

## **Menu -190 zł/os.**

### **Na powitanie...**

#### **Zupa: (300g/os)**

*Tradycyjny domowy rosół  
drobiowy podany z domowym makaronem*

#### **Mięsa podane do obiadu: (2szt/os., 300g/os..)**

*Roladki ze schabu faszerowane duszoną cebulą i majerankiem*

*Pieczone udko z kurczaka*

*Kotlet De volaille*

#### **Dodatki: (1,5/1,5porcji/os, 250/250g/os.)**

*Gotowane ziemniaki polane masłem i oprószone koprem*

*Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem*

*Bukiet warzyw gotowanych*

*(młoda marchewka, brokuł, kalafior lub inne warzywa sezonowe)*

*Bukiet surówek*

*(3 rodzaje np. surówka z kapusty pekińskiej, buraczki, kapusta biała itp....)*

#### **Zakąski zimne serwowane podczas przyjęcia: (5porcji/os, 400g/os)**

*Półmisek mięs pieczonych na staropolski sposób*

*(karkówka, schab, rolada z boczku)*

*Ryba w sosie pomidorowym*

*Jaja w sosie majonezowo-czosnkowym ze szczypiorkiem*

*Pierozki z ciasta drożdżowego z fetą i szpinakiem*

*Studzienina wieprzowa z warzywami*

*Śledź po Polsku z cebulą*

*Salatka z wędzonego kurczaka*

*(jajko, kurczak, kukurydza, czerwona fasola, por, sos tysiąca wysp)*

*Polska салатка jarzynowa*

*(ziemniak, jajko, ogórek, marchew, seler, pietruszka, kukurydza, majonez)*

*Salatka Szefa Kuchni*

*(niepowtarzalna, zainspirowana sezonowością)*

*Pieczynko*

#### **Dania ciepłe serwowane podczas trwania przyjęcia:**

*Szaszłyki z drobiu z warzywami 200g/os*

*Gołąbki z kaszą i wieprzowiną w sosie chrzanowym 300g/os*

*Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z pieczarkami 250/80g/os*

#### **Napoje:**

*Kawa, herbata –bez ograniczeń*



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

Tel.: 500 383 238 , e-mail: [folwarkfolinscy@wp.pl](mailto:folwarkfolinscy@wp.pl)

---

## **Menu -220 zł/os.**

### **Zupa: (300g/os)**

*Tradycyjny domowy rosół  
drobiowy podany z domowym makaronem*

### **Mięsa podane do obiadu: (2szt/os., 300g/os..)**

*Pierś z kurczęcia faszerowana szpinakiem zapieczona z serem  
Pieczony karczek z czosnkiem i majerankiem w sosie własnym  
Kotlet wieprzowy faszerowany pieczoną papryką  
Policzki wołowe podane w sosie własnym*

### **Dodatki: (1,5/1,5porcji/os, 250/250g/os.)**

*Gotowane ziemniaki polane masłem i oprószone koprem  
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem  
Bukiet warzyw gotowanych  
(młoda marchewka, brokuł, kalafior lub inne warzywa sezonowe)  
Bukiet surówek  
(3 rodzaje np. surówka z kapusty, z marchewki, buraczki, itp....)*

### **Zakąski zimne serwowane podczas przyjęcia: (5porcji/os, 400g/os)**

*Półmisek mięs pieczonych na staropolski sposób  
(karkówka, schab, rolada z boczku)  
Dorsz w cieście podany w sosie pomidorowo-grzybowym  
Frykadunki mięsne z warzywami podane z ostrym sosem  
Paszтет z dziczyzny podany z konfiturą z czarnej porzeczki  
Balotyna z kurczaka faszerowana warzywami  
Śledź w zalewie octowej podany z cebulą i piklami z warzyw sezonowych  
Sałata z pikantnym kurczakiem, ananasek i sosem koktajlowym  
(mix sałat, kurczak, ogórek, ananas, kukurydza, , sos koktajlowy)  
Sałatka orientalna z smażonymi krewetkami  
(krewetka, kukurydza, marynowana marchewka, ostra papryka, groszek cukrowy, fasolka czerwona, sos 1000 wysp)  
Sałatka Szefa Kuchni  
(niepowtarzalna, zainspirowana sezonowością)  
Pieczywo*

### **Dania ciepłe serwowane podczas trwania przyjęcia:**

*Zupa Gulaszowa 250g/os  
Pieczony kurczak (udko, filet i skrzydełka ) podane z sosem tzatzyki 300g/os  
Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z pieczarkami 250/80g/os*

