



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

### **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. Polskie wesela, na tle innych krajów, słyną z ilości i jakości podawanego jedzenia. Na pozór wybór menu wydaje się prosty, nierzadko podczas ustalania menu dochodzi do nieporozumień :) Uspokajamy! Pomożemy Państwu ustalić menu tak, aby wszyscy byli zadowoleni!

Bazując na wieloletnim doświadczeniu w organizowaniu wszelkiego rodzaju imprez, a przede wszystkim wesel, proponujemy Państwu kilka wskazówek i pomysłów, służąc na każdym etapie pomocą. Zaufajcie Nam! :)

Warto zapamiętać:

- podstawą udanego wesela jest przede wszystkim muzyka, wyśmienite menu oraz zadowoleni goście, a co za tym idzie - szczęśliwa Para Młoda :)
- czasem warto pójść na kompromis z wyborem menu, tak aby dania były dopasowane nie tylko do małej grupy gości
- bądźmy kreatywni! różnorodność dań zapewni, że każdy znajdzie coś dla siebie
- wybierając dania, weźmy pod uwagę, że na weselu zawsze jest alkohol ;)

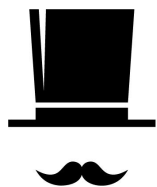
Zrobimy wszystko co w naszej mocy, aby spełnić Państwa wymagania i abyście byli Państwo zadowoleni! Odpowiemy na najczęściej zadawane przez Państwa pytania: jakie menu wybrać, ile dań na ciepło, jaki deser a może zapewnić gościom jakąś atrakcję smakową?

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. Pełen smacznych, ekologicznych wędlin, szynki, kielbas to prawdziwa atrakcja dla fanów staropolskiego jedzenia. 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. Pamiętajmy o każdym uczestniku wesela!

Wesele to najdłużej trwająca uroczystość rodzinna. Goście bawią się nawet do kilkunastu godzin! Dlatego tak ważne jest odpowiednio skomponowane menu, aby nikomu



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

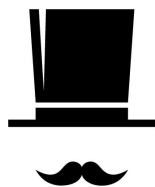
nie brakło siły do zabawy! Nasze menu jest nie tylko dobrze zbilansowane, ale także staramy się dostarczyć wyjątkowych wrażeń smakowych! Jeśli nie jesteście pewni wyboru swoich dań, zaufajcie naszym menedżerom i szefom kuchni. Doradzą sprawdzone rozwiązania, aby każdy mógł znaleźć coś dla siebie.

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.

Nie zapominajcie o najmłodszych gościach czyli dzieciach, one nie tkną flaków czy śledzi! Ale frytki, nuggetsy, rosół czy czekoladowe fondue to dla nich prawdziwa frajda. Raz na jakiś czas pozwólmy im na przyjemności!

Najważniejszą rzeczą przy ustalaniu menu weselnego jest budżet! Nikt nie lubi o tym mówić, ale wiemy, że trzeba! Bądźcie otwarci i pamiętajcie, że tanio nie zawsze znaczy dobrze :) A my pragniemy spełnić Wasze marzenia o idealnym weselu!

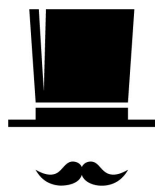
Poniżej przedstawiamy Państwu szczegółowe propozycje dań do wyboru.



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

### 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 brokułowy z płatkami migdałów lub płatkami parmezanu	
4	Krem cebulowy z camembertem i grzanką ptysiową	
5	Toskański krem pomidorowy z serem pleśniowym lub grzankami i świeżą bazylią	
6	Żurek z białą kiełbasą i jajkiem z świeżym koperkiem	
7	Grzybowa z groszkiem ptysiowym (borowikowo-pieczarkowa)	
8	Krem z młodych porów w aromacie oliwy truflowej z chipsami wędzonego bekonu i szczypiorkiem	
9	Krem ze szparagów z prażonymi migdałami ( <i>sezonowo</i> )	
10	Minestrone	
11	Krem dyniowy z prażonymi pestkami dyni ( <i>sezonowo</i> )	
12	Francuska zupa cebulowa z dodatkiem białego wina i z grzanką	
13	Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem, kapuśniaczkiem lub pierogami (3 rodzaje)	



