



PROPOZYCJA I – cena 145zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Delikatna zupa z podgrzybków z kluseczkami kładzionymi

Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowo-żubrowym

ziemniaki w skórce, konfitura z cebulki

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Karkówka po myśliwsku, ziemniaki po chłopsku, modra kapusta zasmażana

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Barszcz z kołdunami

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie zimnego bufetu)

rolada z kurczaka z migdałami 30g

schab w majeranku 30g

kurczak w galarecie 40g

karkówka pieczona 30g

galantyna z dorsza 40g

grenadier w chrupiącej panierce 40g

pstrąg faszerowany łososiem 40g

sandacz w migdałach 40g

śledź w oleju 75g

sałatka śledziowa 100g

sałatka meksykańska 100g

zestaw marynat 50g

sos tatarski 50g

pieczywo, masło

Kawa, Herbata





PROPOZYCJA II - cena 160zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Rosół drobiowy aromatyzowany świeżym imbirem z kawałkami kurczaka

Stek wieprzowy z duszonymi grzybami leśnymi na placuszkach ziemniaczanych

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Roladki drobiowe faszerowane musem grzybowym, kluseczki półfrancuskie, brokuły z wody

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Żurek z jajkiem podany w chlebie

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie zimnego bufetu)

rolada z kaczki 40g
pasztet ze słoninką 30g
szparagi w szynce 60g
rolada z karkówki z marynatami 40g
schab nadziewany śliwką 40g
pstrąg pod auszpikiem 50g
krewetka w kokosie 1szt
dorsz marynowany 50g
śledź z sosem tatarskim 75g
macerowany łosoś „Fu-Fu” 40g
sałatka grecka 90g
sałatka jarzynowa 100g
zestaw marynat 50g
sos żurawinowy 30g
sos chrzanowy 30g
pieczywo, masło

Kawa, Herbata





PROPOZYCJA III – cena 145 zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Krem ze świeżego ogórka z palonymi migdałami

Polędwiczka wieprzowa marynowana w żubrówce na fasolce szparagowej
duszonej z grzybami, półksiężyc ziemniaczane

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Filet z pstrąga pieczony w pergaminie z bukietem jarzyn i ziemniakami w
talarkach

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Zupa gulaszowa

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie stołu szwedzkiego)

rolada ze schabu nadziewana pieczarkami 40g

boczek faszerowany 40g

rolada z kurczaka z zielonym groszkiem 30g

rolada z indyka z boczkiem i serem 40g

pstrąg w zielonym płaszczyku 40g

łosoś w galarecie 50g

ryba po grecku 80g

słodko-kwaśna sałatka z kurczaka 100g

sałatka caprese 100g

sos czosnkowy 40g

zestaw marynat 50g

pieczywo, masło

Kawa, Herbata





PROPOZYCJA IV – cena 135 zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Zupa z podgrzybków

Filet z kurczaka w sosie “Cafe de Paris”, pomidorki koktajlowe i ziemniaki

zasmażane

Drugie danie gorące (serwowane ok. Godz. 22.00):

Stek wieprzowy z grzybami na plackach ziemniaczanych

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Barszcz z kołdunami lub żurek z jajkiem

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie stołu szwedzkiego)

karkówka pieczona 40g

galantyna z kurczaka z omletem 30g

rolada z boczku 40g

śledź z wędzonym boczkiem 60g

łosoś “Fu-Fu” 50g

sałatka jarzynowa 100g

sałatka grecka 80g

caprese 80g

marynaty 40g

sos tatarski 40g

pieczywo, masło

Kawa, Herbata





Ewentualne dodatkowe atrakcje kulinarne:

- Płonąca Szynka Wieprzowa – 1szt. na ok. 40 osób – wyeksponowana w całości
- i serwowana przez Szefa Kuchni- 50zł/kg
- Półmisek Sushi (3 rodzaje) - 15zł/os
- Fontanna z czekolady ze świeżymi owocami – 10zł/os

Stół wiejski (14 kg)- 800 zł (na 70os.)

Schab wędzony – 3 kg

Szynka wędzona – 3 kg

Kiełbasa swojska – 4 kg

Pasztet z dzika – 2 kg

Pstrąg wędzony – 3 kg

Smalec + Ogórki

Pieczyno wiejskie

KONFERENCJE • SZKOLENIA • IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE • NOCLEGI



LAZUROWY DWÓR
ul. Gdanska 43b
82-110 Sztutowo

rezerwacje@lazurowydwor.pl
www.lazurowydwor.pl
tel. 664 007 287
55 615 10 57

