

DANIA GORĄCE



ZUPY

1. Rosół (z makaronem lub kołdunami)
2. Krem z białych warzyw
3. Krem z pomidorów i pieczonej papryki
4. Krem z pieczonego buraka
5. Krem z zielonych warzyw
6. Krem chrzanowy
7. Krem orientalny z marchewki
8. Żurek
9. Cebulowa
10. Flaki wołowe
11. Barszcz czerwony (z krokietem lub pasztecikiem)

DANIA GŁÓWNE

DRÓB

1. Pierś z kurczaka panierowana w ziarnach: dyni lub słonecznika lub sezamu
2. Suropieki z ryżem
3. Pierś z kurczaka saute (sos do wyboru)
4. Pierś z kurczaka po Sułtańsku (panierowana, zapieczona z serem, ogórkiem konserwowym i papryką)
5. De Volaille (masło, ser, pieczarki)
6. Pierś z kurczaka z camembert owinięta wędzonym boczkiem)
7. Pierś z kurczaka z pesto roso i mozzarellą
8. Involtini (szynka, suszone pomidory, szpinak, sos do wyboru)



SZAFRANOWY
DWÓR

WIEPRZOWINA

1. Roladka ze schabu (szpinak, ser, mięso mielone, sos do wyboru)
2. Szaszyki wieprzowe
3. Schab po holendersku (saute z duszonymi warzywami)
4. Schabowy w panierce
5. Schabowy po zbójnicku (papryka czerwona, ser wędzony)
6. Schab z musem dyniowym
7. Faworek ze schabu (z boczkiem wędzonym, sos do wyboru)
8. Polędwiczki wieprzowe saute smażone z sosem do wyboru
9. Polędwiczki wieprzowe pieczone z sosem do wyboru
10. Stek ze schabu z duszoną cebulką
11. Karczek duszony z musztardą francuską i cebulką
12. Karkówka grillowana z duszoną kapustą
13. Roladka z karczku i duszoną kapustą sos do wyboru
14. Pieczeń z karkówki sos do wyboru

WOŁOWINA

1. Szuka mięsa wołowego w sosie do wybory
2. Strogonoff
3. Roladki tatarskie

RYBY

1. Dorsz z sosem cytrynowym
2. Filet z pstrąga w migdałach
3. Filet z miruny

SOSY

1. Sos pieczeniowy
2. Sos z zielonego pieprzu
3. Sos szpinakowy
4. Sos z musztardy francuskiej
5. Sos z suszonych pomidorów
6. Sos pomidorowo-bazyliowy
7. Sos z sera gongonzola
8. Sos chrzanowy
9. Sos z borowików
10. Sos kurkowy

MENU DZIECIĘCE

1. Nuggetsy
2. Szaszłyki drobiowe
3. Sznycel drobiowy
4. Kotleciki „szu-szu ”
5. Naleśniki na słodko
6. Gofry

DODATKI

1. Ziemniaki gotowane z koperkiem
2. Puree ziemniaczane
3. Ziemniaki opiekane
4. Ziemniaki pieczone połówki
5. Frytki
6. Kluski śląskie
7. Kluski szpinakowe
8. Kopytka
9. Ryż z ziołami
10. Ryż szafranowy
11. Kaszotto z warzywami



SURÓWKI



1. Surówka z marchewki, jabłka i pomarańczy
2. Z białej kapusty - z marchewką i koperkiem
3. Z kiszzonej kapust
4. Z czerwonej kapusty
5. Czerwona kapusta na ciepło z rodzynkami, miodem
6. Z kapusty pekińskiej
7. Z selera z brzoskwiniami
8. Z selera z orzechem włoskim
9. Kapusta zasmażana
10. Buraczki zasmażane
11. Buraczki na zimno z chrzanem
12. Warzywa sezonowe blanszowane
13. Mix sałat z sosem winegret
14. Pieczone jabłko z serem pleśniowym i porzeczkami

PRZYSTAWKI



1. Tymbaliki drobiowe - galaretki
2. Tymbaliki wieprzowe - galaretki
3. Zestaw mięs pieczonych (schab pieczony, schab ze śliwką, karczek pieczony, boczek pieczony, schab w kolorowym pieprzu)
4. Babeczki nadziewane z tuńczykiem i granatem
5. Mini babeczki z musem twarogowym i zielonym majonezem wasabi
6. Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
7. Paluszki krabowe panierowane w cieście kokosowym z sosem pomidorowo-czosnkowym



