

## **OFERTA I W CENIE: 179zł/osoba**

### **Menu:**

#### **Zupa (do wyboru)**

Krem z białych warzyw  
Rosół z makaronem

#### **Danie główne (do wyboru)**

Roladka drobiowa z sosem śmietanowo-koperkowym, ziemniaki, surówka

Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i pomidorkami suszonymi w sosie kaparowym, ziemniaki i zestaw surówek

#### **Deser (do wyboru)**

Sernik z musem malinowym  
Deser lodowy

#### **Przekąski zimne na stole:**

##### **Przekąski mięsne (60gram/osoba)**

Schab ze śliwką  
Karczek  
Pasztet drobiowo-wieprzowy

##### **Przekąski rybne (60gram/osoba)**

Śledź tradycyjny w oleju z cebulką  
Tortilla z łososiem wędzonym, rukola, ser żółty, serek z musztardą francuską

##### **Salatki (150gram/ osoba)**

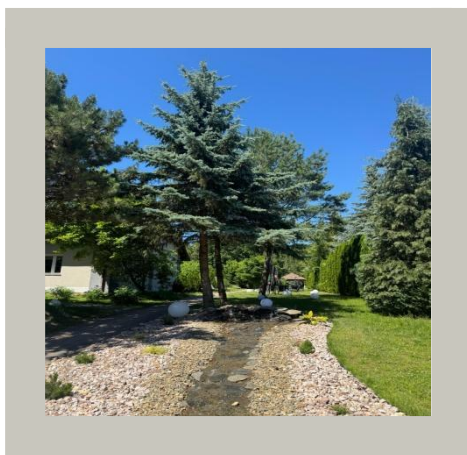
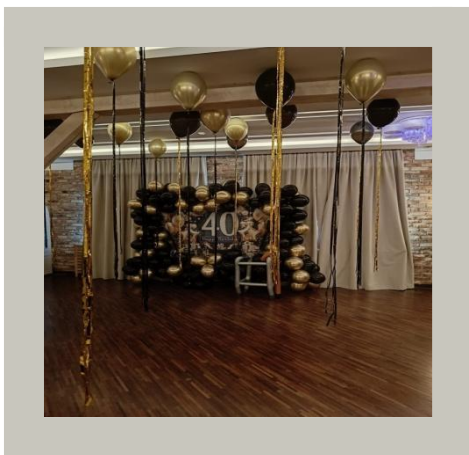
Salatka grecka – sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula, feta, oliwki, sos winegret  
Salatka z selera – seler konserwowy, kukurydza, rodzynki, ananas, szynka, ser żółty, majonez

##### **Carpaccio (25gram/osoba)**

Z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

**Dodatki:** chleb, pikle

**Serwis kawowy:** kawa, herbata, woda, soki



## **OFERTA II W CENIE: 199zł/osoba**

### **Menu:**

#### **Zupa: (do wyboru)**

Porowa z chipsem z boczku  
Borowikowa z kluseczkami

#### **Danie główne (do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie borowikowym, ziemniaki, surówka  
Policzki wieprzowe w sosie miodowo- musztardowym z ziemniakami lub kopytkami, grzanki, Carpaccio z buraka

#### **Deser (do wyboru)**

Szarlotka z lodami  
Tiramisu

#### **Przekąski zimne na stole:**

#### **Przekąski mięsne (60gram/osoba) – 6 rodzajów**

Mix wędlin wędzonych i pieczonych i pasztetów własnej produkcji

#### **Salatki (150gram/osoba)**

Salatka cezar z kurczakiem - sałata rzymska, kurczak, chipsy z boczku, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezar, grzanki  
Salatka brokułowa – brokuł gotowany, pomidor, feta, jajko, słonecznik prażony, sos czosnkowy

#### **Carpaccio (25gram/osoba)**

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rukolą

**Mini tatar wołowy z dodatkami** 1sztuka/osoba

**Deska serów z dodatkami** 40gram/osoba

#### **Finger food:**

Roladki z cukinii z serkiem topionym 1sztuka/osoba  
Kanapeczki z pastą z paluszków krabowych i kawiozem 1sztuka/osoba

**Dodatki:** chleb, pikle

**Serwis kawowy:** kawa, herbata, woda, soki

## **DODATKOWO:**

### **Przekąska na ciepło w formie zupy – 20zł/osoba**

Barszczyk z pasztecikiem

Forszmak Lubelski

Żurek po staropolsku

### **Przekąska na ciepło w formie dania – 30zł/osoba**

Żeberko bbq z warzywami grillowanymi

Schab na kopytkach w sosie myśliwskim

Krucha wieprzowina w sosie musztardowo – miodowym na Carpaccio z buraka

Półmisek mięs: żeberko, udko, szaszłyk, karczek, pierś

Kaczka pieczona z kopytkami, jabłkami i żurawiną

### **Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort:**

Mix ciast bankietowych 100gram/ 12zł osoba – np.: sernik, szarlotka, rafaello, brownie, tiramisu

Owoce sezonowe – 10zł/osoba

Cena tortu – 120zł za kilogram

### **Napoje gazowane Nielimitowane- dodatkowa opłata 12zł/osoba**

#### **Alkohole:**

Wódki:

Wyborowa 0.5 – 80zł

Finlandia 0.5 – 90zł

Baczewski 0.5 – 90zł

Wina od 65zł/ za butelkę

**\* Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 20zł/butelka**

OFERTA WAŻNA DO 30.06.2026

**\*Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).**

W przypadku pytań lub rezerwacji prosimy o kontakt: [manager@zajazd-lublin.pl](mailto:manager@zajazd-lublin.pl), Tel. 531 904 777