



Instytut Dydaktyczno Naukowy im. Vincenza Priessnitza
Ośrodek Formacyjno Rehabilitacyjno Wypoczynkowy
ul. gen. Andersa 74-76, 48-340 Głucholazy
tel. 77 439 13 32, kom. 501 124 520
www.skowronek.info.pl



Oferta weselna

cena 220 zł/os.

❖ I danie (1 do wyboru):

- rosół z kury
- zupa krem brokułowa
- zupa krem serowa
- zupa krem borowikowa
- zupa czosnkowa z grzankami

do wyboru dodatki – makaron, grzanki, groszek ptysiowy, lane ciasto.

❖ II danie

mięso (4 rodzaje do wyboru):

*w przeliczeniu 2,5 p. mięsa na osobę

- rolada śląska wieprzowa
- rolada śląska wołowa
- kieszonki wieprzowe z pieczarkami i papryką
- pieczona perliczka (ćwiartka lub połówka)
- kotlet de volaille z masłem i koperkiem
- zraz drobiowy z szynką i serem żółtym
- pieczona noga z królika (tylna)
- polędwica z dorsza w sosie śródziemnomorskim
- kieszonki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta
- polędwiczki wieprzowe
- karczek szpikowany czosnkiem
- udko z kaczki duszone w winie z jabłkiem i żurawiną
- kotlet schabowy panierowany
- udko z kurczaka faszerowane mięsem i pieczarkami

❖ Sosy (2 do wyboru):

- pieczeniowy ciemny
- pieczeniowy jasny
- pieczarkowy
- kurkowy
- borowikowy

❖ Dodatki do dania głównego (2 rodzaje do wyboru):

- kluski śląskie
- kluski polskie (szare)
- ziemniaki z wody
- pieczone ćwiartki z ziemniaka
- ziemniaki opiekane (łódeczki, kuleczki, talarki)
- ryż biały
- ryż curry
- frytki

❖ Dodatki warzywne (3 rodzaje do wyboru):

- kapusta biała duszona
- kapusta czerwona duszona
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z białej kapusty
- marchewka z chrzanem
- surówka z kapusty kiszzonej
- surówka z kiszonych ogórków z cebulą i papryką
- buraczki z cebulką
- buraczki na ciepło
- sałata lodowa w sosie śmietanowym ze szczypiorkiem i rucolą
- mizeria z rzodkiewką
- bukiet warzyw gotowanych
- fasolka szparagowa z czerwoną cebulą i z pieczonym boczkiem na zimno



Oferta weselna

❖ Zimna płyta:

- półmisek mięs pieczonych (karczek lub szynka pieczona, schab ze śliwką, schab po sztygarsku, pasztety pieczone, za
- patera wędlin (szynka, polędwica, salami)
- patera serów (żółty, pleśniowy, wędzony, camembert)

❖ Przystawki (4 do wyboru):

- tatar wołowy
- galaretka drobiowa
- galaretka wieprzowa
- pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
- szparagi zawijane w szynce parmeńskiej
- pomidor z tuńczykiem
- ryba po grecku
- śledź w oleju, śledzie po kaszubsku
- śledź w śmietanie
- jaja faszerowane pieczarkami
- jaja faszerowane łososiem wędzonym

❖ Sałatki: (3 propozycje do wyboru):

- sałatka grecka
- sałatka gourmet (miż sałat, kiwi, ananas, avocado, truskawki, ser pleśniowy - **podawana sezonowo**)
- sałatka z kurczakiem wędzonym, makaronem, papryką i kukurydzą.
- sałatka z brokuł, jajek, ogórka, kukurydzy
- sałatka gyros z kapustą pekińską
- sałatka z tuńczyka (jajko, ogórek pieczarka)
- sałatka meksykańska (ryż, oliwki, ogórek konserwowy, papryka czerwona, fasola czerwona)
- sałatka zlotohorska (ryż, kukurydza, ser żółty, jajka, por, seler)
- sałatka a'la mole (ziemniaczana)

❖ Dipy (2 do wyboru):

- czosnkowy
- tzatzyki
- chrzanowy
- musztardowy
- jogurtowy

❖ Kolacja I (1 propozycja do wyboru):

- flaki
- zupa gulaszowa po myśliwsku z dziczyzny
- bigos staropolski
- bogracz wołowy
- pieczona golonka po bawarsku z piwem i warzywami, dodatkowo do wyboru:
 - weka z czosnkiem z pieca,
 - frytki

❖ Kolacja II (1 propozycja do wyboru):

- flaki
 - udko faszerowane / mix sałat/ frytki lub ziemniaki pieczone
 - bigos staropolski
 - bogracz wołowy
- weka z czosnkiem z pieca do każdej propozycji

❖ Kolacja III (1 propozycja do wyboru):

- barszcz czerwony na zakwasie:
 - z krokietem z grzybami i kapustą
 - z krokietem z mięsem
 - z pasztecikami

✓ Napoje gorące:

- kawa
 - herbata
- bez ograniczeń

✓ dodatkowo:

- ciasto 2 porcje na osobę
- owoce sezonowe
- szampan na powitanie

Poprawiny: obiad (1 rodzaj mięsa), kawa, herbata, porcja ciasta, menu z dnia poprzedniego (50 zł/os.)

- pieczeń z karczku
- kotlet de volaille
- schab

cena 220 zł/os.