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

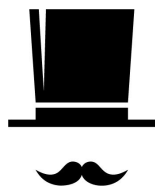
Lp.	Dania główne	Wybrana opcja
<b>Mięsa panierowane</b>		
1	Kotlet schabowy wg staropolskiej receptury	
2	Sznycel po wiedeńsku ze schabu lub piersi kurczaka	
3	Kotlet szydłowiecki	
4	Kotlet ze schabu po szwajcarsku (z pieczarką i serem)	
5	Roladki wieprzowe w panierce sezamowej z nadzieniem (szpinak i ser feta)	
6	Gordon blue (zawinięty schab z szynką i wędzonym serem)	
7	Sznycel drobiowy z kolorową grillowaną papryką	
8	Kotlet de volay	
9	Kotlet drobiowy faszerowany (pieczarkami i serem; serem ser -papryka, ser-szynka, oscypek -szczypiorek- boczek itd.,)	
10	Pałeczka z kurczaka panierowana w sezamie lub panko	
11	Polędwiczki drobiowe panierowane w panierce serowej	
<b>Mięsa soute lub w sosie</b>		
12	Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym, kurkowym, grzybowym (wybrane podkreślić)	
13	Sakiewki z polędwicy wieprzowej z warzywami lub grzybami	
14	Schab po góralsku z oscypkiem, duszoną cebulką, boczkiem i żurawiną	
15	Karczek duszony z brzoskwinia w delikatnym sosie	
16	Kotlet po ułańsku na leczy warzywnym	
17	Rolada wieprzowa z karczku, z ogórkiem, boczkiem lub z kapustą kiszoną	
18	Pieczeń z szynki lub łopatki z goździkami w sosie chrzanowo-musztardowym	
19	Golonka na kapuście	



# MARKIZ

ŁOPUSZNO

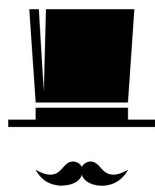
20	Golonka na warzywach	
21	Golonka faszerowana wędzonym boczkiem i warzywami	
22	Golonka wieprzowa po staropolsku duszona w piwie chmielowym	
23	Gulasz wieprzowy z grzybami leśnymi	
24	Golonka z indyka duszona w warzywach z sosem teriyaki	
25	Płonące szaszłyki wieprzowo-warzywne	
26	Żeberka w sosie orientalnym z chili i miodzie	
27	Żeberka w sosie BBQ	
28	Eskalopki wieprzowe ze świeżym ananasem z brokułami	
29	Szaszłyk wieprzowy z górnej zrazowej, z cebulką i boczkiem wędzonym	
30	Pieczeń wieprzowa duszona w sosie własnym	
31	Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym	
32	Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwkami, owinięta boczkiem, z sosem śliwkowym	
33	Sznyce z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym	
34	Kotleciki schabowe na plastrach bakłażana, zapiekane pomidorami i mozzarellą	
35	Filet z kurczaka nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami	
36	Filet z kurczaka z ziołową kruszonką	
37	Filet z kurczaka z pieca z dodatkiem pieczonej pieczarki	
38	Filet z grilla (kurczak zagrodowy)	
39	Kieszonka drobiowa z mozzarellą i pomidorem lub warzywami	
40	Udło z kurczaka nadziewane brokułami	
41	Pałeczka z kurczaka pieczona z pieczarką	
42	Eskalopki drobiowe	
43	Udło z kurczaka z grillowaną pieczarką i duszoną szalotką bez kostki	



