

WESELE

Oferta 1

PRZYSTAWKI

Sałatka zielone ogrody

szpinak baby / zielony ogórek / avocado / ogórek kiszony / pieczarka / ser parmezan
/ rumiany boczek / sos winegret

Sałatka brokułowa

ser żółty / szynka / brokuły / jajko / pomidor / pestki słonecznika / sos jogurtowo
czosnkowy

Półmisek mięs pieczonych, pasztetów i wędlin w towarzystwie marynat

Deska serów

Roladki z naleśników szpinakowych z wędzonym łososiem

Śledzie na trzy sposoby

Mix jaj z majonezem, pieczarkami i tuńczykiem

Pieczyno

DANIA GORĄCE

ZUPA (jedna do wyboru)

Krem ze szparagów

Krem z pomidorów ze świeżą bazylią

Bulion z kołdunami

DANIE GŁÓWNE I

(jedno danie do wyboru lub dwa podane w proporcjach)

Polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem w sosie gorgonzola / kluski śląskie/
bukiet świeżych warzyw

Kaczka pieczona w żurawinie / kopytka / buraczki zasmażane

Filet z dorsza w płatkach migdałowych / ziemniaki opiekane / duszony szpinak

DANIE GŁÓWNE II (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

lub

Pierogi - mix smaków: z mięsem, z kapusta i grzybami, ruskie

DESERY

Wybór ciast domowych

Owoce

NAPOJE

Kawa, herbata (bufet bez limitu)

Napoje zimne (1,0 L / 1 os.)

Koszt menu wynosi:

179,00 zł brutto/os.



Zamówienia - **22 328 60 86, 22 328 60 52** | Rezerwacje - **507 794 278**

[Zapraszamy na stronę www.loftkocjana.pl](http://www.loftkocjana.pl)

WESELE

Oferta nr 2

PRZYSTAWKI

Sałatka pomarańczowa z serem pleśniowym

szpinak baby / truskawki / pomarańcze / pestki grantu / prażone pestki słonecznika /
sos winegret

Sałatka malinowa z piersią kaczki

mix sałat / ogórek zielony / pomidorki cherry / czerwona cebula / pestki słonecznika
/ pomarańcze/ maliny / sos winegret

Sałatka z pieczonym łososiem

mix sałat / pomidorki cherry / cebula / ogórek zielony / ogórek kiszony / jajko / sos
winegret cytrynowy

Półmisek pasztetów: tradycyjny, z żurawiną, z pistacjami, drobiowy podany z
marynatami

Deska serów

Tatar z łososia na grzance

Śledzie na trzy sposoby

Ryby w galarecie

Roladki drobiowe z bakaliami i szpinakiem

Schab po warszawsku

Pieczyno

DANIA GORĄCE

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Flaki

Krem z pomidorów z kozim serem

Aksamitny krem z zielonego groszku

Paryska zupa cebulowa z grzankami i serem

DANIE GŁÓWNE I (dwa dania do wyboru podane w proporcjach)

Pieczeń wołowa w sosie grzybowym / kopytka szpinakowe / buraki zasmażane

Polędwiczka wieprzowa otulona szpinakiem i rumianym boczkiem / sos z zielonego
pieprzu / kluski śląskie / warzywa na parze

Łosoś z rusztu w sosie cytrynowym / ziemniaki opiekane / bukiet warzyw z pary

Filet z dorsza w płatkach migdałowych / ziemniaki opiekane / duszony szpinak

DANIE GŁÓWNE II (jedno do wyboru)

Kieszonki drobiowe nadziewane kurkami w sosie koperkowym / ziemniaki z wody /

brokuł na parze

Boeuf stroganow

DESERY

Tort bezowy (malinowy, truskawkowy, kawowy)

Owoce



NAPOJE

Kawa, herbata (bufet bez limitu)

Napoje zimne (1,5 L / 1 os.)

Koszt menu wynosi:

210,00 zł brutto/os.

Zamówienia - 22 328 60 86, 22 328 60 52 | Rezerwacje - 507 794 278

[Zapraszamy na stronę www.loftkocjana.pl](http://www.loftkocjana.pl)

WESELE

Oferta nr 3

PRZYSTAWKI

Sałatka pomarańczowa z serem pleśniowym

szpinak baby / truskawki / pomarańcze / pestki grantu / prażone pestki słonecznika /
sos winegret

Sałatka malinowa z piersią kaczki

mix sałat / ogórek zielony / pomidorki cherry / czerwona cebula / pestki słonecznika
/ pomarańcze/ maliny / sos winegret

Sałatka z pieczonym łososiem

mix sałat / pomidorki cherry / cebula / ogórek zielony / ogórek kiszony / jajko / sos
winegret cytrynowy

Półmisek pasztetów: tradycyjny, z żurawiną, z pistacjami, drobiowy podany z
marynatami

Deska serów

Tatar z łososia na grzance

Śledzie na trzy sposoby

Roladki drobiowe z bakaliami i szpinakiem

Pieczyno

DANIA GORĄCE

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Flaki

Krem z pomidorów z kozim serem

Aksamitny krem z zielonego groszku

Paryska zupa cebulowa z grzankami i serem

DANIE GŁÓWNE I (dwa dania do wyboru podane w proporcjach)

Pieczeń wołowa w sosie grzybowym / kopytka szpinakowe / buraki zasmażane

Polędwiczka wieprzowa otulona szpinakiem i rumianym boczkiem / sos z zielonego
pieprzu / kluski śląskie / warzywa na parze

Łosoś z rusztu w sosie cytrynowym / ziemniaki opiekane / bukiet warzyw z pary

Filet z dorsza w płatkach migdałowych / ziemniaki opiekane / duszony szpinak

Pstrąg z pieca / ziemniaki opiekane / warzywa grillowane

DANIE GŁÓWNE II (jedno do wyboru)

Kieszonki drobiowe nadziewane kurkami z sosem / ziemniaki z wody / brokuł na
parze

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu / kopytka / warzywa z pary



DANIE GŁÓWNE III (po północy/nad ranem)

Barszcz czerwony z krokietem

Boeuf stroganow

DESERY

Tort bezowy (malinowy, truskawkowy, kawowy)

Ciasta krojone

Owoce

NAPOJE

Kawa, herbata (bufet bez limitu)

Napoje zimne (1,5 L / 1 os.)

Koszt menu wynosi:

259,00 zł brutto/os.

Zamówienia - 22 328 60 86, 22 328 60 52 | Rezerwacje - 507 794 278

[Zapraszamy na stronę www.loftkocjana.pl](http://www.loftkocjana.pl)