



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 ptysowym
chtodnik 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



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 ciepto z gałką lodów waniliowych

Danie serwowane (Proszę wybrać 1)
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową z dodatkiem kaszy kuskus, prażonymi pestkami
dyni i kalafiejem 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 kluseczkami półfrancuskimi i kapustą zasmażaną i
buraczkami zasmażanymi
golonka pieczona w piwie na kapuście kiszonej 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 węgierki na ostro z grzanką czosnkową
kurczak w curry z grzybami muen na mleku kokosowym z nutka 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
- roladki z tortilli z kurczakiem marynowanym i warzywami
- indyk plastrowany z posmakiem curry z brzoskwinia
- rolada z polędwicy wieprzowej z mussem pieczarkowym
- rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy
- paszтет staropolski z marynatami i ćwikłą
- pieczeń z karczku marynowana w ziołach i musztardzie
- rolada z brzucha w majeranku
- rolada ze schabu faszerowana 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
- pstrąg faszerowany
- 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
- tosos wędzony serwowany z serkiem ricotta
- roladki z ciasta francuskiego z tososem
- roladki z paluszkami kerabowymi i twarogiem koperkowym
- koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorków cherry
- tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
- jajka faszerowane na kilka sposobów
- Mini burgery w trzech rodzajach smaku
- Mini hot-dogi z sosem i prażoną cebulką
- grillowane roladki cukinii z mussem ziołowym i świeżym szpinakiem
- grillowane roladki z bakłażanem z mussem jogurtowym i świeżym granatem
- rożki gyros z serem cheddar z dipem
- kuleczki serowe w trzech rodzajach smaku : migdałowe, sezamowe, orzechowe
- cząstki brzoskwinia owinięte szynką parmeńską i mini mozzarellą
- 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 balsamico
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka Niemiecka ziemniaczana

(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 stołki i tort

kawa i herbata – bez limitu

soki, kompot i woda mineralna – bez limitu

bufet stołki: 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 mezze 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- 335 zł cena gwarantowana wesel odbywających się do 14 kwietnia 2025

od 14 kwietnia 2025 cena gwarantowana 370 zł

piątki i inne dni tygodnia z rabatem 5%

335-370 zł

ceny gwarantowane

tel: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27



W cenie dekoracji weselnej jest kompozycja na stole przydzielonym:



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



Szklane kule na plastrach drewna



Martinówki

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