



ZIELONY BUK

Powitanie chlebem , solą i szampanem

Zupy (Proszę wybrać 2)

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

Zestaw 3 - surówek

Dodatki (Proszę wybrać 3)

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
tiramisu

Danie serwowane (Proszę wybrać 1)
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową z ryżem, prażonymi pestkami dyni i kalafiozem
po libańsku

wołowina po burgundzku z puree ziemniaczanym
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 węgierki 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 10-16)
rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodnymkami
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 musem pieczarkowym
rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy
pasztet staropolski z marynatami i ciwiklą
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
tosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta
roladki z ciasta francuskiego z tososem
roladki z paluszkami krabowymi i twarogiem koperkowym
koreczki włoskie z mini mozzarellą i pomidorów 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 musem ziołowym i świeżym szpinakiem
grillowane roladki z bakłażanem z musem jogurtowym i świeżym granatem
rożki gyros z serem cheddar z dipem
kuleczki serowe w trzech rodzajach smaku : migdałowe, sezamowe, orzechowe
cząstki brzoskwinii 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 fasolką 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 16 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

Stoły tematyczne i grill

stół wiejski 30 zł od osoby

stół mezzé 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

w cenie wesela dodatkowo jest wliczona dekoracja kwiatowa

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 5:00 następnego dnia

wesela sobotnie: minimum 70 osób dorosłych

wesela piątkowe: minimum 60 osób dorosłych

soboty w cenie- 400 zł cena gwarantowana wesel na 2026

2027 tortu nie ma w cenie gwarantowanej 400 zł

piątki i inne dni tygodnia z rabatem 5%

400 zł

ceny gwarantowane 2026/2027

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 :



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