## 20 RAM <br> TARNIIWKA <br> RESTAURACJA <br> 20

## MENU



# Sile WESELNE 



> PATIO
> do 4 o osób

W NAMIOCIE PLENEROWYM do ioo osób

\author{

## A P ERITIF

 <br> POWITANIE CHLEBEM I SOLA <br> WINO MUSUJACE <br> SERWOWANIE PRZEKASEK TYPU FINGER FOOD}

D A NIE GもÓWNE
(serwowane na póemiskach)
ROLADA WOŁOWA Z KLASYCZNYM FARSZEM Z DOMOWEGO BOCZKU, KIEŁBASY, CEBULI

I OGÓRKA
KACZE UDO Z PIECZONYMI JALKAMI
DKA INDYCZA ZE SZPINAKIEM, SZYNKA
Z KURCZAKA W CHRUPIACEJ PANIERCE PANCO.
KLUSKI ŚLASKIE, ZIEMNIAKI PIECZONE
Z ROZMARYNEM, FRYTKI,ZESTAW SURÓWEK (COLESŁAW
MARCHEW, SELER). SOS MIESNY

## D E S ER

DESER BEZOWY Z MUSEM MALINOWYM

$$
\underset{\text { (SERWOWANA NA BUFECIE) }}{\text { ZIN }}
$$

ŚLEDZIE W LEKKO PIKANTNEJ ZALEWIE
TATAR WOKOWY Z TRADYCYJNYMI DODATKAMI.
SAŁATKA WŁOSKA MAKARONOWA
Z MOZZARELLA, POMIDORAMI, SŁONECZNIKIEM I PESTO
SAŁATKA Z KURCZAKIEM.
DESKA SEROW ZAGRODOWYCH
ZESTAW WEDLIN WYROBOW MASARSKCH SWOISKICH.
TORTILLA FASZEROWANA WARZYWAMI I TUŃCZYKIEM.
KOSZ PIECZYWA.
ZIMNE DIPY I MASKO SMAKOWE.

KOLACJA I
FILET Z ŁOSOSIA NA RISOTTO WARZYWNYM Z SOSEM VERDE ITALIA.

K OLACJA II
ŻUREK Z ROZETKA ZIEMNIACZANA, JAJKIEM PRZEPIÓRCZYMI KURKAMI.

## P R Z Y S T A W K A

ROLADKA Z CUKINII Z KREMOWYM KOZIM SEREM BAZYLIA, SUSZONYM POMIDOREM I CHILLI.

ROSÓt GOTOWANY Z TRZECH RODZAJOW MIESA - KURY, KACZKI। WOŁOWINY $Z$ WARZYWAMI I DOMOWYM MAKARONEM.

KOLACJA III
(bufet dań cieplych, do wyboru dwie propozycje)
KWASNICA Z GOLONKA WIEPRZOWA.
TRADYCYJNE FLAKI WOŁOWE KLASYCZNY BOUEF STROGONOW

## N A P O J E

KAWA, HERBATA, WODA NIEGAZOWANA SOKI OWOCOWE (NIELIMITOWANE).


## APERITIF

POWITANIE CHLEBEMI SOLA WINO MUSUJACE
SERWOWANIE PRZEKASEK TYPU FINGER FOOD

PRZYSTAWKA

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA Z SOSEM BALSAMICZNYM Z JEŻYNAMI, PECORINO, RUKOLA I OLIWA Z OLIWEK

## Z U P A

CAPUCCINO CHRZANOWE Z CHRUSTEM SZYNKOWYM I DYMKA

D A NIE GŁ○WNA (SERWOWANE NA PÓもMISKACH)

ROLADA WIEPRZOWA Z MUSEM GRZYBOWYM
POLICZKI WOŁOWE DŁUGO DUSZONE.
FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY SEREM PLESNIOWYM
ORZE WDA WASOWM
CHRUPIACE NUGETSY.
KLUSKI ŚLASKIE I CIEMNE
ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM, FRYTKI. ZESTAW SUROWEK (COLESEAW, MARCHEW, SELER) BURACZKI Z CHRZANEM, SOS MIESNY

BARSZCZ Z KROKIETEM MIESNYM

## ZIMNA P \& Y T A

(SERWOWANA W BUFECIE)

DESKA SEROW KLASYCZNYCH
ZESTAW WŁOSKICH WEDLIN DOJRZEWAJACYCH. TATAR WOŁOWY Z TRADYCYJNYMI DODATKAMI. SAŁATKA Z KILKU ODMIAN POMIDORÓW, AWOKADO,

BURATTY, OLIWEK ISOSU WINEGRET. CIELECINA VITELLO JAMATO CIEEECINA
KREWETKI W PANCO Z SALSA MANGO
ZIMNE DIPY । MASŁO SMAKOWE.
BARSZCZ ZKROKIETEM MIESNYM.

K OLACJA III<br>(bufet dań ciepłych, do wyboru dwie propozycje)

KWASNICA Z GOLONKA WIEPRZOWA TRADYCYJNE FLAKI WOŁOWE ŻUREK STAROPOLSKI Z ZIEMNIAKAMII KIEŁBASA

KOLACJA I

SERNICZEK JEZYNOWY

NAPOJE
KAWA, HERBATA, WODA NIEGAZOWANA, SOKI OWOCOWE (NIELIMITOW/ANE)