### **Napoje:**

*Kawa, herbata –bez ograniczeń*



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

Tel.: 500 383 238 , e-mail: [folwarkfolinscy@wp.pl](mailto:folwarkfolinscy@wp.pl)

---

## **Menu -240 zł/os.**

### **Zupa: (300g/os)**

*Tradycyjny domowy rosół  
podany z gotowanym mięsem i domowym makaronem*

### **Mięsa podane do obiadu: (2szt/os.,, 300g/os..)**

*24h marynowana pierś z kurczęcia marynowana w zalewie tymiankowej  
panierowana w panko, faszerowana brokulami i serem*

*Wolno gotowane policzki wieprzowe w sosie grzybowym*

*Rulon z rozbefu*

*faszerowany smażoną cebulą i konserwową papryką*

*Udko z kaczki confit*

### **Dodatki: (1,5/1,5porcji/os, 250/250g/os.)**

*Gotowane ziemniaki polane masłem i oprószone koprem*

*Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem*

*Bukiet warzyw gotowanych*

*(młoda marchewka, brokuł, kalafior lub inne warzywa sezonowe)*

*Bukiet surówek*

*(3 rodzaje np. surówka z kapusty, z marchewki, z selera, buraczki, mizeria itp....)*

### **Zakąski zimne serwowane podczas przyjęcia: (6porcji/os, 450g/os)**

*Półmisek mięs pieczonych na staropolski sposób*

*(karkówka, schab, rolada z boczku)*

*Tarta z duszonym porem, dorszem i kremowym serkiem.*

*Kaczka pieczona z farszem po Polsku*

*Befsztyk tatarski*

*Śledź w sosie ziołowym i gęstą śmietaną*

*Półdzwiczka wieprzowa w otulinie z boczku*

*Salatka chłopska*

*(ziemniak, kielbasa wiejska, cebula, pomidorki koktajlowe, por, sos musztardowy)*

*Salatka rubinowa*

*(szynka, fasolka, kukurydza, ogórek konserwowy, por, sos jogurtowo-majonezowy)*

*Salatka Szefa Kuchni (niepowtarzalna, zainspirowana sezonowością)*

*Pieczyno*

### **Dania ciepłe serwowane podczas trwania przyjęcia:**

*Wędzony udziec wieprzowy podany z zasmażaną kapustą 250g /os*

*Udko z kurczęcia faszerowane dynią i serem ryckim 200g /os.*

*Folwarkowe flaczki na kurzych żołądkach 250g/os*

*Barszcz czerwony podany z krokiem z kapustą i grzybami 250/80g/os*

### **Napoje:**

*Kawa, herbata –bez ograniczeń*



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

Tel.: 500 383 238 , e-mail: [folwarkfolinscy@wp.pl](mailto:folwarkfolinscy@wp.pl)

---

# STWÓRZ WŁASNĄ OFERTĘ W OPARCIU O PROPOZYCJĘ POTRAW PONIŻEJ....

## **ZUPY:**

*Rosół drobiowy*  
*Rosół drobiowo-wołowy*  
*Krem z dyni*  
*Krem z białych warzyw*  
*Krem pomidorowy*  
*Krem z grzybów leśnych*  
*Zupa gulaszowa*  
*Żurek z jajkiem*  
*Kwaśnica na żeberkach*  
*Flaki wołowe*  
*Folwarkowe flaczki na kurzych żołądkach*  
*Barszcz czerwony podany z krolek z kapustą i grzybami*  
*Barszcz czerwony podany z pasztecikiem drożdżowym*

## **MIĘSA:**

*Roladki ze schabu faszerowane duszoną cebulą i majerankiem*  
*Pieczone udko z kurczaka*  
*Kotlet De volaille*  
*Kotlet schabowy*  
*Mielone z pieczarkami i serem*  
*Pierś z kurczęcia faszerowana szpinakiem zapieczona z serem*  
*Pieczony karczek z czosnkiem i majerankiem w sosie własnym*  
*Kotlet wieprzowy faszerowany pieczoną papryką*  
*Policzki wołowe podane w sosie własnym*  
*Polędwiczki wieprzowe w panierce nadziewane suszonymi pomidorami i serem Ryckim*  
*Duszona pierś z kurczęcia w sosie orzechowym*  
*Filet z Kaczki gotowany w niskiej temperaturze marynowany w żubrówce*  
*Wołowina po burgundzku w sosie własnym*  
*Duszona kaczka metodą confit podana na modrej kapuście*  
*Kieszonki z pierś z kurczęcia pachnące tymiankiem faszerowane serem i orzechami*  
*Karczek marynowany na dziko z jałowcem, kminem rzymskim i anyżem w sosie własnym*  
*Wołowina w sosie z zielonego pieprzu*  
*Stek z łosia podany na szpinaku*

