



Restauracja Chalupa  
ul. Południowa 9  
Szczecin  
tel. 505-532-408  
wesela@chalupa.com.pl

---

## **MENU NA PRZYJĘCIA WESELNE**

### **Starter**

*Łosoś marynowany w sosie sojowym, arbuz, feta.*

*Szynka hiszpańska, melon, sos balsamiczny.*

*Carpaccio z pieczonego buraka, ser kozi, chrzan, oliwa.*

*Roladka z tortilli faszerowana szparagami, chrupiące warzywa, majonez truflowy.*

*Rostbef pieczony w niskiej temperaturze, sos remoulade, żurawina.*

*Paszтет z wątróbek drobiowych, mus jabłkowo- chrzanowy, ogórek.*

*Śledź siekany, warzywa marynowane, japoński chrzan.*

*Wędzona gęś, sezonowe warzywa, jogurt, musztarda.*

*Mozzarella marynowana w oliwie ziołowej, suszone pomidory, grillowany bakłażan.*

*Vol au vent z krewetką, mus koktajlowy.*

### **Zupa**

*Tradycyjny rosół z kury, lane kluski, marchewka.*

*Krem borowikowy, chrupiący filet sandacza.*

*Krem z pomidorów, mascarpone, pesto bazyliowe.*

*Krem z białych warzyw, pestki dyni, olej z pestek.*

*Krem szpinakowy, creme fresh, płatki migdałów.*

*Pieczarkowa na rosole, makaron.*

*Bulion z wędzonych ryb, kluski, dorsz.*

*Cebulowa na białym winie, grzanka serowa.*

*Krem z kukurydzy, chorizo, pietruszka.*

*Krem z dyni, mleko kokosowe, imbir, curry.*

### **Danie główne**

*Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem i łososiem, sos serowy, ziemniaki opiekane, świeże warzywa.  
Udka drobiowe faszerowane pieczarkami, sos śmietanowy z pieprzem, ziemniaki opiekane, puree z groszku.*

*Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki puree, kapusta zasmażana.*

*Zraz wołowy faszerowany boczkiem, ogórek kiszony, papryka, cebula, sos własny, kasza gryczana, sałatka z buraków.*

*Filet z dorsza zapiekany z serem, szpinak, puree z dyni.*

*Roladka wieprzowa faszerowana kapustą kiszoną, boczek grzyby, ziemniaki gotowane, sos pieczeniowy, świeże warzywa.*

*Filet z indyka pieczony z ananasem i mozzarellą, ryż mieszany, surówka z marchewki.*

*Pieczeń wieprzowa, sos grzybowy, ziemniaki puree, buraczki.*

*Filet z sandacza, sos kurkowy, ziemniaki opiekane, sałatka z groszku.*

*Polędwiczka wieprzowa, sos pieczarkowo- truflowy, kasza pęczak, puree z marchewki.*

### **Zimne zakąski (Do wyboru 5 szt.)**

*Decha mięs i wędlin (karkówka, schab, boczek, wędliny, kabanosy, pasztet.) 3 kg ok 30 os.*

