

## **MENU WESELNE**

### **ZUPA**

#### **1 RODZAJ DO WYBORU**

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI  
AROMATYCZNY BULION Z CIELECZYMI PULPECIKAMI  
CAPUCCINO Z BOROWIKÓW Z KREWETKOWYM SZASZŁYKIEM  
KREM Z BIAŁYCH WARZEW, SERA PLEŚNIOWEGO Z ZIOŁOWYMI GRZANKAMI  
ZUPA MINISTRONE Z PARMEZANEM

### **DANIE GŁÓWNE**

#### **DO WYBORU W WERSJI SERWOWANEJ (1 DANIE) LUB 3 DANIA DO WYBORU W WERSJI PÓLMISKOWEJ**

FILET Z INDYKA PANIEROWANY W PŁATKACH MIGDAŁÓW  
ZRAZY STAROPOLSKIE Z WĘDZONĄ SŁONINĄ I OGÓRKIEM, W SOSIE Z CZERWONEGO WINA  
POLICZKI WOŁOWE DUSZONE Z WARZEWAMI  
GRILLOWANE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z LEŚNEGO RUNA  
SANDACZ DUSZONY W BIAŁYM WINIE PODANY Z SOSEM OGORKOWYM  
DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM  
MEDALION ZE SCHABU W SOSIE DIJON  
ROLADKI SCHABOWE ZE SZPARAGAMI W SEROWYM SOSIE  
FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SZPINAKIEM PANIEROWANY SEZAMEM

### **DODATEK SKROBIOWY**

#### **2 RODZAJE DO WYBORU**

ZIEMNIANKI Z BOCZKIEM I GRZYBAMI  
ZIEMNIANKI OPIEKANE  
ZIEMNIANKI Z MASEŁKIEM I KOPERKIEM  
PUREE MAŚLANE  
KOPYTKA  
KLUSKI ŚLASKIE  
GNOCCHI  
RYŻ CURRY Z WARZEWAMI

### **DODATEK WARZYWNY**

#### **2 RODZAJE DO WYBORU**

MIX SAŁAT Z PRAŻONYMI PESTKAMI I SOSEM VINAIGRETTE  
BUKIET WARZEW PO PARYSKU Z KLAROWANYM MASŁEM  
ZESTAW SURÓWEK  
WARZYWA GRILLOWANE  
SALSEFIA Z PALONYM MASŁEM  
ROMANESCO Z PALONYM MASŁEM

## **BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK**

### **SERWOWANE DO STOŁÓW GŁÓWNYCH – 10 PRZEKASEK DO WYBORU**

ŚLEDZ W OLEJU  
ŚLEDZ PO KAPITAŃSKU  
ŚLEDZ PO KASZUBSKU  
PIECZONY ROSTBEF Z KREMEM CHRZANOWYM NA SAŁATCE ZIEMNIACZANEJ  
DESKI MIĘS PIECZONYCH PODANYCH Z DOMOWYMI MARYNATAMI  
DESKI WYKWINTNYCH SERÓW Z OWOCAMI I KRAKERSAMI  
SAŁATKA TATRZANSKA Z GRILLOWANYM OSCYPKIEM I ŻURAWINĄ  
SAŁATKA GRECKA Z OLIWKAMI I SEREM FETA  
PASZTET Z KURKAMI PODANY Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI  
ROLADA WIEPRZOWA Z WARZYWAMI A'LA PREZES  
RYBA W SŁODKO-PIKANTNYM SOSIE  
OZOREK Z MUSEM CHRZANOWYM  
SAŁATKA Z BROKUŁÓW Z OLIWKAMI, FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI  
MOZARELLA Z POMIDORAMI I PESTO  
GALANTYNA DROBIOWA Z WARZYWAMI  
RYBA PO GRECKU  
JAJKO GARNIROWANE  
JAJKA FASZEROWANE  
SAŁATKA Z WĘDZONĄ SZYNKĄ  
KURCZAK Z BRZOSKWINIĄ POD AUSZPIKIEM  
ŁOSOŚ WĘDZONY NA GRZANCE  
GALARETKI Z MIĘS MIESZANYCH  
GALARETKA DROBIOWA  
MIX SAŁATEK W KOSZYCZKACH RYŻOWYCH

### **DANIA GORĄCE**

#### **SERWOWANE W TRAKCIE WESELA – 2 DO WYBORU**

PASECZKI WIEPRZOWINY Z OGÓRKIEM I PIECZARKĄ, A'LA STROGONOFF  
PIKANTNA ZUPA MEKSYKAŃSKA Z DIABLOTKĄ SEROWĄ  
ŻUREK KRÓLEWSKI Z SZYNKĄ I JAJKIEM  
BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI LITEWSKIMI  
BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM  
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM FRANCUSKIM  
FORSZMAK

