

# Oferta całościowa

## Przystawki:

Pieczone śliwki w boczku  
Wytrawna tartaleтка z grzybami  
Wytrawna tartaleтка z pomidorami, cebulą  
dymką i bazylią  
Wytrawna tartaleтка z serkiem  
śmietankowym,  
łososiem wędzonymi koperkiem  
Wytrawna tartaleтка z sałatką jarzynową  
Chrupiące różki z ciasta francuskiego  
faszerowane na trzy sposoby:  
z kurczakiem i warzywami, z kurczakiem  
i grzybami, z kozim serem i gruszką  
Melon w szynce parmeńskiej  
Roladki naleśnikowe na dwa sposoby:  
z łososiem, kremowym serkiem  
i koperkiem oraz ze szpinakiem, czosnkiem,  
pieczoną papryką i serem roquefort  
podawane z sosami  
Pasta z łososią z koperkiem na plastrach  
świeżego ogórka

Tatar z łososią z kaparami na grzance  
Tartinki z dodatkami na pumperniku  
Polskie grzanki z pomidorami i bazylią  
Polskie grzanki z wędzonym łososiem  
i kaparami  
Polskie grzanki z fetą i rukolą  
Polskie grzanki z pieczarkami i cebulą  
Wytrawne ptysie (z farszem grzybowym /  
warzywnym / rybny)  
Koreczki z pomidorkiem koktajlowym,  
mozzarellą i oliwką  
Carpaccio z pieczonego buraka z serem  
kozim i rukolą na pumperniku  
Pieczone warzywa w rumianej panierce  
z dodatkiem ziół  
podane z różnymi sosami  
Panierowane pieczarki faszerowane  
na trzy sposoby

## Zupy:

Rosół z kury wiejskiej z makaronem  
Rosół z kaczki z warzywami,  
makaronem i odrobiną piersi kaczki  
Barszcz z pasztecikami (z mięsem,  
z kapustą i grzybami)

Żurek z białą kielbasą i jajkiem  
Zupa grzybowa z makaronem  
Zupa swojska na wędzonce  
z kielbasą i ziemniakami

## Zupy c.d.:



Krem z zielonego groszku z gęstą śmietaną  
Krem z brokułów z gęstą śmietaną  
Krem z grzybów z gęstą śmietaną  
Krem z pomidorów z gęstą śmietaną

Krem z białych warzyw  
z polskim pesto z pietruszki  
Strogonoff  
Gulaszowa na ostro

## Dania główne:

Piersi z kurczaka w złotej panierce,  
Pieczone kurczęta  
Kurczak w delikatnej potrawce z cytryną  
i rodzynkami  
Rolada drobiowa ze szpinakiem  
i serem Roquefort  
Rolada z drobiu z leśnymi grzybami  
Rolada z kurczaka z mozzarellą  
i suszonymi pomidorami  
Pieczone udka z kurczaka z cytryną,  
rozmarynem i czosnkiem  
Kurczak kukurydziany  
Kurczak zagrodowy  
Sznycelki z piersi indyka z żurawią i  
morelą w delikatnym sosie  
Pieczona pierś z indyka z żurawią i  
gruszką  
Pieczona kaczka z jabłkami  
Pieczone piersi z kaczki z sosem  
żurawinowo - pomarańczowym  
Pieczone polędwiczki wieprzowe nacierane  
ziołami i sosem sojowym  
w śmietanowym sosie z zielonym pieprzem  
Pieczone polędwiczki wieprzowe w boczku  
i w porach  
Polędwiczki wieprzowe z grzybami w sosie  
śmietanowym na białym winie  
Roladki wieprzowe z boczkiem i śliwką  
Rolada wieprzowa z warzywami