SZAFRANOWY
DWÓR

- 8. Jajka przepiórcze panierowane w mięsie drobiowym
- 9. Koreczki z boczku z suszoną śliwką
- 10. Ruloniki z szynki konserwowej z sosem chrzanowym
- 11. Śledzie w oleju z cebulą
- 12. Śledzie z suszoną śliwką
- 13. Śledzie w śmietanie
- 14. Śledzie z pomidorami i rodzynkami
- 15. Śledzie po mieszczańsku
- 16. Kawałki piersi kurczaka w cieście kokosowym
- 17. Kuleczki mięsne w sezamie, słoneczniku, kokosie
- 18. Jajka faszerowane mix (pieczarka, zioła, twarożek z łososiem)
- 19. Ryba po grecku
- 20. Ryba po japońsku (smażone kawałki miruna w cieście, w sosie słodko kwaśnym z ogórkiem konserwowym, papryką i cebulą)
- 21. Pieczarki faszerowane
- 22. Tortilla z paprykowym nadzieniem
- 23. Domowy pasztet z żurawiną
- 24. Mix rolad (szpinakowa, buraczana, marchewkowa)
- 25. Rolada serowa
- 26. Pieczone plasterki kaczki na jabłuszku w kokosie/sezamie
- 27. Ślimaczki drożdżowe (boczek, papryka, oliwki, ser żółty, pomidor)
- 28. Rolada drobiowa z salami i marchewką
- 29. Zodiaki (kulki mięsne owinięte ciastem francuskim)
- 30. Szaszłyki z szynką i melonem
- 31. Koreczki z mozzarellą, pomidorami koktajlowymi i oliwką
- 32. Pikle (ogórek, papryka, pieczarki)



DODATKOWO PŁATNE



1. Tatar wołowy
2. Tatar z łososia
3. Filet z łososia
4. Deska serów
5. Języczki ze schabu z kremem serowym
6. Roladki z wędzonego łososia z musem serowym
7. Pasztet z ryb w trzech kolorach
8. Schab po warszawsku
9. Kacze udo (w wytwornym sosie porzeczkowym)
10. Policzki wołowe w sosie własny

SALATKI



1. Sałatka jarzynowa
2. Sałatka grecka
3. Sałatka gyros
4. Sałatka ceszar - pierś z kurczaka, sałata lodowa, pomidory koktajlowe,, grzanki, ocet balsamiczny
5. Sałatka szefa - rukola, kus-kus, pesto z bazylii, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone
6. Sałatka makaronowa - makaron świderki kolorowy, smażona pierś z kurczaka, ogórek konserwowy, majonez, ser żółty, koperek, ketchup
7. Sałatka tajska - mięso drobiow w curry, makaron ryżowy, ogórek zielony, koperek, czosnek, cebulka marynowana, majonez, ketchup.
8. Sałatka krabowa- makaron ryżowy, paluszki krabowe, kukurydza, koperek, majonez, ketchup
9. Sałatka z pieczoną kaczką mini mozzarellą z sosem żurawinowym
10. Sałatka z brokułem – filet gotowany, brokuł, płatki migdałowe, sos jogurtowy
11. Sałatka warstwowa z pieczonym burakiem - burak, jajka gotowane, majonez, śledź, ser żółty
12. Sałatka z ryżem i porem

DANIA WEGETARIAŃSKIE



1. Naleśniki z pieczarkami, porem i żółtym serem
2. Naleśniki z farszem szpinakowym
3. Smażony, panierowany żółty ser
4. Makaron z ziołami, żółtym serem, pieczarkami, zieloną pietruszką w sosie śmietanowym
5. Zupa minestrone warzywa królewskie, ryż, kukurydza, zioła prowansalskie
6. Tortellini z brokułami i sosem serowym
7. Pierogi ze szpinakiem i serem feta
8. Pierogi z kapustą i pieczarkami
9. Pieczone ziemniaki z farszem
10. Sola w cieście z warzywami królewskimi
11. Placuszki ziemniaczane
12. Kaszotto z grzybami i warzywami



DESKA SERÓW

DODATKOWO PŁATNE



1. Sery wędzone -2 rodzaje
2. Ser kozi
3. Sery dojrzewające twarde – 3 rodzaje
4. Sery dojrzewające miękkie- 2 rodzaje
5. Orzechy włoskie
6. Żurawina
7. Miód
8. Winogrona