*Galantyna z kurczaka, kaczkę.*

*Kurczak satay, dip orzechowy.*

*Kofty z baraniny, tzatziki.*

*Vol au venty z pastami ( łosoś, kurczak, ser z ziołami.)*

*Rolada z kurczaka faszerowana pieprzem i natką.*

*Ogórek faszerowany tuńczykiem.*

*Roladki z cukinii faszerowane serem kozim z orzechami.*

*Galaretki (wieprzowa, drobiowa.)*

*Jajka faszerowane na sałatce ziemniaczanej.*

*Koreczki drobiowe w szynce parmeńskiej.*

*Koreczki serowe pikantne.*

*Deski serów z owocami i orzechami.*

*Rostbef zawijany ze szparagami.*

*Dorsz po grecku.*

*Śledź z warzywami w sosie curry.*

*Trio śledziowe ( olej, śmietana, pomidory.)*

*Roladki z tortilli faszerowane warzywami i łososiem wędzonym.*

*Sum wędzony w całości (ok 1.4 kg)*

*Teryna – dorsz, łosoś owoce morza.*

*Pasztet z jesiotra, żurawina.*

*Wędzone ryby (makrela, pstrąg, łosoś, halibut.)*

*Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem.*

*Roladka serowa z szynką.*

*Łosoś w cieście francuskim.*

*Vitello – Tonato (polędwiczka, sos tuńczykowy.)*

*Pieczeń drobiowa ze szparagami i migdałami.*

### **Sałatki (Do wyboru 2 szt.)**

*Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem i warzywami.*

*Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezan, sos anchois.*

*Sałatka jarzynowa (klasyczna)*

*Sałatka z arbuza, feta, marynowane cebulki, sos balsamiczny.*

*Sałatka z polędwiczką wieprzową, pieczarki, sos czosnkowy.*

*Sałatka ziemniaczana, śledzie, jajko, ogórek.*

*Sałatka grecka, winegret.*

*Sałatka z wędzonym łososiem, sos miodowo- winny.*

*Sałatka makaronowa z tuńczykiem, sos jogurtowy.*

*Sałatka makaronowa z zielonym pesto, brokuły.*

*Sałatka gyros z grillowaną karkówką, sos curry.*

### **II Danie główne (Przed północą)**

*Strogonoff wieprzowy z kluseczkami.*

*Pieczony kurczak (udka, pałki, skrzydełka)*

*Pieczeń z karkówki, sos myśliwski z wędzoną śliwką, buraki na ciepło.*

*Szaszłyki drobiowe, papryka, cebula, boczek, ryż z warzywami.*

*Szynka wieprzowa pieczona w całości z kością.*

*Żeberka BBQ, kapusta zasmażana.*

*Golonka wieprzowa pieczona, groch z kielbasą.*

*Schab przeplatany boczkiem i cebulą, fasola w sosie pomidorowym.*

### **II Zupa (Po północy)**

*Żurek staropolski, biała kielbasa, śląska, boczek, wędzonka, suszone grzyby, jajko.*

*Pikantne flaki wołowe, imbir, ogon wołowy.*

*Zupa gulaszowa myśliwska, wołowina, dziczyzna, warzywa.*

*Tajska zupa ostro- kwaśna, mleko kokosowe, kurczak, liście limonki.*

*Pikantna zupa rybna, dorsz, owoce morza, pomidory.*

*Barszcz czerwony, krokiet (mięso, kapusta z grzybami)*

### DODATKOWE MOŻLIWOŚCI:

**Grill na zewnątrz (w ramach II Dania Głównego) – 5zł/os.**

*Karkówka marynowana w ziołach i czosnku.*

*Kaszanka z kiszoną kapustą.*

*Szaszłyki z szynki, słonina wędzona, cebula, papryka.*

*Udka marynowane w jogurcie z curry.*

*Łosoś ze szpinakiem i serem mozzarella zawijany w folii.*

*Satay z indyka w teriyaki.*

*Kiełbasa z grilla klasyczna.*

*Ziemniaki w fali.*

*Salatka z grillowanych warzyw.*

*Warzywa marynowane.*

*Dipy, sosy, pieczywo, smalec.*

- *Tatary wołowe lub z łososia serwowane przez kelnerów o wybranych godzinach. (20 porcji/320 zł)*
- *Prosiak pieczony faszerowany kaszą, mięsem, bekonem. (ok 20 kg) + warzywa marynowane, sosy, itd. 50 os./2200zł*
- *Indyk pieczony w całości z pomarańczami faszerowany mięsem. (2szt. Razem ok. 7 kg) sosy, itd. 30os./1400zł*
  - *Łosoś faszerowany w całości. 6-7kg/ 900zł*
  - *Jesiotr faszerowany w całości. 7-10kg/1100zł*

### **Stół Hiszpański – tapas- 1800 zł**

*Szynka serano.*

*Chorizo 3 rodzaje.*

*Oliwki faszerowane migdałami.*

*Oliwki faszerowane piri piri .*

*Oliwki w marynatach 3 rodzaje.*

*Oliwki z pestką 2 rodzaje.*

*Czosnek kiszony.*

*Papryczki faszerowane serkiem.*

*Sery dojrzewające 3 rodzaje.*

*Sery twarde 3 rodzaje.*

### **Wyspa rybna- 1800 zł**

*Sum wędzony w całości. 2 szt.*

*Łosoś wędzony na ciepło z musem chrzanowym.*

*Makrela wędzona. 6 szt.*

*Pasztet z dorsza wędzonego. 2 kg.*

*Sandacz w galarecie. 2 kg.*

*Krewetki w cieście z sosem mango – jalapeno.*

*Pstrąg faszerowany z warzywami. 8 szt.*

*Jesiotr w całości. 1 szt.*

*Paluszki rybne z dorsza.*

*Dipy, sosy.*

### **Stół wiejski- 1700 zł**

*Pasztet z dziczyzny, konfitura z czerwonej cebuli.*

*Rolada z boczku faszerowana grzybami.*

*Salceson biały i czarny.*

*Kaszanka delikatesowa.*

*Kiełbasy suche.*

*Kiełbasa żywiecka.*

*Szynka wędzona w całości.*

*Kabanosy.*

*Smalec, chleb własnego wypieku, warzywa kwaszone.*

*\*Stoły tematyczne „pół na pół” wyceniane są indywidualnie*

### **Słodki stół- 900 zł**

*Panna cotta trzy smaki.*

*Tiramisu.*

*Owoce filetowane (sezonowe)*

*Fontanna czekoladowa, owoce, bezy, pianki.*

*Mus bananowy.*

*Cukierki, lizaki.*