Schab duszony w suszonych owocach  
na białym winie  
Pieczony schab z boczkiem i śliwką  
Płonąca szynka podawana w całości,  
serwowana przez szefa kuchni  
Pieczona karkówka w sosie pieczeniowo -  
śliwkowym z warzywami  
Golonki pieczone w piwie  
Żeberka w miodzie  
Zrazy wołowe po staropolsku  
Bitki wołowe z ogórkiem, cebulką  
i boczkiem  
Bitki wołowe w sosie pieczeniowym  
z grzybami  
Sznycelki cielęce z kaparami  
Sznycelki cielęce w sosie maślano  
cytrynowym  
Dzik pieczony podawany w całości  
serwowany przez leśniczego  
Delikatna sola w sosie pomidorowym  
z szalotką i czosnkiem  
Roladki z soli z warzywami w sosie  
śmietanowym  
Dorsz Atlantycki w sosie śmietanowo  
cytrynowym z koperkiem  
Dorsz atlantycki duszony na puree  
z warzyw  
Filet z pstrąga na puree z warzyw

*Folwark Dajak* Koleczkowo, ul. Świętopetka Wielkiego 1

Biuro czynne: pon - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.30. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)



# Dania główne c.d.:

Pieczony halibut z duszoną marchewką,  
pietruszką i selerem w miodzie  
Pieczony łosoś z grzybami lub warzywami w  
cieście francuskim

Łosoś pieczony w ziołach  
Pieczone sakiwki z ciasta francuskiego z  
łososiem i grzybami  
Pieczony łosoś z grzybami

## Na zimno:

Chleb ze smalcem + ogórki  
**Pieczone mięsa:**  
Karkówka w ziołach z czosnkiem  
Boczek z chrupiącą skórką  
Schab z owocami  
Cielęcina szpikowana słoninką  
Rolada z kurczaka  
Rolada z indyka z warzywami  
Pieczony rostbef delikatnie różowy  
Rolada z boczku z czosnkiem i śliwkami  
pieczona na gałązkach rozmarynu

Pasztesy: drobiowy, wieprzowy, z dzika,  
wołowo - indyczy z migdałami,  
ze śliwką, z grzybami  
Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem  
i marynowanymi grzybami  
Tatar z łososia  
Tatar śledziowy

## W galarecie:

Łosoś  
Pstrąg  
Terina z pstrąga z koperkiem  
Sandacz faszerowany  
Tymbaliki z kurczaka

Rolada z kaczki  
Kurczak faszerowany  
Indyk w maladze z brzoskwinią  
Schab w maladze ze śliwką  
Nóżki wieprzowo - cielęce

## Swojskie wędliny:

Szynka  
Boczek  
Baleron  
Schab

Metka  
Paszetowa  
Kiełbasy

## Salatki:

Roszpinka i świeży szpinak z pomidorami,  
papryką, kielkami i sosem vinaigrette  
Zielone sałaty z rukolą, gruszką, serem  
roquefort i orzechami  
polane sosem miodowo - balsamicznym  
Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem  
i sosem jogurtowym  
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim  
serem, rukolą, orzechami skropione  
malinowym vinaigrette  
Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem,  
melonem, pomidorami koktajlowymi  
i sosem miodowo - balsamicznym

Zielone sałaty z mozzarellą, pomidorami  
koktajlowymi, bazylią  
owocami granatu i sosem vinaigrette  
Różowa pierś z kaczki na roszponce  
z malinami, mandarynką  
i malinowym vinaigrette  
Półgęsek na rukoli z pomidorami,  
parmezanem, skopiony oliwą i skropiony  
kremem balsamicznym  
Faszerowane pomidory z warzywami,  
serem feta i kielkami podane na sałacie  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka Caprese

## Ryby:

Wędzony łosoś na ciepło i zimno,  
halibut, pstrąg, węgorz podawane z  
sosem miodowo - musztardowym  
Ryba po grecku  
Śledzie opiekane w zalewie octowej  
Opiekany dorsz podawany w zalewie  
octowej  
Marynowany łosoś