CIEPŁE DANIA

W PODGRZEWACZACH NA SZWEDZKIM STOLE



- | | |
|--|--------------|
| 1. Pierogi mięso/kapusta, pieczarki/kapusta, szpinak/feta | 3 zł/szt. |
| 2. Gołąbki | 10 zł/szt. |
| 3. Żeberka | 12 zł/szt. |
| 4. Naleśniki z pieczarkami i porem | 7 zł/szt. |
| 5. Szaszłyki | 12 zł/szt. |
| 6. Kartacze | 12 zł/szt. |
| 7. Bigos | 11 zł/porcja |



WIEJSKI STÓŁ



| | |
|------------------------|---------|
| Do 120 osób | 1600 zł |
| 130 - 140 osób | 1650 zł |
| 140 - 150 osób | 1700 zł |
| Powyżej 150 osób | 1800 zł |

NA WIEJSKIM STOLE ZNAJDUJĄ SIĘ
SWOJSKIE WYROBY:

- *wszelkiego rodzaju kiełbasy
- *noga „szynka”
- *balerony
- *schab
- *połędwica
- *kaszanka
- *salceson
- *pasztet
- *smalczyk
- *ogóreczki marynowane
- *grzybki marynowane
- *chrzan, musztarda
- *chlebek wiejski



SZAFRANOWY
DWÓR

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI



| | |
|------------------------|---------|
| Do 120 osób | 1900 zł |
| 120 - 150 osób | 2000 zł |
| Powyżej 150 osób | 2200 zł |

NA STOLE ŚRÓDZIEMNOMORSKIM ZNAJDUJĄ SIĘ WYŚMIENITE
WŁOSKIE I ŚRÓDZIEMNOMORSKIE PRZYSTAWKI:

- *ryby wędzone
- *krewetki
- *salami
- *prosciutto (szynka parmeńska)
- *sery pleśniowe
- *sery lazurkowe
- *szaszłyki z kulek mozarelli z pomidorkiem koktajlowym,
czarną oliwką i bazylią
- *antipasti - mini papryczki nadziewane pastą serową z ziołami
- *melon w szynce
- *szparagi
- *kapary
- *suszone pomidory
- *oliwki czarne i zielone
- *paluchy grissini z dipami
- *focaccia z rozmarynem
- *bagietka czosnkowa
- *całość przystrojona rukolą, roszponką, owocami



SZAFRANOWY
DWÓR

CIASTA

1. Strucla makowa
2. Strucla serowa
3. Babka piaskowa pudrowa
4. Keksz
5. Sernik wiedeński
6. Sernik krakowski
7. Sernik Oreo
8. Szarlotka
9. Stefanka
10. Ciasto Madagaskar
11. Ciasto z wiśnią
12. Rolada śmietanowa
13. Rolada czekoladowa
14. Rolada jabłkowa
15. Piernik sułtański
16. Piernik z jabłkami
17. Agatka
18. Orzechowa pokusa
19. Ciasto jogurtowe
20. Ciasto z owocem sezonowym
21. Ciastko śmietanowo-kokosowe
22. Ciastko z jabłkiem
23. Mini rogaliki
24. Mini ptyxie
25. Ślimaczki z ciasta francuskiego
26. Ciasteczka francuskie z oczkiem



*NA PRZYJĘCIA WESELNE - DO WYBORU 6-7 RODZAJÓW
*NA POZOSTAŁE PRZYJĘCIA DOBIERAMY DLA PAŃSTWA
KILKA RODZAJÓW

SŁODKI STÓŁ



1. Beza śmietanowa
2. Deser galaretka owocowa
3. Mus czekoladowy
4. Deser Panna Cotta
5. Ptasie mleczo
6. Ciastka Raffaello
7. Rurka śmietanowa
8. Rurka czekoladowa
9. Mufinki z Creme Brulee
10. Mini babeczki z owocami
11. Mini babeczki z toffi
12. Ciasteczka czekoladowe
13. Pianki
14. Mini babeczki
15. Muffinki czekoladowe i śmietanowe



