

MEGA IMPREZOWE MENU

OPCJA IV (120 zł/ osoba)

SAM SKOMONUJ SWOJE MENU

MINIMALNA ILOŚĆ TO 12 OSÓB UCZESTNICZACYCH W IMPREZIE

PRZYSTAWKI NA IMPREZOWY STÓŁ **(DO WYBORU 5 PRZYSTAWEK)**

Nasi kucharze restauracyjni polecają

- kuleczki z gorących piersi kurczaka w posypce sezamowej
- mocno zakręcone ruloniki z szynki nadziewane sosem jogurtowo-chrzanowym wylegujące się na sałacie
- na pełnym lansie łososiowe ruloniki zwinięte z nadzieniem serowo łososiowym
- kolorowe „ mini szaszłyczki nadziane na patyczki”
- zawsze stojące kolorowe koreczki
- mega disco kulki mięsne zapieczone z winogronami
- na ostrej fazie nieźle nafaszerowane pieczarki
- rozbawione na maksa pomidory koktajlowe z farszem
- smakowite nadziewane jajka tańczące w majonezie i groszku
- mega mix sałatek i surówek

Dodatki do mega dań

- Chlebek i bułeczki Wilżańskie

NIEŻLE ZAKRĘCONE SOSY

(DO WYBORU 2 SOSY)

- jogurtowo koperkowy
- majonezowo tatarski
- pomidorowo ziołowy

I danie:

(do wyboru 1 zupa)

- Gulaszowa po zbójnicku
- Żur z grzybami kiełbasą z pierożkami i jajem
- Flaczki domowe
- Kwaśnica po góralsku na wędzące
- Barszczyk czerwony zabielały, przygotowany na wędzonym żebrze, serwowany z jajeczkiem
- barszcz czerwony zabielały z wędzonym żebrzem i białą kiełbasą
- Domowy rosół z makaronem babuni

II danie

do wyboru cztery rodzaje mięs

DANIA Z DROBIU

- kotlet DE VOLAILLE
- filet z kurczaka panierowany
- udka z nadzieniem pieczarkowym
- piersz z kurczaka grillowana
- udziec z indyka w sosie śmietanowym

DANIA Z WIEPRZOWINY I WOŁOWINY

- kotlet schabowy z kością

- schab pieczony w sosie pieczarkowo- grzybowym
- zrazy wieprzowe z nadzieniem pieczarkowo- ziołowym
- karkówka w sosie borowikowym
- schab w sosie chrzanowym
- wołowina w sosie chrzanowo – śmietanowym

Dodatki do drugich dań:

1.(do wyboru jedna z poniższych opcji):

- ziemniaki z dodatkiem masła czosnkowego
- kopytka lub kluski śląskie
- kasza gryczana
- ryż

NA CIEPŁO

(do wyboru 1 rodzaj)

- Pieczarki z patelni z cebulką
- Kapusta zasmażana
- Marchewka z groszkiem
- Buraczki zasmażane
- Warzywa gotowane

BUKIET SURÓWEK

- Wiosenna
(papryka, pomidor, rzodkiewka, sałata szczypiorek, ogórek,por)
- Z białej kapusty
(kapusta, marchewka, koperek)
- Z marchwi
(marchewka seler jabłko)
- Z pora
(por, jabłko)

- Z czerwonej kapusty
(kapusta ,jabłko, cebula)
- pomidory z cebulą

DODATKI:

Do wyboru jedna pozycja

- ziemniaki
- ryż
- kasza
- kopytka
- kluski śląskie

LUB

PŁONĄCE KORYTO MIĘS STAROPOLSKICH

(oprócz wymienionych poniżej mięs w korycie mogą znajdować się również w/w wybrane pozycje z dań z drobiu, wieprzowiny itp.)



Najwyższej jakości swojskie mięsa ze specjalnych marynat oraz wyroby wiejskie według staropolskich przepisów:

Paleta mięs do wyboru:

Do wyboru cztery mięsa

- schab pieczony
- karkówka z pieca
- kotlet schabowy
- kotlet de volaille
- szaszłyk drobiowy
- szaszłyk wieprzowy
- pierś z kurczaka
- golonka z pieca
- kiełbasy swojskie oplatane plastrami boczku
- kaszanki oplatane plastrami boczku
- żeberka pieczone

DODATKI DO KORYTA

- ziemniaki opiekane z sosem Tzatziki

LUB

Płonąca Deska rybaka



RYBY Z NASZYCH STAWÓW

(do wyboru)

Wilżańskie świeżutkie rybki z własnej hodowli, które serwujemy prosto z patelni, pieca, grilla oraz z naszej wędzarni. talarki, ziemniaki opiekane oraz cała zielenina wszystkie sosy.

- Sandacz filet
- Okoń filet
- Miętus królewski

RYBY MORSKIE

- Halibut
- Dorsz

DODATKI DO DESKI

- ziemniaki z wody
- frytki

DESKE I KORYTO MOŻNA SERWOWAĆ PÓŁ NA PÓŁ

KĄCIK ŁASUCHA

(DO WYBORU 4 POZYCJE)

- stunigowane kolorowe całkiem niezłe babki z owocami
- rurki dziurki z nadzieniem coctailowym
- kolorowe galaretki z ubitą śmietaną
- całkiem pijane ciasto dozwolone od lat 18

Tematyczne torty w różnych kształtach. Koszt: 60zł/kg

KĄCIK KAWOWY

Paleta kaw i herbat z dodatkami

BAREK Z NAPOJAMI

Paleta Napoi

(gramatura sugerowana 1 l. osobę)

- paleta soków owocowych

- napoje gazowane(cola, fanta, sprite, woda)

- woda niegazowana – może być podawana w dzbankach z cytryną, limonką oraz miętą

III DANIE:

(dodatkowo płatne 20 zł/osoba)

NASI SZEFOWIE KUCHNI POLECAJĄ:

Barszcz czerwony

oraz

KORYTO PIEROGÓW I KROKIETÓW

Klub Muzyczny Mega Music Wilga

ul. Stawowa 9, 08-470 Wilga

Informacja

tel. +48 512 464 846 (kontakt w godzinach od 08:00 do 18:00)

mail. klubmm@gmail.com

