

MARKUS

największa przyjemność,
to wspólny czas



oferta

przyjęć okolicznościowych



Wedding Manager

Agnieszka Oblong

tel. 511468861

pon.-pt. 8.00-16.00

markusrestauracja@gmail.com

Przystawka do wyboru (serwowana porcjowo) :

carpaccio z buraka/kozi ser/bagietka

tatar z awokado/bagietka

szparagi/jajko poche/ sos holenderski

policzek wołowy/chrupiąca grzanka/sos barbecue-chili/pietruszką

buratta/pesto/pomidorki/bagietka

pierogi z kaczką/cebulka/żurawina

ravioli ze szpinakiem/sos gorgonzola

krewetki/sos winno-maślany/pomidorki koktajlowe/bagietka

raviolo con uovo

plastry rostbefu/żurawina/sos miodowo-musztardowy/rukola/bagietka

carpaccio wołowe/bagietka

Zupa do wyboru :

rosół

rosół z piełmieni

sezonowa zupa krem

zupa cebulowa

żurek

zupa z leśnych grzybów

zupa z zielonego ogórka

zupa jarzynowa

francuska zupa cebulowa

Danie główne (serwowane na płytach):

Mięsa do wyboru :

rolada wieprzowa/wołowa
kaczka udko/pierś
pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem
roladka drobiowa ze szpinakiem
de volaile z masłem ziołowym
roladka z kozim serem i suszonym pomidorem
klopsiki wieprzowe
udko z kurczaka
kurczak kentucky
filet drobiowy panierowany
filet drobiowy grillowany
fileciki cielęce
steak z polędwicy wołowej
polędwiczka z sosie grzybowym z zieloną pietruszką
de volaile z masłem ziołowym
kotlet schabowy
nuggetssy z kurczaka
roladka z kurczaka czosnkowaze szpinakiem i cheddarem

Ryby do wyboru :

łosoś
dorsz
sandacz w boczku
morszczuk

Dodatki skrobiowe do wyboru:

kluski jasne/ciemne/ozdobne
ziemniaki z wody z maselkiem i koperkiem
puree śmietankowe
puree z palonym masłem
risotto z parmezanem
risotto z zielonym ogórkiem
kaszotto z grzybami i suszonymi pomidorami
puree rozmarynowe
frytki
gnocchi

Dodatki warzywne do wyboru:

kapusta czerwona
kapusta biała
surówka ze świeżej kapusty
warzywa gotowane
buraczki
mizeria
surówka z buraków

Sosy do wyboru :

pieczeniowy, pieczarkowy, porowy

Danie główne (serwowane porcjowo):

rolada wieprzowa lub wołowa/kluski/
kapusta biała i czerwona/sos

pierś z kaczki/kluski/kapusta czerwona/sos

filet z kurczaka grillowany/frytki/surówka/
sos czosnkowy

polędwiczka w pistacjach/kopytka dyniowe/
kapusta kiszona z grzybami/sos pistacjowy
z suszonymi pomidorami

fileciki cielęce/gnocchi/śmietankowy szpinak

steak z polędwicy wołowej/fondant ziemniaczany/
surówka z buraka/sosy

schab z kością/ćwiartki ziemniaczane w ziołach/
kapusta kiszona z grzybami

roladka ze szpinakim/risotto/sałatka z pomidorków

tagiatelle/warzywa sezonowe/oliwa/
łosoś pod ziołową kruszonką

dorsz/puree z pietruszki/kapusta zasmażana

filet z kurczaka z suszonymi pomidorami/
szpinak/gnocchi/pomidorki koktajlowe/sos śmietanowy

sałatka cezarska

kurczak kentucky/ młode ziemniaczki/mizeria z koperkiem

steak z polędwicy wołowej/ziemniak z twarogiem/warzywa
grillowane/ sos do wyboru

Danie wegańskie (serwowane porcjowo):

gnocchi/pomidorki koktajlowe/sos pomidorowy

gnocchi/cukinia/pieczarki/śmietana roślinna

tagiatelle/suszone pomidory/szpinak/orzechy/oliwa

risotto/warzywa sezonowe

zapiekanka warzywna

burger vege

steak z selera

ratatouille

chrupiące warzywa z patelni

kasza jęczmienna/warzywa/ curry

zrazy ziemniaczane z kapustą/ sos z suszonymi pomidorami

naleśniki zapiekane ze szpinakiem/feta/słonecznik/
sos śmietanowy

Deser do wyboru :

pucharek lodowy/owoce/śmietana/polewa

panna cotta śmietankowa/sos truskawkowy

panna cotta czekoladowa/sos malinowy

panna cotta kawowa

beza/krem/owoce

suflet czekoladowy/lody/owoce

serniczek/mango/oreo

mus jogurtowy/mus jabłkowy

mus z białej i ciemnej czekolady/sos malinowy

szarlotka z lodami

lody piernikowe/gorący sos wiśniowy

tartaletka z kremem karmelowym/banany

rolada bezowa z wiśniami i prażonymi migdałami

Ciasta i Torty

(szczegółowa oferta na dalszej stronie)

