



## 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

devolay

filet z białej ryby z sosem szampańskim

pieczona kaczką z jabłkami w sosie żurawinowym (5 zł dopłaty)

Dodatki ( Proszę wybrać 3)

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 gatka lodów waniliowych  
szarlotka na ciepło z gatką 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  
kaczka pieczona z kopytakami , jabłkami i żurawiną  
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 łosia marynowany w cytrynie i ziołach pod sosem wiśniowym z mixem sałat (5zł)

Przekąska gorąca (Proszę wybrać 1)  
bueff strogonoff z pieczarkami  
gulasz węgierki na ostro  
kurczak w curry z grzybami mun na mleku kokosowym z nutka imbiru  
ser camembert w sosie żurawinowym z frytkami kulkami 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 roźdzynkami
- 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 kukuruczki
- 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, kompot 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

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 2400 zł

### CENA

w cenie wesela dodatkowo jest wliczona dekoracja i pokój dla pary młodej (pokój dla pary młodej jest dostępny w piątki tylko do godziny 11:30)

wesela bez poprawiny mogą trwać do godziny 5:00 następnego dnia

wesela sobotnie: minimum 70 osób dorosłych

wesela piątkowe: minimum 60 osób dorosłych

soboty w cenie- 270 zł

piątki i inne dni tygodnia z rabatem 5%

tel.: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27

