

URODZINY W ZAJEŹDZIE POD GWIAZDAMI

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
Paszтет drobiowo-wieprzowy

Przekąski rybne (60gram/osoba)

Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
Babeczki z pastą tuńczykową, kapary

Salatki (150gram/osoba)

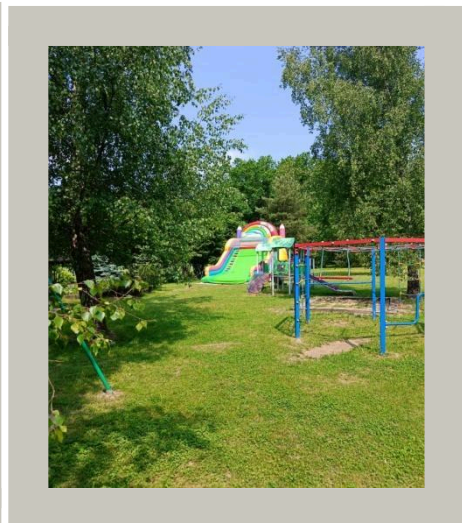
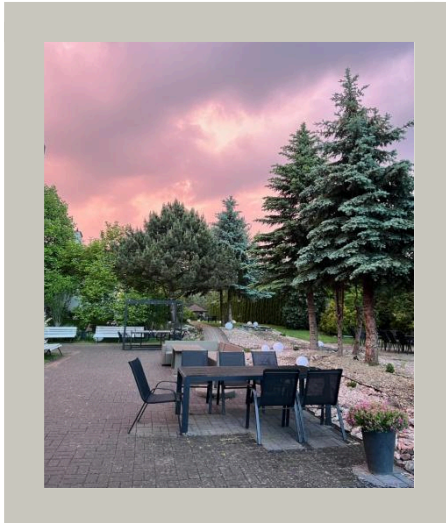
Salatka grecka – sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula, feta, oliwki, sos winegret
Salatka z kaczką, mix salat, mandarynka, pomidor, koktajlowy, gruszka, orzech nerkowca, winegret malinowy

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)

Borowikowa z kluseczkami
Żurek po staropolsku

Danie główne (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie borowikowym, ziemniaki, surówka
Zapiekany schab z kurkami i prażoną cebulką, 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

Przekąski rybne (60gram/osoba)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulką
Ryba po grecku

Salatki (150gram/osoba)

Salatka cezar z kurczakiem - sałata rzymska, kurczak, chipsy z boczku, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezar, grzanki
Salatka z selera – seler konserwowy, kukurydza, rodzynki, ananas, szynka, ser żółty, majonez

Carpaccio (25gram/osoba)

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

Finger food:

Tortilla z kurczakiem, warzywa, sos czosnkowy 1sztuka/osoba
Babeczki z pieczarkami, cebula, ser żółty 1sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: kawa, herbata, woda, soki

OFERTA III W CENIE: 245zł/osoba

Menu:

Zupa: (do wyboru)

Porowa z chipsem z boczku
Borowikowa z kluseczkami

Danie główne (do wyboru)

Kaczka pieczona z kopytkami, jabłkiem i żurawiną, mix sałat z pomarańczą
Pieczona polędwica z dorsza na risotto z groszkiem, surówka

Deser (do wyboru)

Sernik z musem malinowym
Deser lodowy

Danie ciepłe II (do wyboru)

Żeberko bbq z warzywami grillowanymi
Półmisek mięs: żeberko, udko, szaszłyk, karczek, pierś

Przekąski zimne na stole:

Półmisek serów i wędlin długo dojrzewających 60gram/osoba

Salatki (150gram/osoba)

Salatka diabelska – ser żółty, kielbasa salami, ogórek i papryka konserwowa, kukurydza, sos meksykański, tabasco
Salatka brokułowa – brokuł gotowany, pomidor, feta, jajko, słonecznik prażony, sos czosnkowy

Mini tatary wołowe z dodatkami 1sztuka/osoba

Finger food:

Vol Au vent z wędzonym łososiem i serkiem kremowym 1sztuka/osoba
Roladki z cukinii z serkiem topionym 1sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: kawa, herbata, woda, soki + napoje gazowane

Menu dla dzieci:

Zupa:

Zupa pomidorowa z makaronem
Rosół z makaronem

Danie główne:

Nuggetsy z frytkami i mizerią
Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami i mizerią
Pierogi ruskie

Deser:

Naleśnik z serem / dżem / nutellą
Lody z owocami

DODATKOWO:

Przekąska ciepła w formie zupy – 20zł/osoba

Barszczyk z pasztecikiem

Forszmak Lubelski

Boeuf Strogonow

Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort:

Mix ciast bankietowych 100gram/ 12zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, 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, Tel. 531 904 777

