
2	Polędwiczki drobiowe w delikatnej panierce z frytkami (tzw. nuggetsy)	
3	Paluszki rybne z ziemniakami łódzkie	
4	Naleśniki na słodko (z serem, z dżemem lub z nutellą - do wyboru)	
5	Bitki wieprzowe w delikatnym sosie, kluski śląskie	

Lp.	Menu wege i bezglutenowe	Wybrana opcja
1	Zupa krem (z białych warzyw, paprykowo-pomidorowa - do wyboru)	
3	Gęsta zupa z ciecierzycą	
4	Tortilla z grillowanymi warzywami	
5	Cukinia faszerowaną kaszą bulgur i warzywami	



# MARKIZ

KOŃSKIE

6	Leczo warzywne	
7	Makaron ryżowy z wędzonym tofu i pieczonymi warzywami	
8	Spaghetti z cukinią	
9	Kotlety warzywne	
10	Klopsiki warzywne w sosie na bazie mleczka kokosowego	
11	Stek z kalafiora	
12	Dorsz duszony z warzywami	

## 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