



ZIELONY BUK

Powitanie chlebem , solą i szampanem

Zupy (Proszę wybrać 1)
rosół z makaronem

- zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
- zupa krem z brokułów z serkiem mascarpone i płatkami migdałów
- zupa krem z pomidorów pelatti z nutka bazylii
- zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem ptysiowym
- chłodnik litewski


- Dania gorące na półmiskach (Proszę wybrać 3)
- zrazy wołowe faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
 - kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową
 - zeberka marynowane w zalewie ziołowo – miodowej
 - bryzol ze schabu z pieczarkami i cebulką
 - pieczeń z karczku w sosie musztardowym
 - golonki w złocistej skórce
 - tradycyjny schabowy
 - połędwiczka wieprzowa nadziewana kozim serem i boczkiem
 - zawijańce ze schabu z serem żółtym i plasterm boczku
 - roladki z karczku z papryczką i cebula w lekko ostrej marynacie
 - filet z kurczaka z mozzarella i suszonymi pomidorami na sosie bazyliowym
 - udziec z kurczaka po libańsku marynowany w cytrynie i czosnku
 - szasztyki drobiowe z warzywami
 - shish Taouk- libańskie szasztyk
 - filet z białej ryby z sosem szampańskim
 - pieczona kaczką z jabłkami w sosie żurawinowym (5 zł dopłaty)

Dodatki

- ziemniaki gotowane z koprem/ziemniaki pieczone
- kopytka w sosie pieczeniowym
- ryż po libańsku/ryż z warzywami
- Zestaw 3 - surówek

tel.:788 740 570
kontakt@zielonybuk.pl
Łódź 91-529 ul.rogowska 27






ZIELONY BUK

Deser (Proszę wybrać 1)
mus truskawkowy z lodami
lody z owocami i bitą śmietana
mus z owoców leśnych z gałką lodów waniliowych
szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Danie serwowane (Proszę wybrać 1)
poliki wołowe , purre z marchwi i warzywami blanszowanymi
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową z dodatkiem kaszy kuskus , prażonymi
pestkami dyni i kalafiejem po libańsku
roladki z indyka z serem pleśniowym i szpinakiem na sosie śmietanowym z ziemniaczkami
gratin i brokułami
połędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym z kluseczkami półfrancuskimi i kapustą
zasmażaną i buraczkami zasmażanymi
golonka pieczona w piwie na kapuście kiszonej z dodatkiem kminku
serwowana przez kucharza płonąca szynka wieprzowa z kością w sosie grzybowym
serwowana z kopytkami i kapustą zasmażaną
stek z łososia marynowany w cytrynie i ziołach pod sosem wiśniowym z mixem sałat (6zł)

Przekąska gorąca (Proszę wybrać 1)
bueff strogonoff z pieczarkami
gulasz węgierki na ostro
kurczak w curry z grzybami mun na mleku kokosowym z nutką imbiru
ser camembert w sosie żurawinowym z frytkami i mixem sałat
burger wołowy z warzywami

Zupa na zakończenie (Proszę wybrać 1)
żurek z białą kielbasą i jajkiem
barszczyk czerwony z pasztecikiem
barszczyk czerwony z krokietem
flaki po staropolsku
krem paprykowy z fetą i oliwkami czarnymi



ZIELONY BUK

Przekąski zimne (proszę wybrać 12)


- rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i roszynkami
- kaczka faszerowana z orzechami i ziarnami słonecznika w całości
- rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami
- rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem kozim
- pate z kurczaka z plasterami kukurydzy
- roladki z tortilli z kurczakiem marynowanym i warzywami
- indyk plastrowany z posmakiem curry z brzoskwinia
- roladka wieprzowa z grzybami mun
- rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy
- pasztet staropolski z marynatami i ćwikłą
- pieczeń z karczku marynowana w ziołach i musztardzie
- rolada z brzucha w majeranku
- schab ze śliwką i morelą
- rolada ze schabu faszerowana pieczarkami
- szynka konserwowa ze szparagami i serkiem chrzanowym
- koreczki z plasterów boczku ze śliwką kalifornijska w aromacie majeranku
- różyczki brokuła otulone filetem z ryby soli pod sosem szampańskim
- pstrąg faszerowany
- terina z sandacza z mini kolbami kukurydzy
- ryba po grecku
- śledź tradycyjny w oleju / śledź na słodko w śmietanie / śledź po kaszubsku
- tatar ze śledzia z kaparami oliwkami zielonymi i papryką czerwoną
- łosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i twarogiem
- roladki z paluszkami krabowymi i twarogiem koperkowym
- sałatka nicejska z tuńczykiem w kruchych babeczkach
- sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- sałatka jarzynowa w kruchych babeczkach
- sałatka pasterza z brokułami i serem kozim pod sosem czosnkowym
- sałatka gyros z kurczakiem i fasolka czerwoną na sosie majonezowym
- sałatka caprese z pomidorami i mozzarella sos balsamic
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka Niemiecka ziemniaczana
- sałatka z bobem, kalarepką i pomidorami koktajlowymi
- koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorów cherry
- tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
- volawenty z ciasta francuskiego z trzema rodzajami past jajecznych
- jajka faszerowane na kilka sposobów

tel.: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27





ZIELONY BUK

Napoje, bufet słodki i tort

kawa i herbata – bez limitu

soki i woda mineralna – bez limitu

bufet słodki : sernik, jabłecznik, stefanka, czekoladowe brownie, ciasta owocowe, mini
pączki, tartaletki z owocami, galaretka owocowa, owoce sezonowe
tort weselny do wyboru z naszego katalogu

Stoły tematyczne i grill

stół wiejski 18 zł od osoby (wesela powyżej 100 osób, stół wiejski w cenie)

stół mezze Libańska 30 zł od osoby / stół rybny 25 zł od osoby

stół serowy 25 zł od osoby / stół sushi 25 zł od osoby

stół włoski 2000 zł / grill w ogrodzie 80 zł od osoby

Ślub w plenerze

ślub w plenerze 1000 zł / ślub w plenerze z dekoracją 1600 zł / ślub w plenerze z
dekoracją i finger food 2200 zł

CENA

w cenie wesela dodatkowo jest wliczona dekoracja i pokój dla pary młodej
(pokój dla pary młodej jest dostępny tylko w sobotnie wesela)

wesela bez poprawiny mogą trwać do godziny 8:00 następnego dnia

wesela sobotnie : minimum 70 osób dorosłych

wesela piątkowe : minimum 50 osób dorosłych

Od Wielkanocy do 31 października

- soboty w cenie 250 zł

Od Wielkanocy do 31 października

- piątki i inne dni tygodnia z rabatem 10%

Od 1 listopada do Wielkanocy

- wszystkie terminy z rabatem 10%

tel.: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27

