



Oferta

Dworu

Sulejów

## Z U P Y

*Bulion wołowo-drobiowy z makaronem*

*Flaki wołowe*

*Gulaszowa (węgierska)*

*Krem grzybowy z łazankami*

*Zupa cebulowa z grzanką sercowo-ziołową*

*Zupa serowa z diablótką z ciasta francuskiego*

*Krem z dyni z prażonymi ziarnami*

*Żurek z jajkiem i wędzonką*

*Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem lub  
krokiem*

*Barszcz czerwony z kołdunami*

*Krem z pieczonego buraka z prażonymi pestkami  
słonecznika i dyni*

*Krem z białych warzyw*

*Brokułowa z grzankami*

*Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym i  
mozzarellą*

*Zupa tajska z kurczakiem, pieczonym burakiem, na  
bazie mleczka kokosowego, podawana z makaronem  
ryżowym*

## W I E P R Z O W I N A

*Kotlet schabowy*

*Kotlet sulejowski (grillowane warzywa: papryka, cebula, grillowany boczek, zapiekany ser)*

*Rumsztyk grillowany z prażoną cebulką 4.  
Karkówka z grilla*

*Karkówka w sosie (pieczarkowym, pieprzowym, musztardowym)*

*Gołąbki w sosie pomidorowym*

*Schab faszerowany morelą w sosie miodowym*

*Schab w sosie pieczeniowym*

*Polędwiczki w sosie grzybowym*

*Polędwiczki w sosie żurawinowym*

*Kotlet szwajcarski (żółty ser, pieczarki)*

## D R Ó B

*Sznicel z piersi kurczaka*

*Kotlet hawajski (żółty ser, ananas, żurawina)*

*Udziec z indyka w sosie żurawinowym*

*Udko pieczone, faszerowane (pieczarki, papryka)*

*Pierś śródziemnomorska z kurczaka zawijana  
grilowanym boczkiem (farsz: pomidor suszony, ser  
feta) z salsą pomidorową*

