



Menu Weselne

Rajbrot



Menu Weselne



DANIA OBIADOWE

ZUPY:

ROSÓL Z KURY Z MAKARONEM
BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI
KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
KREM Z BROKULA Z GRZANKAMI

MIEŚA:

KOTLET SCHABOWY W PANIERCE Z SEZAMEM
KOTLET SCHABOWY W PLATKACH KUKURYDZIANYCH
KOTLET DROBIOWY PO LIPNICKU
ROLADKI WOŁOWE
ROLADKI WIEPRZOWE
SCHAB NADZIEWANY ŚLIWĄ LUB MORELĄ
PIECZEŃ WIEPRZOWA
DEWOLAJ ZE SZPINAKIEM OWIJANY BOCZKIEM
DEWOLAJ Z PIECZARKĄ I SEREM W PANIERCE
UDKO NADZIEWANE PIECZARKĄ
UDKO LUB PAŁKA
SZASZLYK

DODATKI:

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM + SOS
ZIEMNIAKI MŁODE
ZIEMNIAKI ZAPIEKANE
KLUSKI ŚLĄSKIE
FRYTKI
RYŻ Z MARCHEWKĄ

SURÓWKI:

BURACZKI CZERWONE Z CHRZANEM
SURÓWKA Z MARCHEWKĄ I SELEREM
SURÓWKA Z MARCHEWKĄ I BRZOSKWINIĄ
SURÓWKA ZE ŚWIEŻEJ KAPUSTY BIAŁEJ Z MAJONEZEM
SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY
MIZERIA
KAPUSTA ZASMAŻANA

+ KOMPOT



Menu Weselne



KOLACJE:

I. KIESZEŃ DROBIOWA Z JARZYNĄ, SOS KOPERKOWY LUB SEROWY - FRYTKI PEKINKA

II. STOŻEK SALATA GRECKA - BARSZCZ CZERWONY

III. PIECZEŃ WIEPRZOWA - SOS MYŚLIWSKI, KLUSKA ŚLĄSKA - KAPUSTA CZERWONA

IV. ROLADKA WIEPRZOWA - SOS PIECZENIOWY

V. SAKIEWKA ZE SCHABU - SOS PIECZENIOWY - POŁÓWKI ZIEMNIAKÓW - SURÓWKA

VI. FLAKI

VII. STROGONOW

VIII. GULASZ

II DZIEŃ

I. ŻUREK NA SERWATCE Z JAJKIEM I KIELBASĄ

II. KWAŚNICA

III. ESKALOPKA DROBIOWA Z PIECZARKĄ, SEREM ŻÓŁTYM, PLASTERKAMI ZIEMNIAKÓW, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY - MARCHEWKA

IV. PIECZEŃ NA TOŚCIE Z ANANASEM, ŻURAWINĄ, SOSEM PIECZARKOWYM, SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

V. BIGOS

VI. GOLONKA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ - CHRZAN, MUSZTARDA



Menu Weselne



PRZYSTAWKI NA ZIMNO

GALARETKA DROBIOWA

GALARETKA WIEPRZOWA

FILET W ZALEWIE OCTOWO - POMIDOROWEJ

KULKI RYBNO MIĘSNE W ZALEWIE CEBULOWEJ

RYBA PO MEKSYKAŃSKU

SCHAB W GALARECIE

BABECZKI NADZIEWANE SUSZONYMI POMIDORAMI Z LOSOSIEM

TORTILLA Z SZYNKĄ

TORTILLA Z LOSOSIEM

SZYNKA NADZIEWANA TWAROŻKIEM CHRZANOWO - CZOSNKOWYM

POMIDOR Z MOZARELLĄ I SOSEM Z BAZYLI

ROLADY DROBIOWO - WIEPRZOWE

SALATKI:

JARZYNOWA

SELEROWO - POROWA Z ANANASEM I SZYNKĄ

RYŻOWA Z CIECIORKĄ I KURCZAKIEM

TORTELLINI Z SEREM ŻÓŁTYM I SZYNKĄ

Z SELERA NACIOWEGO Z WINOGRONEM CIEMNYM I KURCZAKIEM

WINOGRONOWA Z SELEREM TARTYM I WINOGRONEM BIAŁYM

SALATKA GYROS

SOS TATARSKI

KEBAB Z SOSEM JOGURTOWO - CZOSNKOWYM Z BROKULEM





Serdecznie zapraszamy

WESELA
STUDNIÓWKI
CHRZCINY
KOMUNIE
BANKIETY
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

KLIMATYZOWANA SALA (DO 230 OSÓB)
ZNAKOMITA KUCHNIA
MIŁA OBSŁUGA
KONKURENCYJNE CENY





Zapraszamy do kontaktu:

ARKADIA TRZCIANA

Trzciana 397 32-733 Trzciana

ARKADIA RAJBROT

Rajbrot 625, 32-725 Rajbrot

TELEFONY KONTAKTOWE:

Właściciel tel. 692 334 053 – w sprawach wyceny

Manager tel. 513 875 328 – w sprawach wyceny,
rezerwacji Sali, podpisywania umów, organizacji
impres, terminarza, dodatkowych zapytań

