

Oferta Dworu Sulejów

Dania Obiadowe

Zupy

1. Bulion wołowo-drobiowy z makaronem
2. Flaki wołowe
3. Gulaszowa (węgierska)
4. Krem grzybowy z łazankami
5. Kwaśnica z wędzonką
6. Zupa cebulowa z grzanką sercowo-ziółtą
7. Zupa serowa z diablótką z ciasta francuskiego
8. Krem z dyni z prażonymi ziarnami
9. Żurek z jajkiem i wędzonką
10. Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem lub krokietem
11. Barszcz czerwony z koldunami
12. Krem z pieczonego buraka z prażonymi pestkami słonecznika i dyni
13. Krem z białych warzyw
14. Brokułowa z grzankami
15. Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym i mozzarella
16. Zupa tajska z kurczakiem, pieczonym burakiem, na bazie mleczka kokosowego, podawana z makaronem ryżowym

Wieprzowina

1. Kotlet schabowy
2. Kotlet sulejowski (grillowane warzywa: papryka, cebula, grillowany baczek, zapiekany ser)
3. Rumsztyk grillowany z prażoną cebulką
4. Karkówka z grilla
5. Karkówka w sosie (pieczarkowym, pieprzowym, musztardowym)
6. Gołąbki w sosie pomidorowym
7. Schab faszerowany morelą w sosie miódowym
8. Schab w sosie pieczeniowym
9. Polędwiczki w sosie grzybowym
10. Polędwiczki w sosie żurawinowym
11. Kotlet szwajcarski (zółty ser, pieczarki)



Drób

1. Sznyceł z piersi kurczaka
2. Kotlet hawajski (żółty ser, ananas, żurawina)
3. Udziec z indyka w sosie żurawinowym
4. Udko pieczone, faszerowane (pieczarki, papryka)
5. Pierś śródziemnomorska z kurczaka zawijana grillowanym boczkiem (farsz: pomidor suszony, ser feta) z salsą pomidorową
6. Udko kaczki na jabłkach z żurawiną *

Wołowina

1. Bitka wołowa w sosie grzybowym, chrzanowym lub jarzynowym
2. Stroganow
3. Policzki wołowe w sosie winnym**
4. Zrazy polskie (farsz: ogórek kiszony, cebula, boczek)
5. Zrazy sulejowskie (farsz: mięso)

Ryby

1. Dorsz w sosie Veloute
2. Pieczony łosoś w sosie koperkowym**
3. Dorsz w panierce Panko
4. Paluszki rybne

Wegetariańskie

1. Pierogi ruskie, ze szpinakiem, z serem
2. Placki ziemniaczane ze śmietanką, z sosem jarzynowym lub grzybowym
3. Bakłażany zapiekane z pomidorami i mozzarellą
4. Boczniaki panierowane
5. Kotlet warzywny z kaszą i surówką
6. Kotlet ziemniaczany
7. Cukinia panierowana
8. Pomidor faszerowany z ratatują warzywną



Dodatki

1. Ziemniaki z wody
2. Puree ziemniaczane (czosnkowe, ziołowe)
3. Ziemniaki opiekane
4. Kasza gryczana
5. Kasza pęczak
6. Ryż (ryż pilaw)
7. Kopytka
8. Śląskie

Jarzyny

1. Mix warzyw parowanych (kalafior, brokuł, mini marchewka)
2. Fasolka szparagowa z okrasą z masła i butki tartej
3. Buraczki zasmażane
4. Marchewka zasmażana z groszkiem
5. Kapusta kiszona zasmażana
6. Kapusta biała z koperkiem

Surówki

1. Kapusta kiszona
2. Biała kapusta (jabłko, cebula, marchew)
3. Coleslaw (kapusta, jabłko, chrzan, majonez)
4. Czerwona kapusta (jabłko, cebula, ogórek konserwowy)
5. Kapusta pekińska z prażonym słonecznikiem
6. Mizeria
7. Pomidor z cebulą w śmietanie
8. Por z papryką i jabłkiem
9. Marchew z jabłkiem
10. Marchew z chrzanem i śmietaną
11. Seler z jabłkiem i majonezem
12. Seler z orzechami i pomarańczą
13. Surówka z buraków (papryka konserwowa, jabłko, cebula)
14. Mix sałat z sosem vinegret



Przekąski

Wieprzowina

1. Boczek rolowany
2. Boczek faszerowany
3. Karkówka pieczona
4. Łopatka pieczona
5. Pasztet z żurawiną
6. Szyńka pieczona
7. Schab pieczony ze śliwką lub morelą
8. Schab po warszawsku w galarecie
9. Nóżki
10. Polędwiczki w galarecie
11. Talerz wędlin wiejskich
12. Szyńka królewska z musem chrzanowym w galarecie

Drób

1. Galantyna z kaczki z pistacjami
2. Tymbaliki z kurczaka
3. Pierś z indyka z brzoskwinią w galarecie
4. Terina drobiowa z warzywami

