



t: (+48) 89 535 01 81

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl

UROCZYSTY OBIAD

Dziękując za zainteresowanie usługami
naszej restauracji przedstawiam
propozycję obsługi imprezy



ZESTAW I

CENA: 129 ZŁ / OS.



ZUPA

1 do wyboru

- rosół z kury z kluseczkami
- pikantna pomidorowa z sandaczem

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- grillowana pierś z kurczaka zapiekana ze szpinakiem pod beszamelem
- pieczone udko kaczki z jabłkami i żurawiną
- polędwica wieprzowa w sosie brandy z pomidorkami cherry
- filet z sandacza w śmietanie z koperkiem
- filet z łososia w teriyaki

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki, ziemniaki z wody, kopytka

WARZYWA

1 do wyboru

- surówka z białej kapusty, sałata z warzywami, gorące warzywa, buraczki

DESER

1 do wyboru

- ciasto dnia, lody z owocami, beza z mascarpone i owocami, naleśnik z malinami i waniliową śmietanką



ZESTAW II

CENA: 149 ZŁ / OS.

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ Z PROPOZYCJI

OPCJA 1

- tatar z łososia z puree z awokado i pianką z ricotty
- rosół z kury z kluseczkami
- paski indyka z grilla z sosem kurkowym, ziemniaki z wody z masłem i koprem, bukiet gorących warzyw
- lody z owocami

OPCJA 2

- sałata z serem camembert, ogórkiem i chrupiącym bekonem
- krem z pomidorów z mozarellą i świeżą bazylią
- eskalopki drobiowe w szynce parmeńskiej z sosem pieprzowym, pieczone ziemniaki, sałata z warzywami i sosem winegret
- naleśnik z kajmakiem

OPCJA 3

- sałata z rukoli z pomidorkami cherry, gorgonzolą i orzeszkami nerkowca
- zupa ze świeżych borowików
- eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie brandy, ziemniaki gratin, brokuły z płatkami prażonych migdałów
- beza z musem mascarpone i owocami

ZESTAW III

CENA: 189 ZŁ / OS.

ZUPA

1 do wyboru

- zupa z borowików
- rosół z kury
- krem z pomidorów
- w sezonie wiosna-lato także chłodnik z botwinki z jajkiem

PÓŁMISKI Z DANIAMI GORĄCYMI

3 do wyboru

- zrazy wieprzowe z marynowanym ogórkiem, szalotką i bekonem
- pieczone udka kaczki z jabłkami i żurawiną
- grillowane plastry polędwiczki wieprzowej z sosem pieprzowym
- panierowane sznycle z kurczaka, smażone na maśle
- gołąbki z sandacza z sosem koperkowym
- filet sandacza w śmietanie z cebulką
- łosoś zapiekany ze szpinakiem pod beszamelem

DODATKI

2 do wyboru

- pieczone ziemniaki, ziemniaki z wody, kopytka, ziemniaki gratin, frytki, ryż razowy

WARZYWA


2 do wyboru

- surówka z kapusty, sałata z warzywami i sosem winegret, gorące warzywa z wody z masłem, mizeria

DESER

1 do wyboru

- sałatka owocowa z lodami, ciasto, naleśnik z malinami, beza z mascarpone



**DO KAŻDEGO
ZESTAWU
PROponujemy
WYBÓR ZIMNYCH
PRZEKĄSEK**

1. PÓŁMISKI lub BUFET (95 zł/os dorosła osoba)

- pierś kaczki sous vide z żurawiną
- rolada z kurczaka z pistacjami i camembertem
- rożki wędzonego łososa z dipem ogórkowym
- sałata z serami, melonem, granatem i miodowym winegretem
- sałata z bekonem i serem camembert
- pieczywo własnego wypieku

2. PÓŁMISKI lub BUFET (110 zł/os dorosła osoba)

- plastry pieczonej polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i pomidorkami cherry
- tatar z łososa z sosem brandy
- pasztet cielęcy z kaparami
- polędwiczka wieprzowa z sosem tatarskim
- sałata z kurczakiem teriyaki, ananasem i miodowym sosem winegret
- wegańska sałata z avocado, komosą ryżową i granatem

ZESTAW DZIECIĘCY

CENA: 75 ZŁ / OS.

- rosół z domowymi kluseczkami
- sznycelek drobiowy panierowany z frytkami i marchewką
- lody



TORT
TIRAMISU ,
CZEKOLADOWY
Z WIŚNIAMI,
CHAŁWOWY,
BEZOWY

CENA: 25 ZŁ/OS



NAPOJE

Zimne

CENA: 18 zł/litr

Serwis kawowy

CENA: 18 zł/os



WINA

**POLECAMY
DOSKONAŁY
WYBÓR WIN
W NASZYM
BUTIKU**