

## **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  
Karkówka pieczona podana w sosie własnym  
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, kalaftor 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)  
Pieczywo*

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

*Szaszłyki z drobiu z warzywami 200g/os  
Gołąbki z kaszą i wieprzowiną w sosie pomiodrowym 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  
Pieczony rozbef podany z sosem tatarskim  
Paszтет z dziczyzny  
Balotyna z kurczaka faszerowana pistacjami  
Śledź w zalewie octowej podany z cebulą i piklami z warzyw sezonowych  
Sałata z pikantnym kurczakiem, ananasek i sosem koktajlowym  
(mix salat, kurczak, ogórek, ananas, kukurydza, , sos koktajlowy)  
Sałatka rubinowa  
(szynka, fasolka, kukurydza, ogórek konserwowy, por, sos jogurtowo-majonezowy)  
Sałatka Szefa Kuchni  
(niepowtarzalna, zainspirowana sezonowością)  
Pieczywo*

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

*Zupa Gulaszowa 250g/os  
Pieczona kaczka z farszem Polskim 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  
domowym makaronem*

### **Mięsa podane do obiadu: (2,0szt/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)*

*Rolada z wędzonym łososiem i kaparami*

*Kaczka pieczona z farszem po Polsku*

*Befsztyk tatarski*

*Śledź w sosie ziołowym i gęstą śmietaną*

*Połudwiczka wieprzowa w otulinie z boczku*

*Salatka orientalna z smażonymi krewetkami*

*(krewetka, kukurydza, marynowana marchewka, ostra papryka, groszek cukrowy, fasolka czerwona, sos 1000 wysp)*

*Salatka chłopska*

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

*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 krokietem 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)

---

## PROPOZYCJA BUFETU SZWEDZKIEGO:

### *Staropolski bufet:*

*min. ilość to 50porcji (Bufet przewidziany na wesele ok. 100os.) koszt:2000 zł*

*-deska szlachetnych wyrobów swojskich: 15kg*

- *Szynka wiejska*
- *Szynka gotowana z pieca*
- *Wędzone polędwiczki wieprzowe*
- *Salceson*
- *Kaszanka*
- *Kielbasa wiejska*
- *Folwarkowy smalec*
- *Ogórki kiszone*
- *Pieczyno*

*Istnieje także możliwość poszerzenia oferty stołu staropolskiego o potrawy podane na ciepło np. Żurek w kociołku, Gołąbki, Bigos, Golonka z warzywami itp.*

### *Bufet wegetariański:*

*min. ilość zamówienia to bufet na 25os. koszt: 1500 zł*

- *Carpaccio z buraka, podane z kozim serem, rukolą i orzechami włoskimi*
- *Pasata z ciecierzycy podana z chrupiącymi warzywami.*
- *Salatka Capresse z pesto.*
- *Salatka z kaszy jaglanej, warzyw i sera grillowanego sera halumi.*
- *Pasztet borowikowy*
- *Figi faszerowane serem feta*

### USŁUGI DODATKOWE:

*W każdej chwili możemy pomóc Państwu w wyborze:*

- Fotografa
- Osoby nagrywającej video
- Animatora zabaw dziecięcych
- Foto-budki
- Makijażystki
- Fryzjera
- Sali Sukni Ślubnych
- Orkiestry, DJ-a
- Transportu
- Cukierni



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

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

---

## MENU GRILOWE



### ZUPA: -**KOSZT 15zł/os.**

- *Staropolski Żurek podany w kociołku*

### DANIA MIESNE PODANE NA GRILU: 2szt/os --**KOSZT 40zł/os.**

- *Karkówka pachnąca tymiankiem*
- *Podudzie z kurczaka w pikantnej marynacie*
- *Kielbasa regionalna*
- *Kaszanka*

### DANIA MIESNE PODANE NA GRILU: 3szt/os --**KOSZT 60zł/os.**

- *Karkówka pachnąca tymiankiem*
- *Szaszłyk wieprzowy*
- *Satay z kurczaka z cebulą i papryką*
- *Kielbasa regionalna*
- *Kaszanka*

### DODATKI: -**KOSZT 20zł/os.**

- *Ketchup, musztarda, chrzan, sos czosnkowy*
- *Pieczyno*
- *Ogórek kiszony*
- *Bukiet sałat z sosem vinegret*
- *Pieczone ziemniaki w papilotach z cebulą i majerankiem*



**Folwark Folińscy**

Wysoka 98, 66-433 Wysoka, woj. Lubuskie

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

---

## POPRAWINY NA SALI WESELNEJ

### **PROPOZYCJE POTRAW OBIADU POPRAWINOWEGO OD 60zł os.**

#### **ZUPY:**

##### **Żurek z jajkiem**

przygotowany na zakwasie z wędzonym boczkiem i białą kielbasą  
250g

##### **Consomme wołowe**

esencjonalny bulion wołowy podany z ravioli z nadzieniem wołowym  
200/100g

##### **Krem z pomidorów**

podany z płatkami parmezanu i emulsją z bazyli oraz chrupiącą bagietką  
250/50g

##### **Krem z białych warzyw**

delikatny krem z kalarepki i selera podany z pikantną kielbasą chorizo  
250/25g

#### **DANIA GŁÓWNE:**

##### **Pieczyste z karczku w sosie pieczeniowym**

podany z młodymi ziemniakami i surówką z Colesław  
150/200/150/50g

##### **Udko z kurczaka faszerowane grzybami**

pieczone udko z kurczaka z grzybami podane z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie oraz  
bukietem wiosennych sałat.  
150/200/150/50g

##### **Bitki wołowe po burgundzku**

duszone plastry wołowiny duszone w czerwonym winie podane z puree z pieczonych  
ziemniaków oraz sałatką z buraczków  
120/200/150/50g

##### **Pieczony Łosoś z tymiankiem i czosnkiem**

pieczony filet z lososia podany z sosem winnym, młodymi ziemniakami, koperkiem i bukietem  
z kruchych sałat.  
120/200/150/50g



#### **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)

---