Ryby

1. Koreczki z łososia z ogórkiem i serkiem śmietankowym
2. Ryba po grecku
3. Śledź w oleju z cebulką
4. Rolmopsy
5. Śledź po kaszubsku
6. Terina z faszerowany łososiem
7. Tortilla z łososiem i warzywami
8. Rolada szpinakowo-łososiowa



Sałatki

1. Jarzynowa po królewsku
2. Makaronowa (makaron tricolore, papryka, pomidorki koktajlowe, pieczarki, pomidory suszone, oliwki, ser feta, zioła)
3. Selerowa (seler pieczony, kurczak grillowany, czosnek, majonez)
4. Ryżowa (ryż, kukurydza, grillowany kurczak, żółty ser, papryka, zioła)
5. Caprese (mozarella, pomidor, bazylika, oliwa, oliwki)
6. Kalafiorowo-brokulowa (jajka, prażone ziarna, sos czosnkowy)
7. Szynkowa (szynka, kukurydza, żółty ser, majonez)
8. Gyros (grillowany kurczak, kapusta pekińska, żółty ser, kukurydza, cebula)
9. Selerowa (tółeczki z sałaty rzymskiej, seler konserwowa, kukurydza, szynka, ananas, żółty ser)
10. Cesar (liście sałaty rzymskiej, grillowany kurczak, pomidor, ogórek zielony, grzanki czosnkowo-ziołowe, sos Cesar)
11. Carpaccio z pieczonego buraka, z rukolą, kozim serem, orzechami, octem balsamicznym i oliwą
12. Melon zawijany w szynce parmeńskiej z granatem i rukolą

Przekąski ciepłe i inne

1. Nuggetsy z kurczaka z sosami (czosnkowy i pomidorowy)
2. Tortille na ciepło i zimno (farsze: mięsny, łosoś, szpinak, feta)
3. Jajka w majonezie
4. Jajka faszzerowane (papryka grillowana, pieczarki, łosoś)
5. Tatar wołowy**

Deser

1. Lody z owocami i musem malinowym
2. Tiramisu
3. Panna Cotta

Desery dopłata 15 zł od osoby

* dopłata 5 zł od osoby

** dopłata 10 zł od osoby



Stół wiejski

Standard

1. Kaszanka gruba
2. Kasznak cienka
3. Kielbasa
4. Salceson
5. Boczek wędzony (parzony)
6. Baleron
7. Ogórki kiszane
8. Chleb z metra
9. Szynka z nogą
10. Smalec
11. Ogórki konserwowe
12. Szynka
13. Polędwiczki
14. Rzeberka
15. Polędwica
16. Pachwina
17. Salceson Burnszwicki, Włoski
18. Kabanosy
19. Kielbasa suszona cienka
20. Stonina po Ukraińsku
21. Pasztetowa
22. Sałatki
23. Pikle
24. Niespodzianka



Dodatkowo możliwość korzystania z Drink baru wraz z profesjonalną obsługą

Oferta Standardowa

- Chleb powitalny,
- 2 kieliszki
- Szampan Graits
- 5 dań gorących
- 10 przystawek (z dodatkowym donoszeniem)
- Ciasta - 7 rodzajów
- Owoce sezonowe (stół owocowy)
- Napoje (sprite, mirinda, pepsi, woda gazowana, woda w dzbankach z miętsaki w dzbankach:
- 100% pomarańcza, 100% jabłko)
- Stół do serwowania z kawą, herbatą, owocami i ciastami
- Stół do serwowania win Gratis (wina zakupione u nas)
- Użyczamy wazony do kwiatów Gratis
- Świece w pięknych starych kandelabrach na stołach



- Pokój dla Państwa Młodych *Gratis*
- Dywan przed wejściem *Gratis*
- Dekoracja i oprawa podania tortu *Gratis* (tort zamówiony u nas)
- Nie pobieramy korkowego

*Możliwość zamówienia Menu na specjalne życzenie.
Kucharz zainspirowany Państwa życzeniami
wykona każde danie.*

Lokalna Grupa Działania "Równiny Wołomińskiej" poleca:

Cepeliny z miętą



*Szynka z nogą, kielbasa
palcówka i pasztetowa*



*Brańszczykowski kluchy
i zupa z bójceka*



Tort Zimowy Ogród



*Serdecznie Zapraszamy do skorzystania z Naszej Oferty.
Dwór Sulejów*

*ul. Kościelna 16
05-280 Sulejów
(gm. Jadów)
www.dworsulejow.pl*

*tel. 507-027-467
e-mail: kontakt@dworsulejow.pl*

*Dania z * 5 zł dopłaty od osoby*

*Dania z dwoma ** dopłata 10 zł od osoby*

Dania dla dzieci i wegetariańskie dopłata 10 zł od osoby