### **DANIA PŁONĄCE**

#### **SERWOWANE W TRAKCIE WESELA PRZEZ KUCHARZA – 1 DO WYBORU**

INDYK FASZEROWANY MIĘSEM PODANY Z JABŁKOWYM SUFLETEM I KLUSECZKAMI  
GNOCCHI  
AROMATYCZNA KACZKA FASZEROWANA KASZĄ I JABŁKIEM, PIECZONA W MIODZIE,  
ZIOŁACH, PODANA Z KAPUSTĄ MODRĄ I OPIEKANYMI KOPYTKAMI  
GĘŚ FASZEROWANA MIĘSEM PODANA Z MODRĄ KAPUSTĄ I KOPYTKAMI.  
UDZIEC WIEPRZOWY PODANY Z ZIEMNIACZKAMI OPIEKANYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ  
DZIK PIECZONY W PIECU CHLEBOWYM FASZEROWANY KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI  
PROSIAK FASZEROWANY KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI

**PONADTO PROPONUJEMY:**

**BUFET SZEFA KUCHNI - SZEROKI WYBÓR PRZEKĄSEK**  
ŚLIMAKI ZAPIEKANE W KRUCHYM CIEŚCIE  
VOLAUVENT Z MUSEM Z TUŃCZYKA  
PTYSIE Z SAŁATKAMI  
STRUDEL FRANCUSKI Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICZKĄ  
MINI TATARKI LA VERDE

**BUFET CHŁOPSKIE JADŁO**  
WIEJSKIE CHLEBY  
SMALEC ZE SKWARKAMI Z JABŁKIEM  
OGÓRKI KWASZONE  
SWOJSKIE WYROBY – KASZANKA KULEBIAKI Z KAPUSTĄ, PASZTETY  
PIEROGI OPIEKANE

**BUFET SZLACHECKI**  
BUFET CHLOPSKIE JADŁO +.....  
WYBÓR SWOJSKICH WĘDLIN  
BOCZKI ROLOWANE  
STUDZIENINA WIEPRZOWA  
BIGOS STAROPOLSKI ZE ŚLIWKĄ  
GOLONKA PIECZONA W PIWIE  
ŻEBERKA W MIODZIE I ZIOŁACH  
FLACZKI STAROPOLSKIE

**BUFET RYBNY**  
WYBÓR RYB FASZEROWANYCH / DO WYBORU: ŁOSOŚ, SANDACZ, JESIOTR, SZCZUPAK/  
SAŁATKA Z OWOCÓW MORZA  
MAŁŻE ŚW JAKUBA Z PIKANTNĄ SALSĄ  
SUSHI  
TYMBALIKI RYBNO-WARZYWNE W GALARETCIE Z BIAŁEGO WINA  
TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z ZIELONYM OGÓRKIEM

**BUFET STREET FOOD**  
LASAGNE BOLOGNESE  
SKRZYDEŁKA KENTUCKY  
SAJGONKI Z SOSEM SŁODKIE CHILLI  
TORTILLA Z KURCZAKIEM  
KOFTA  
TACOS  
DIPY



*Hotel & Restauracja MARIA*  
*NIP 886 24 61 677,*

*ul. Wrocławska 134 b*  
*tel. 074 665 01 00,*

*58-306 Wałbrzych*  
*fax. 074 665 01 50*

---

### **BUFET JAPOŃSKI**

KREWETKI W TEMPURZE Z SOSEM SŁODKIE CHILLI  
SUSHI  
TORI KARRAGE  
SAŁATKA WAKAME  
EDAMAME  
MISO TOFU

### **BUFET SŁODKI**

WYBÓR CIAST BANKIETOWYCH  
KOMPOZYCJE Z OWOCÓW  
PANAKOTY Z SOSEM OWOCOWYM  
GALARETKI Z OWOCAMI  
MUSY – TIRAMISU, CZEKOLADOWY, MARCEPANOWY

### **BUFET LODOWY**

MINI ZAMRAŻARKA Z LODAMI GAŁKOWYMI,  
BITA ŚMIETANA,  
POSYPKI, POLEWY, OWOCE W ŻELU  
WAFELKI, PUCHARKI

### **BAR – DO WYBORU OPCJONALNIE**

KAWA ROZPUSZCZALNA, HERBATA CZARNA  
KAWA Z EKSPRESU, HERBATY SMAKOWE  
SOKI OWOCOWE  
WODA MINERALNA  
NAPOJE GAZOWANE

### **DODATKOWO DO WYBORU**

FONTANNA CZEKOLADOWA Z BIAŁĄ LUB CIEMNĄ CZEKOLADA Z DODATKAMI  
FONTANNA ALKOHOLOWA

MINIMALNE ZAMÓWIENIE BUFETÓW DLA 50 OSÓB

- BUFET SZEFA KUCHNI – 60 PLN
- BUFET CHŁOPSKIE JADŁO – 35 PLN
- BUFET SZLACHECKI – 60 PLN
- BUFET RYBNY – 60 PLN
- BUFET STREET FOOD – 50 PLN
- BUFET JAPOŃSKI – 60 PLN
- BUFET SŁODKI – 40 PLN
- BUFET LODOWY – 900 PLN