Zimna płyta :

deska wędlin i ser żółty
deska włoskich wędlin
deska wyselekcjonowanych serów
tatar wołowy z cebulką i korniszonem
plastry rostbefu/żurawina/sos miodowo-musztardowy
galaretki drobiowe
klopsiki rybne
klopsiki warzywne
jaja z majonezem
jaja w sosie tatarskim
jaja faszerowane
caprese
buratta
tatar z awokado
tatar z bakłażana
bruschetta
połędwiczki z naszej wędzarni/sosy
schab w sosie musztardowym
strucla z mięsem
tortilla z kurczakiem
tortilla z łososiem
tortilla z parówką i mozzarellą
pizzerinki
sałatka gyros
sałatka cezar
sałatka jarzynowa
sałatka tortellini z pomidorami i szynką
sałatka z ogórkiem, makaronem ryżowym i koperkiem
mix sałat z burakiem, fetą i orzechami
mix sałat z kozim serem, gruszką i granatem
carpaccio z buraka z kozim serem
kabanos w naleśniku
grillowana cukinia z suszonym pomidorem i fetą
szpinakowa roladka z łososiem
koreczki śledziowe
camembert z żurawiną
szynka szwarcwaldzka na melonie
ślimaczki ala pizza
pieczywo i masło lub maselka smakowe

Kolacja (serwowana na płytach):

Mięsa do wyboru :

kotlet schabowy
de volaile z pieczarkami i serem
filet drobiowy z warzywami
filet drobiowy z pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą
filet z kozim serem, pistacjami i suszonym pomidorem
polędwica w pistacjach
polędwiczka z sosie grzybowym z zieloną pietruszką
stek drwala
steak z polędwicy wołowej
szaszлык drobiowo-wieprzowy
karkówka z grilla
warkocz polędwicy z pieca
roladka drobiowa z musem z wędzonego kurczaka
nuggetssy z kurczaka
karkówka po myśliwsku
żeberka w sosie barbecue

Dodatki skrobiowe do wyboru:

śmietankowe puree
paluchy ziemniaczane z parmezanem i pietruszką
frytki
ćwiartki ziemniaczane
bratkartofle
ziemniak pieczony z twarożkiem
kaszotto z grzybami i suszonymi pomidorami
krokieciki ziemniaczano-serowe
ziemniaki w plasterkach

Dodatki warzywne do wyboru:

mix sałat
warzywa gotowane
warzywa grillowane
surówka z pekińskiej
sałatka grecka
kapusta kiszona z grzybami
mix sałat z gorgonzolą i pomarańczą
mix sałat z burakiem i kozim serem

Sosy do wyboru:

pistacjowy z suszonymi pomidorami
gorgonzola
grzybowy
porowy

Kolacja (serwowana bufetowo lub do stołu):

Do wyboru :

płonący udziec/ziemniaczki zapiekane/kapusta kiszona z grzybami

zapiekanka z polędwiczka wieprzową/warzywa
ogrodowe/kluseczki/sos gorgonzola

ratatouille/bagietka ziołowa

zapiekanka makaronowa/sos pomidorowy/mozzarella/chilli

zapiekanka gnocchi/szpinak/pistacje/suszone pomidory/sos ziołowy

zapiekanka z mięsem mielonym/ryż/kapusta kiszona

krokiety z kapustą-grzybami, krokiety z mięsem,
krokiety z szynką, serem i pieczarkami

lasagne

naleśniki ze szpinakiem, kurczakiem i pieczarkami

naleśniki z szynką parmeńską, suszonym pomidorem, pietruszką

zrazy ukraińskie

pierogi ruskie/pierogi z mięsem/pierogi z kapustą-grzybami

chilli con carne

krewetki w sosie masłano-winnym

zupa gulaszowa

bogracz

strogonow

flaczki

zupa krem (sezonowa)

żurek

NAPOJE

PAKIET I

kawa-serwowana w przerwie deserowej
herbata-serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe
26 zł/os

PAKIET II

kawa-serwowana w przerwie deserowej
herbata-serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe
piwo lane Tyskie
wino musujące na przywitanie
33 zł/os