# MARKIZ

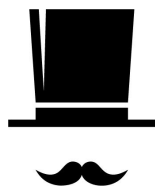
ŁOPUSZNO

44	Roladka z nóżki kurczaka z pieczarką w otulinie z boczku	
45	Roladka z kurczaka z kapustą kiszoną	
46	Roladki z kurczaka faszerowane kurkami	
47	Zrazy drobiowe, wieprzowo-wołowe, indycze (podkreślić wybrane) w sosie myśliwskim	
48	Żołądki gęsie duszone z pieczarką w oliwie	
49	Udziec indyczy duszony z warzywami julienne (w słupki)	
50	Kofta wieprzowo-wołowa z natką pietruszki	
51	Antrykot wołowy z warzywami korzennymi i odrobiną czerwonego wina	
52	Wołowina z warzywami	
53	Wołowina po burgundzku	
54	Stek z kostką z młodej wieprzowiny	
55	Policzki wołowe lub wieprzowe z tymiankiem i warzywami na winie	
56	Ozorki wołowe z demi-glace lub w sosie chrzanowym	
60	Udźce wieprzowe płonące (podawane przez kucharza lub porcjowane)	
61	Szaszłyk lubelski grillowany na eko brykiecie	
<b>Ryby</b>		
61	Halibut pod ziołową kruszonką	
62	Steki z łososia w sosie cytrynowym	
63	Roladki z ryb morskich faszerowane warzywami i serem	
64	Pstrąg z pieca podawany z maselkiem czosnkowym	
65	Pstrąg pieczony z sosem chimichurri	
66	Sola duszona z koprem włoskim w sosie limonkowo - pomarańczowym	
67	Dorsz duszony na warzywach	
68	Halibut pieczony z grillowaną cytryną	



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

Lp.	Dania regionalne w bemarach	Wybrana opcja
<b>Zupy</b>		
1	Flaki wołowe	
2	Solianka	
3	Minestrone z drobiem lub kuleczkami mięsnymi	
4	Kwaśnica na żeberku i wędzonce	
5	Pikantny kociołek drobiowy z papryką jalapeno	
6	Zupa meksykańska z czerwoną fasolą	
7	Zupa gulaszowa z zacierkami	
8	Bogracz	
9	Forszmak	
<b>Dania regionalne</b>		
11	Domowe pierogi - różne smaki	
12	Kartacze z nadzieniem grzybowo-kapuściano lub mięsnym	
13	Placki ziemniaczane z duszoną pieczarką lub z gulaszem	
14	Mięso z grilla - kielbaski, karczek, szaszłyk, skrzydełka; z dodatkiem grillowanych warzyw, boczniaków, pieczarek	
15	Gołąbki z jagnięciną z ryżem lub kaszą w sosie grzybowym	
16	Prosię faszerowane kaszanką lub kapustą, ogórek małosolny lub kiszony (podawane przez kucharzy)	
17	Bigos staropolski na kiszonej kapuście z wędzonką, trójniakiem, śliwką	

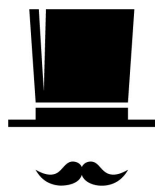


**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

Lp.	Dodatki do dań głównych	
1	Ziemniaki gotowane z koperkiem	
2	Puree z koperkiem	
3	Ziemniaki pieczone w ziołach	
4	Ziemniaki duszone z cebulą i boczkiem	
5	Puree chrzanowe, z zielonym groszkiem	
6	Kluski śląskie	
7	Kopytka	
8	Kluseczki kładzione	
9	Gnocchi	
10	Kasze lub ryż (do wyboru)	
11	Warzywa gotowane na parze	
12	Kalafior zapiekany beszamelem	

Lp.	Surówki	Wybrana opcja
1	Bukiet szefa	
2	Z kapusty pekińskiej	
3	Wiosenna	
4	Z czerwonej kapusty	
5	Z białej kapusty	
6	Z kiszanej kapusty	
7	Buraczki	
8	Ćwikła z chrzanem	