*Udko kacze na jabłkach z żurawiną \**

## W O Ł O W I N A

*Bitka wołowa w sosie grzybowym, chrzanowym lub  
jarzynowym*

*Strogonow*

*Policzki wołowe w sosie winnym\*\**

*Zrazy polskie (farsz: ogórek kiszony, cebula, boczek)*

*Zrazy sulejowskie (farsz: mięso)*

## R Y B Y

*Dorsz w sosie Veloute*

*Pieczony łosoś w sosie koperkowym\*\**

*Dorsz w panierce Panko*

*Paluszki rybne*

## W E G E T A R I A Ń S K I E

*Pierogi ruskie, ze szpinakiem, z serem*

*Placki ziemniaczane ze śmietanką, z sosem  
jarzynowym lub grzybowym*

*Bakłażany zapiekane z pomidorami i mozzarellą*

*Boczniaki panierowane*

*Kotlet warzywny z kaszą i surówką*

*Kotlet ziemniaczany*

*Cukinia panierowana 8. Pomidor faszerowany z  
ratatujką warzywną*

## D O D A T K I

*Ziemniaki z wody*

*Purée ziemniaczane ( czosnkowe, ziołowe)*

*Ziemniaki opiekane*

*Kasza gryczana*

*Kasza pęczak*

*Ryż (ryż pilaw)*

*Kopytka*

*Śląskie*

## J A R Z Y N Y

*Mix warzyw parowanych (kalafior, brokuł, mini  
marchewka)*

*Fasolka szparagowa z okrasą z masła i bułki tartej*

*Buraczki zasmażane*

*Marchewka zasmażana z groszkiem*

*Kapusta kiszona zasmażana*

*Kapusta biała z koperkiem*

# SURÓWKI

*Kapusta kiszona*

*Biała kapusta (jabłko, cebula, marchew)*

*Coleslaw (kapusta, jabłko, chrzan, majonez)*

*Czerwona kapusta (jabłko, cebula, ogórek  
konserwowy)*

*Kapusta pekińska z prażonym słonecznikiem*

*Mizeria*

*Pomidor z cebulą w śmietanie*

*Por z papryką i jabłkiem*

*Marchew z jabłkiem*

*Marchew z chrzanem i śmietaną*

*Seler z jabłkiem i majonezem*

*Seler z orzechami i pomarańczą*

*Surówka z buraków (papryka konserwowa, jabłko,  
cebula)*

*Mix sałat z sosem vinegret*

P R Z E K ą S K I  
W I E P R Z O W I N A

*Boczek rolowany*

*Boczek faszerowany*

*Karkówka pieczona*

*Łopatka pieczona*

*Pasztet z żurawiną*

*Szynka pieczona*

*Schab pieczony ze śliwką lub morelą*

*Schab po warszawsku w galarecie*

*Nóżki*

*Polędwiczki w galarecie*

*Talerz wędlin wiejskich*

*Szynka królewska z musem chrzanowym w galarecie*



## P R Z E K ą S K I D R Ó B

*Galantyna z kaczki z pistacjami*

*Tymbaliki z kurczaka*

*Pierś z indyka z brzoskwinią w galarecie*

*Terina drobiowa z warzywami*

## P R Z E K ą S K I R Y B Y

*Koreczki z łososia z ogórkiem i serkiem  
śmietankowym*

*Ryba po grecku*

*Śledź w oleju z cebulką*

*Rolmopsy*

*Śledź po kaszubsku*

*Terina z faszerowany łososiem*

*Tortilla z łososiem i warzywami*

*Rolada szpinakowo-łososiowa*

## S A Ł A T K I

*Jarzynowa po królewsku*

*Makaronowa (makaron tricolore, papryka, pomidorki koktajlowe, pieczarki, pomidory suszone, oliwki, ser feta, zioła)*

*Selerowa (seler pieczony, kurczak grillowany, czosnek, majonez)*

*Ryżowa (ryż, kukurydza, grillowany kurczak, żółty ser, papryka, zioła)*

*Caprese (mozzarella, pomidor, bazylia, oliwa, oliwki)*

*Kalafiorowo-brokulowa (jajka, prażone ziarna, sos czosnkowy)*

*Szynkowa (szynka, kukurydza, żółty ser, majonez)*

*Gyros (grillowany kurczak, kapusta pekińska, żółty ser, kukurydza, cebula)*

*Selerowa (łódeczki z sałaty rzymskiej, seler konserwowa, kukurydza, szynka, ananas, żółty ser)*

*Cesar (liście sałaty rzymskiej, grillowany kurczak, pomidor, ogórek zielony, grzanki czosnkowo-ziołowe, sos Cesar)*

*Carpaccio z pieczonego buraka, z rukolą, kozim serem, orzechami, octem balsamicznym i oliwą*

*Melon zawijany w szynce parmeńskiej z granatem i rukolą*

## PRZEKĄSKI CIEPŁE I INNIE

*Nuggetsy z kurczaka z sosami (czosnkowy i pomidorowy)*

*Tortille na ciepło i zimno (farsze: mięsny, łosoś, szpinak, feta)*

*Jajka w majonezie*

*Jajka faszerowane (papryka grillowana, pieczarki, łosoś)*

*Tatar wołowy\*\**

## DESERY

*Lody z owocami i musem malinowym*

*Tiramisu*

*Panna Cotta*

*Desery dopłata 20 zł od osoby*

*\* dopłata 10 zł od osoby*

*\*\* dopłata 15 zł od osoby*

# S T Ó Ł   W I E J S K I

*Kaszanka gruba*

*Kaszanka cienka*

*Kiełbasa*

*Salceson*

*Boczek wędzony (parzony)*

*Baleron*

*Ogórki kiszone*

*Chleb z metra*

*Szynka z nogą*

*Smalec*

*Ogórki konserwowe*

*Szynka*

*Polędwiczki*

*Żeberka*

*Polędwica*

*Pachwina*

*Salceson Burnszwicki, Włoski*

*Kabanosy*

*Kiełbasa suszona cienka*

*Słonina po Ukraińsku*

*Pasztetowa*

*Salatki*

*Pikle*

*Niespodzianka*

*Dodatkowo możliwość korzystania z Drink baru  
wraz z profesjonalną obsługą*

# O F E R T A   S T A N D A R D O W A

*Chleb powitalny*

*2 kieliszki Szampan Gratis*

*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 miętą,  
soki 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.

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*