



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 nutką bazylii

zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem ptysiovym

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 plastrem 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

szaszłyki drobiowe z warzywami

shish Taouk- libańskie szaszłyk

devolay

filet z białej ryby z sosem szampańskim

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

Zestaw 3 - surówek

Dodatki (Proszę wybrać 2)

ziemniaki gotowane z koprem/ziemniaki pieczone

kopytka w sosie pieczeniowym / ryż po libańsku/ ryż z warzywami

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 śmietaną
mus z owoców leśnych z gałką lodów waniliowych
szarlotka na cieple z gałką lodów waniliowych

Danie serwowane (Proszę wybrać 1)
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową z dodatkiem kaszy kuskus, prażonymi pestkami
dyni i kalaflorem po libańsku
karczek wołowy w sosie własnym w towarzystwie klusek pół francuskich i warzywa blanszowane
zraz wołowy w sosie własnym w towarzystwie klusek śląskich i buraczków zasmażanych
kaczka pieczona z kopytakami, jabłkami i żurawiną
polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym z klusieczkami półfrancuskimi i kapustą zasmażaną i
buraczkami zasmażanymi
golonka pieczona w piwie na kapuście kiszzonej z dodatkiem kminku
żeberka z ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną
serwowana przez kucharza płonąca szynka wieprzowa z kością w sosie grzybowym serwowana z
kopytkami i kapustą zasmażaną
filet z białej ryby z sosem szampańskim na szpinaku z pomidorkami

Przekąska gorąca (Proszę wybrać 1)
bueff strogonoff z pieczarkami z grzanką czosnkową
gulasz węgierski na ostro z grzanką czosnkową
kurczak w curry z grzybami munn na mleku kokosowym z nutką imbiru z bruschettą
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 krokiem
flaki po staropolsku
krem paprykowy z fetą i oliwkami czarnymi



ZIELONY BUK

Przekąski zimne (proszę wybrać 10-14)

- rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodzynkami
- 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 cukinii
- 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 faszerowaną pieczarkami
- szynka konserwowa ze szparagami i serkiem chrzanowym
- koreczki z plasterów boczku ze śliwką kalifornijską w aromacie majeranku
- różyczki brokuła otulone filetem z ryby soli pod sosem szampańskim
- pastrąg 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 brokietami i serem kozim pod sosem czosnkowym
- sałatka gyros z kurczakiem i fasolką czerwoną na sosie majonezowym
- sałatka caprese z pomidorami i mozzarella sos balsamico
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka Niemiecka ziemniaczana
- sałatka z bobem, kalarepką i pomidorkami koktajlowymi
- koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorków cherry
- tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
- jajka faszerowane na kilka sposobów

(Zimna płyta w stołach można wybrać 10 pozycji / Zimna płyta w bufecie można wybrać 14 pozycji)

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: różne rodzaje ciast polecane przez szefa kuchni, owoce sezonowe

tort weselny do wyboru z naszego katalogu

Stoły tematyczne i grill

stół wiejski 30 zł od osoby

stół mezzes Libańska 50 zł od osoby / stół rybny 50 zł od osoby

stół serowy 45 zł od osoby / stół sushi 45 zł od osoby

grill w ogrodzie 90 zł od osoby

Ślub w plenerze

ślub w plenerze 1500 zł / dodatkowo: dekoracja kwiatowa na ślub w plenerze +1000 zł

finger food na ślub w plenerze +1500 zł

dla osób na diecie np. wege mamy oddzielne menu (najczęściej obsługiwani na kuchni Libańskiej)

CENA

cena wesela dodatkowo jest wliczona dekoracja kwiatowa wykonana przez florystkę

oraz apartament dla pary młodej

(apartament dla pary młodej jest dostępny przy weselach piątkowych tylko do godziny 11:30)

Brak korkowego / dzieci 3-10 lat oraz obsługa techniczna 75% ceny

wesela bez poprawiny mogą trwać do godziny 4:30 następnego dnia

wesela sobotnie: minimum 70 osób dorosłych

wesela piątkowe: minimum 60 osób dorosłych

soboty w cenie **295 zł** cena gwarantowana do 14 kwietnia

od 14 kwietnia 2024 cena gwarantowana 335 zł

piątki i inne dni tygodnia z rabatem 5%

295-335 zł

ceny gwarantowane

tel: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27



W cenie dekoracji weselnej jest kompozycja na stole przyzdyalnym:



Oraz kwiaty na każdym stole gości, posiadamy kilka rodzajów nośników :



Martinówki

Szklane kule na plastrach drewna



Kandelabry



Kwietniki

Wybór kolorystyki jest dowolny , ponadto proponujemy wysokie kwietniki rozłożone w dodatkowym miejscu na sali w cenie 400 zł
Dekoracja ślubu w ogrodzie jest dodatkowo płatna 1000zł , w tej cenie jest bukiet na stole urzędnika plus dwa kwietniki rozłożone po bokach