# Mesele WANILIOWE <br> $390 \mathrm{zł} / \mathrm{os}$. 

## A PERITIF

POWITANIE CHLEBEM I SOLA WINO MUSUJACE
SERWOWANIE PRZEKASEK TYPU FINGER FOOD

## PRZYSTAWKA

TROĆ WEDZONA NA ZIMNO Z KREMEM WASABI Z PEDAM GROSZKU I PŁATKAMI SOLI MORSKIEJ

## Z U P A

KREM Z BOROWIKÓW Z KASZA GRYCZANA, KWAŚNA ŚMIETANA I TYMIANKIEM

D A NIE GŁOWNA
(SERWOWANE NA PÓもMISKACH)
ROLADA WOŁOWA Z KLASYCZNYM FARSZEM Z DOMOWEGO BOCZKU, KIEŁBASY, CEBULI IOGORKA GESINA Z GRUSZKAMI.
POLICZKI WOtOWE DtUGO DUSZONE
SAKIEWKI Z KURCZAKA Z MUSEM GRZYBOWYM I SZYNKA PARMENSKA
PIECZEŃ WIEPRZOWA SZPIKOWANA ŚLIWKAI BOCZKIEM ŁOSOS NA PIECZONYCH WARZYWACH
KLUSKI SLASKIE I CIEMNE.
ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM, FRYTKI, ZESTAW SUROWEK (COLESŁAW, MARCHEW, SELER), MARCHEW KARMELIZOWANA MIODEM LIPOWYM Z CZARNUSZKA.

SOS MIESNY

DESER

WANILIOWA PANA COTTA Z MUSEM Z MANGO I JADALNA ZIEMIA ORAZ DROBNYMI OWOCAMI.

KOLACJA II

KWAŚNICA Z GOLONKA WIEPRZOWA I PSZENNYM PIECZYWEM.
ZIMNA PŁYTA
(SERWOWANA W BUFECIE)

## RESTAW WEDLIN WOLADKIŚLEDZIOWE.

 SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, BOCZKIEM, GRZANKAMI I SOSEM ANCHOIS.SALETH

> DODATKIEM. CIELECINA VITELLO - TONATO.

KREWETKI W PANCO Z SALSA MANGO
KOSZ PIECZYWA.
ZIMNE DIPY I MAStO SMAKOWE.

WOŁOWINA PO BURGUNDZKU PODANA Z CHRUPIACA BAGIETKA.

KOLACJA I

## KOLACJA III <br> bufet dan ciepłych, do wyboru dwie propozycje)

TRADYCYJNE FLAKI WOŁOWE.
ŻUREK STAROPOLSKI Z ZIEMNIAKAMII KIEŁBASA. KLASYCZNY BOUEF STROGONOW


## DZIECIECCE

Z U P A

ROSÓ Z MAKARONEM

D E S ER

KOLACJA I

SPAGHETTI BOLOGNESE

DESER SKRZATA - LODY Z BITA ŚMIETANA, MUSEM
I OWOCAMI


## BAR Z OBSŁUGĄ BARMAŃSKĄ

> SPRAW, ABY TWOJE PRZYJĘCIE BYŁO WYJĄTKOWE, NIEBANALNE I Z KLASĄ.

DO WASZEJ DYSPOZYCJI ODDAJEMY NASZYCH DOS WIADCZONYCH BARMANOW, KTÓRZY DZIĘKI SWOIM UMIEJĘTNOSCIOM PRZYRZĄDZANIA ORYGINALNYCH I PYSZNYCH KOKTAJLI, SPROSTAJĄ WYMAGANIOM NAJBARDZIEJ WYRAFINOWANYCH PODNIEBIEN.

Bar zobsługą barmańską 150 o zł/ 7 h (kazda kolejna rozpoczęta godzina izo zł).
Coctail Bar zostaje otwarty po obiedzie.




## DODATKOWA

## ALKOHOLE

WÓDKA BOCIAN/47 ZŁ-0.5L
PAN TADEUSZ / 47 Z Ł - 0.5 L
FINLANDIA 55 Z / 0.5 L
NEMIROFF DE LUX / 55 Z Ł-0.5 L
DODATKOWE ALKOHOLE
WYCENIAMY NA ZYCZENIE
OPŁATA SERWISOWA ZA WNOSZONY ALKOHOL (WODKA, WINO,ALKOHOL KOLOROWY) - 800 ZŁ NIEZALEŻNIE OD ILOŚCI WNOSZONYCH sztuk

## CIASTA

TORT WESELNY - OK. 20 Z , OS.
PATERA CIASTEK I CIASTECZEK - OK. 23 ZŁ/ OS PACZKI DLA GOŚCI - CENA W ZALEŻNOŚCI OD POJEMNOŚCI

WSPÓŁPRACUJEMY Z CUKIERNIA MERTA W HECZNAROWICACH


## I N N E

## ZAPEWNIAMY

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLA.

OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO SKOMPONOWANIA MENU, DOSTOSOWANEGO DO POTRZEB । OCZEKIWAŃ GOŚCI

DEKORACJE
S A L I

## DEKORACJA PODSTAWOWA - W CENIE

DEKORACJE DODATKOWE - WYCENA INDYWIDUALNA LUB WE WŁASNYM ZAKRESIE

RESTAURACJA TARNIÓWKA TO UNIKALNE MIEJSCE, GDZIE MOŻESZ ZORGANIZOWAĆ UROCZYSTOŚĆZAŚLUBIN W PIĘKNYM, PRZESTRONNYM OGRODZIE.

Przygotowanie miejsca do ceremonii stubu cywilnego od isoozł (w cenie: 3 o krzesełdla Gości, miejsce dla Pary Młodeji urzędnika, biały dywan)

# Chetric orpowiemy NA WASZE PYTANIA! 

$$
\begin{array}{r}
\text { TEL. } 33 \begin{array}{ccc}
845 & 82 & 07 \\
508 \quad 487 & 785
\end{array}
\end{array}
$$

wesele.tarniowka@gmail.com

## (0) 9