Śledzie w śmietanie z cebulką  
i jabłkiem  
Śledzie w oleju z cebulką i marchewką  
Sałatka śledziowa z gotowanym  
ziemniakiem, świeżą gruszką  
i parzoną cebulą  
Sałatka śledziowa z duszoną gruszką,  
żurawiną i czerwoną cebulą

## Dodatki:

Ryz, Frytki, Domowe kopytka, Kasza  
gryczana, Pieczone ziemniaki,  
Ziemniaki gotowane,  
Ziemniaki w mundurkach z koperkiem,

Pieczone ziemniaki z boczkiem  
i rozmarynem,  
Talarki ziemniaczane pieczone w śmietanie  
z czosnkiem i ziołami

## Surówki / Warzywa

Mizeria, buraczki, surówka z młodej kapusty, surówka z kiszonej kapusty  
Gotowane warzywa: kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, marchewka, zielony groszek nieco inaczej

Modra kapusta, zasmażana kapusta, młoda kapusta na ciepło z jabłkiem i koperkiem  
W sezonie grzyby: kurki w śmietanie, borowiki na maśle w winnym sosie, szparagi

## Tarty wytrawne:

Z warzywami  
Z szynką, serem i zielonym groszkiem  
Z grzybami, cebulą dymką i zieloną pietruszką  
Z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazylią

Ze szpinakiem i orzeszkami Pini  
Z gruszką i kozim serem  
Z wędzonym łososiem, mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi

## Dodatki:

Pieczyno: białe, razowe czyste, z ziarnami, bagietki  
Sosy: musztardowo - miodowy z koperkiem,

chrzanowo - śmietankowy, chrzan z borówkami, ćwikła, żurawina, tatarski

## Ciasta:

Sernik w polewie lukrowej  
Szarlotka na kruchym cieście z kruszonką  
Śnieżynka, czyli puszysty biszkopt z kremem budyniowym i konfiturą owocową  
Biszkopt z kremem budyniowym, owocami i galaretką

Snickers z kajmakiem i orzechami  
Marchewkowe z bakaliami  
Placek z rabarborem/śliwkami/wiśniami  
Ciasto pomarańczowe  
Babeczki z owocami  
Babeczki z kajmakiem i bakaliami

## Stół serowy

Sery ekologiczne od małych polskich producentów stawiających na jakość swoich wyrobów.

**Cena do uzgodnienia.**

## Stół wiejski

Duża szynka z kością  
Wędzone wędliny podawane w  
całości:  
Szynka  
Schab  
Baleron

Boczek  
Kiełbasy  
Metka  
Paszтетowa  
Wiejski chleb  
Gar ze smalcem i ogórkami

**Cena: 1370 zł dla max 60 osób**

**1580 zł dla max 80 osób**

**2300 zł dla max 130 osób**

## Stół słodkości

Tarty owocowe z galaretką lub kruszonką  
- różne smaki w zależności od sezonu  
Tarta z białą czekoladą i malinami lub  
z owocami granatu  
Tarta z ciemną czekoladą  
i konfiturą malinową  
Tarta z owocami sezonowymi  
i kremem brulee  
Tort bezowy - różne smaki  
Tiramisu  
Pascha z bakaliami  
Tradycyjny sernik w polewie lukrowej  
Sernik cyjamonowy  
Sernik Oreo  
Szarlotka na kruchym cieście z kruszonką

Ciasto czekoladowe z mascarpone z owocami  
granatu (bezglutenowe)  
Ciasto pomarańczowe  
Ciasto orkiszowe z żurawiną  
Ciasto z marakują  
Petifurki  
Muffiny na różne sposoby  
Eklerki  
Francuskie makaroniki  
Babeczki z różnym nadzieniem  
Cake popsy  
Desery o różnych smakach podawane  
w kieliszkach  
Owoce sezonowe

**Cena do uzgodnienia.**