PAKIET III

kawa-serwowana w przerwie deserowej
herbata-serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe
piwo lane Tyskie
wino musujące na przywitanie
napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite 0.25l
49 zł/os

CENNIK NAPOJÓW LICZONYCH WEDŁUG ZUŻYCIA :

kawa z ekspresu - 10zł/szt
herbata z ekspresu - 10zł/szt
kawa/herbata w termosie -12zł/os
woda gazowana i niegazowana -13zł/l
soki owocowe -16zł/l
piwo lane Tyskie -11zł/szt
wino musujące -39zł/0.7l
napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite 9zł/0.25l

PAKIET ALKOHOLI

wódka wyborowa 48zł/1dzień, 62zł/2dni
wino białe i czerwone 36zł/1 dzień, 44 zł/2dni

DRINK BAR

Sześć rodzajów drinków
(ustalanych indywidualnie),
serwowanych przez dziesięć godzin bez limitu
46zł/os
(oferta dotyczy przyjęć liczących minimum 30 os)

CIASTA

PAKIET I

ciasto 1,5 kawałka/os

kruche ciasteczka

20 zł/os

PAKIET II

ciasto 2 kawałki/os

kruche ciasteczka

25 zł/os

PAKIET III

ciasto 2,5 kawałka/os

kruche ciasteczka

30 zł/os

PAKIET IV

ciasto 3 kawałki/os

kruche ciasteczka

35 zł/os

TORTY

15zł-18zł / os

SŁODKI STÓŁ

muffinki, tartaletki, bezy, deserki, monodesery,
cakepopsy, koktajle itp

od 2000 zł

GODZINNY SERWIS LODOWY

lody gałkowe serwowane w budce lodowej
przez godzinę bez limitu

od 800 zł

FONTANNA CZEKOLADOWA

od 1300 zł

SMAKI CIAST

MARCHEWKOWE

z kremem mascarpone i białą czekoladą

SZPINAKOWE

śmietana/galaretka z maliną/granat

CZEKOLADOWE WZGÓRZE

biskopt kokosowo-makowy/krem budyniowy/biskopity w alkoholu/
polewa czekoladowa

ORZECHOWO-KAWOWE

biskopt orzechowy/krem kawowy

CYTRYNOWE

biskopt/krem cytrynowy/bita śmietana/herbatniki/
polewa lukrowa

BANANOWE

biskopt/śmietana z bananami/mus czekoladowy

GRYSIKOWE

piernik/powidła śliwkowe/krem grysikowy
z aromatem migdałowym/polewa czekoladowa

MAKOWIEC Japoński

mak/orzechy/żurawina/kasza manna/polewa czekoladowa

ANANASOWE

biskopt/krem ananasowy/pieczony kokos

SŁONECZNIKOWE

biskopt/krem kajmakowy z bananami/herbatniki/
prażony słonecznik

MIODOWNIK

z orzechami

SEZONOWE

krem śmietankowy/żelka malinowa

SEZONOWE OWOCE

z budyniem

TORTOWE

MIGDAŁOWE

krem budyniowy/migdały

SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

SERNIK Z KOKOSEM

SERNIK

o smaku mango

SERNIK NA ZIMNO

z owocami sezonowymi

JABŁECZNIK

biskopt/jabłka/bita śmietana/tarta mleczna czekolada

ROLADA BEZOWA

krem/maliny

SMAKI TORTÓW

CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI

ŚMIETANKOWY Z OWOCAMI SEZONOWYMI

KAWOWY

TIRAMISU

OREO Z MALINAMI

RAFAELLO Z MALINAMI

ORZECHOWO-BRZOSKWINIOWY

BIAŁA CZEKOLADA Z ŻELKĄ MALINOWĄ

TORT PISTACJOWY Z MALINAMI

BEZOWY ZE ŚMIETANĄ I OWOCAMI

BEZOWY-ŁODOWY

BALLADYNA

(krem z serkiem/kajmak orzechowy/owoce

LION

CYTRYNOWY

SZWARDZWALD

TRADYCYJNY Z KREMEM

Życzymy Państwu smacznych wyborów !

Ostateczny cennik ustalany jest indywidualnie,
po wybraniu szczegółowego menu.
W tym celu zachęcamy do kontaktu :

Wedding Manager
Agnieszka Oblong
tel. 511468861
pon.-pt. 8.00-16.00
markusrestauracja@gmail.com

MARKUS

ul. Krótka 8, 47-110 Kolonowskie

www.restauracja-markus.pl