## **DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH:**

*Gotowane ziemniaki polane masłem i oprószone koprem*  
*Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem*  
*Kluski śląskie*  
*Bukiet warzyw gotowanych*  
*(młoda marchewka, brokuł, kalafior lub inne warzywa sezonowe)*  
*Bukiet surówek*  
*(3 rodzaje np. surówka z kapusty, z marchewki, z selera, buraczki, mizeria itp....)*



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

Tel.: 500 383 238 , e-mail: [folwarkfolinscy@wp.pl](mailto:folwarkfolinscy@wp.pl)

---

## **ZAKĄSKI ZIMNE:**

- Półmisek mięs pieczonych na staropolski sposób*  
(karkówka, schab, rolada z boczku)
- Półmisek mięs wędzonych własnego wyrobu* (karkówka, schab, boczek)
- Jaja w sosie majonezowo-czosnkowym ze szczypiorkiem*
- Pierozki z ciasta drożdżowego z fetą i szpinakiem*
- Studzienina wieprzowa z warzywami*  
*Tymbaliki z drobiu*
- Terina drobiowa faszerowana kaparami i suszonymi pomidorami*
- Pasztet z Kaczki podany z karmelizowanym jabłkiem*
- Rostbef pieczony na różowo podany z sosem tatarskim*
- Pasztet francuski z karmelizowaną gruszką*
- Pieczone kąski z żeberek, glazurowane wędzoną śliwką*
- Terina z golonki z zielonym pieprzem podana na sałatce z ogórka kwaszonego i cebuli*
- Półmisek ryb wędzonych podany z dipem ziołowym*
- Ryba w sosie pomidorowym*
- Ryba w delikatnej zalewie octowej*
- Łosoś marynowany w kolendrze i limonce*
- Łosoś marynowany w Brendy i cytrusach*
- Quiche z krewetkami, garniowany musem cytrynowym*
- Śledź marynowany w żubrówce, podany na musie chrzanowym*  
*Śledź po Polsku z cebulą*

## **SALAŃKI, SAŁATY:**

- Salatka z wędzonego kurczaka*  
(jajko, kurczak, kukurydza, czerwona fasola, por, sos tasiąca wysp)
- Polska salatka jarzynowa*  
(ziemniak, jajko, ogórek, marchew, seler, pietruszka, kukurydza, majonez)
- Salatka z kaczki glazurowanej w sosie śliwkowym*  
(pierś kacza, salata, , marynowana gruszka w czerwonym winie, pomidor koktajlowy sos śliwkowy)
- Salatka capresse* (pomidor, mozzarella, sos pesto z świeżą bazylią)
- Salatka grecka na sałacie lodowej*  
(salata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, czerwona, oliwka, cebula, ser feta, sos vinegrette)
- Salatka makaronowa z szynka i serem cheddar*  
(makaron, szynka, ser cheddar, ogórek świeży, papryka, cebula, sos majonezowy)
- Salatka z pieczonym indykiem*  
(indyk ,ryż, kukurydza, ananas ,kolendra, papryka jalapeeno, sos jogurtowo-majonezowy)
- Salatka Szefa Kuchni* (niepowtarzalna, zainspirowana sezonowością)

## **DANIA CIEPŁE:**

- Forszmak z dziczyzny 250g/os*
- Wolno gotowany karczek wieprzowy podany na zasmażanej kapuście 250g/os*
- Pieczone udka z kurczaka faszerowane wędzonym serem 250g/os*
- Barszcz czerwony podany z pasztecikiem z pieczarkami 250/80g/os*
- Gulasz węgierski z pieczoną papryką 300g/os*  
*Pieczony indyk 100g/os*
- Zrazy z dziczyzny podane z gołąbkami z kaszy jaglanej i sosem własnym 300g/os*
- Barszcz biały na wędzonce podany z pasztecikiem faszerowanym mięsem 250/80g/os*



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

Tel.: 500 383 238 , e-mail: [folwarkfolinscy@wp.pl](mailto:folwarkfolinscy@wp.pl)

---



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

Tel.: 500 383 238 , e-mail: [folwarkfolinscy@wp.pl](mailto:folwarkfolinscy@wp.pl)

---