SZAFRANOWY
DWÓR

DRINKI ALKOHOLOWE



1. **MOJITO**
rum , mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana/sprite
2. **TEQUILA SUNRISE**
tequila, sok pomarańczowy, grenadyna
3. **SEX ON THE BEACH**
wódka, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy
4. **CUBA LIBRE**
biały rum, cola, limonka
5. **PINA COLADA** biały rum, mleczko skondensowane,
syrop kokosowy, sok ananasowy
6. **CAIPIROSKA**
wódka, limonka, cukier trzcinowy
7. **LONG ISLAND ICE TEA**
wódka, tequila, biały rum, gin, Triple Sec, sok z cytryny, cola
8. **MAGRARITA**
tequila, Cointreau, sok z cytryny
9. **WHITE RUSSIAN**
wódka, likier kawowy, mleczko skondensowane
10. **BLACK RUSSIAN**
wódka, likier kawowy
11. **COSMOPOLITAN**
wódka cytrynowa, Cointreau, sok z cytryny, sok żurawinowy
12. **DAIQUIRY**
biały rum, sok z limonki, syrop cukrowy
13. **KRWAWA MARRY**
wódka, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco, sól, pieprz
14. **MANHATTAN**
whisky, czerwony wermouth, dash angostura bitter
15. **MARTINI DRY**
gin, wytrawny wermouth
16. **MARTINI SWEET**
gin ,czerwony wermouth
17. **MARTINI VODKA (VODKATINI)**
wódka, wytrawny wermouth



SZAFRANOWY
DWÓR

SHOTY



1. WŚCIEKŁY PIES
wódka, sok limonkowy, tabasco
2. KAMIKAZE
wódka, likier Blue Curacao, sok z limonki/
3. TĘCZA
wódka, likier Blue Curacao, syrop malinowy
4. BIZONEK
żubrówka, sok wiśniowy
5. B52
likier kawowy, Irish Cream, Cointreau

DRINKI BEZALKOHOLOWE



1. SMERFUŚ
syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sprite
2. DINO syrop Blue Curacao, sok pomarańczowy,
sok ananasowy, sok z cytryny
3. WISIENKA
grenadyna, sok pomarańczowy, sok ananasowy, sok z cytryny
4. DIABEŁEK
grenadyna, sok z cytryny, sprite
5. SMAK TROPIKU syrop Blue Curacao, syrop brzoskwiniowy,
kokosowy, sok ananasowy, sok z cytryny
6. KROKODYLEK
grenadyna, syrop kokosowy, sok pomarańczowy
7. BRZOSKWINIA
syrop kokosowy, sok z cytryny, sok bananowy



SZAFRANOWY
DWÓR

DRINKI ALKOHOLOWE



18. **BLUE LAGOON** wódka, likier Blue Curacao, syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sprite
19. **JOHN COLLINS**
gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana
20. **ENERGETYCZNA SZARLOTKA**
żubrówka, sok jabłkowy, napój energetyczny, jabłko
21. **MALIBU CLASSIC**
malibu, mleczko skondensowane
22. **BLUE HAWAIIAN**
wódka, likier Blue Curacao, syrop kokosowy, sok ananasowy
23. **SCREWDRIVER**
wódka, sok pomarańczowy, grenadyna
24. **ZIELONA ŻABKA** wódka, likier Blue Curacao, syrop Blue Curacao, sok pomarańczowy
25. **ŻUITO**
żubrówka, liście mięty, limonka, cukier trzcinowy, sprite
26. **CARACAS** wódka, sok jabłkowy, likier Blue Curacao, Triple Sec, syrop zielony banan
27. **EUPHORIA** wódka, syrop kokosowy, syrop brzoskwinowy, sok pomarańczowy, bananowy i ananasowy
28. **MALIBU CRANBERRY**
wódka, malibu, sok żurawinowy, limonka
29. **ORGAZM**
Irish Cream, likier kawowy, śmietanka 12-18%
30. **WHISKY & COLA** whisky, cola z cytryną



OFERUJEMY WYNAJĘCIE SALI BAROWEJ Z BARMANEM
SERWUJĄCYM GOŚCIOM DRINKI W CENIE 600 zł
(+ koszt alkoholi i składników do wybranych przez Państwa drinków)



SZAFRANOWY
DWÓR



SZAFRANOWY
DWÓR

SERDECZNIE ZAPRASZAMY



HOTEL & RESTAURACJA
„SZAFRANOWY DWÓR”
ul. Turystyczna 8, 26-067 Strawczyn
tel.: 883-111-460

www.szafranowydwor.com.pl
szafranowydwor@gmail.com



SZAFRANOWY
DWÓR