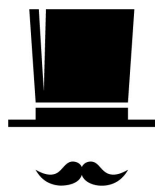
# MARKIZ

ŁOPUSZNO

9	Z pora	
10	Z marchewki	
11	Mizeria	
12	Mix sałat z sosem vinegret lub oliwą z oliwek	
13	Szpinak	
14	Modra kapusta	

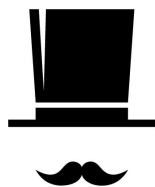
*Nasze preferencje to 7-9 zakąsek*

Lp.	Zakąski	Wybrana opcja
1	Pieczone mięsa: schab, karczek, boczek, schab ze śliwką, z morelą (2 do wyboru)	
2	Pieczona galantyna z kurczaka, faszerowana morelą, szpinakiem, pieczarką (1 wyboru)	
3	Galaretki: drobiowa, wieprzowa, drobiowo-wieprzowa (1 do wyboru)	
4	Pasztety: drobiowy, wieprzowy, z dodatkiem żurawiny (1 do wyboru)	
5	Schab po myśliwsku, w galarecie	
6	Śledź: po wiejsku, w śmietanie, po kaszubsku, w pomidorach, rolmopsy, śledź w oleju z żurawiną (do wyboru 1-2 rodzaje)	
7	Jajko w różnych wariacjach: ze szczypiorkiem, z rzodkiewką, z łososiem, z pieczarkami, z chrzanowym musem, z majonezem i natką pietruszki (2 rodzaje do wyboru)	
8	Babeczki z łososiem	
9	Wędzona pierś z kurczaka z sosem żurawinowym i glazurowaną skórką	
10	Śliwka zapiekana w boczku, półmisek różnorodności	
11	Tortille w wielu smakach	



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

12	Caprese z bazylią	
13	Schab po warszawsku	
14	Carpaccio z buraków z parmezanem	
15	Filet z indyka wędzony, z sosem chutney	
16	Nuggetsy z sosem BBQ	
17	Ozorki w galarecie	
18	Panierowane pieczarki z pesto	
19	Ryba po grecku	
20	Dorsz w galarecie	
21	Rulony z szynki z sałatką jarzynową	
22	Deska serów z dodatkami (3 rodzaje)	
23	Stół wiejski: szynki białe i wędzone, kabanos, schab wędzony, boczek swojski, salceson gołonkowo-ozorkowy (2-3 do wyboru)	
24	Dodatki do wiejskiego: pikle, papryka, ogórek małosolny, korniszon, ogórek kiszony, pieczarka, maślaki i podgrzybki, pomidory suszone	
25	Carpaccio z polędwicy wołowej	
26	Polędwiczki w ziołach	
27	Bresaola	
<b>Sałatki</b>		
25	Jarzynowa	
26	Meksykańska	
27	Nicejska	
28	Grecka	
29	Azjatycka	
30	Pieczarkowa	
31	Mix sałat z tuńczykiem lub łososiem	

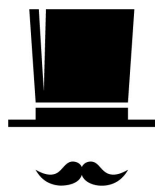


# MARKIZ

ŁOPUSZNO

32	Selerowa	
33	Cezar	
34	Węgierska	
35	Z grillowanymi polędwiczkami drobiowymi	
36	Ze szpinakiem baby, granatem, pomidorkami cherry i dressingiem balsamicznym	
37	Ryżowa	
38	Makaronowa	
39	Bukiet sałat z gruszką, granatem i dressingiem z mango	
40	Gyros	
41	Z pieczonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą	
42	Z melonem i szynką parmeńską, przyprószone parmezanem i skropione sosem winegret	

Lp.	Desery	Wybrana opcja
1	Lody <i>Lato Gelato</i>	
2	Panna cotta z musem owocowym	
3	Sernik na zimno z musem czekoladowym	
4	Sernik z musem malinowym	
5	Szarlotka z gałką lodów	
6	Pieczona gruszka z sosem waniliowym	
7	Mini beza pavlova z kremem waniliowym i owocami	
8	Strudel z jabłkami w cieście filo	
9	Czekoladowy fondant z gałką lodów waniliowych	



**MARKIZ**  
ŁOPUSZNO

10	Tiramisu	
<b>Desery do stołu z owocami</b>		
11	Musy owocowe z galaretką	
12	Galaretki owocowe z musem czekoladowym	
13	Mini panna cotta z musem malinowym	
14	Mini tiramisu	

### Napoje

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