

# Menu weselne



## BAGÓWKA

### Obiad:

#### Zupy (do wyboru)

- Złocisty rosół drobiowo - wołowo – cielęcy z makaronem
- Bulion Dworski z makaronem warzywami i wołowiną
- Kremowa zupa z borowika szlachetnego z grzankami ziołowymi
- Bulion z pomidorów z ziołowymi kluseczkami i bazylią

#### Dania główne

- Schab pieczony z musem grzybowym
- Rolada fantasyjna z karkówki w sosie staropolskim
- Soczysta szynka wieprzowa w ziołowym aromacie
- Schabowy po góralsku z pieczarkami i serem - panierowany
- Pierś z indyka z suszonymi pomidorami i cukinią
- Rolada drobiowa z cielęciną i warzywami
- Gordon Bleu z szynką i serem – panierowany
- 

#### Dodatki do obiadu

- Ziemniaki purée
- Ziemniaki młode z cebulką i koperkiem (sezonowo)

#### Surówki do obiadu

- Surówka z marchewki i pora z chrzanem
- Surówka z białej kapusty na słodko- kwaśna
- Buraczki z chrzanem
- Coleslaw
- Surówka z czerwonej kapusty
- Mizeria (sezonowo)

#### Deser:

#### (za dodatkową opłatą)

- Puchar lodów rzemieślniczych z owocami i bitą śmietaną
- Fondant czekoladowy z sosem mango i lodami śmietankowymi
- Sernik z gorącymi wiśniami bitą śmietaną i kawiolem limonowym





# BAGÓWKA

## Kolacja:

### I Kolacja (jedna pozycja do wyboru)

- Zrazik wieprzowy „gaździny” w sosie myśliwskim
- Aksamitna polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Medalion drobiowy z konfitowaną kaczką
- Pieczone żeberko na kapuście zasmażanej
- Karkówka lub filet drobiowy grillowany sos tzatziki
- Sznycelek z indyka okraszony pieczarką i cebulką

### Dodatki

- Pieczone ziemniaczki w ziołach
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż biały
- Kasza pęczak

### Surówki

- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka wiosenna
- Surówka z czerwonej kapusty i jabłka
- Colesław
- Buraczki na ciepło

### II Kolacja

- Kociołek zbójnicki z szynki z warzywami korzennymi
- Kwaśnica góralska na żeberkach i golonce
- Pikantna zupa gulaszowa z kluseczkami
- Forszmak drobiowy z pieczarką i ogórkiem na białym winie
- Strogonow wieprzowy

### III Kolacja

- Barszczyk czerwony / kapuśniaczek, krokiecie, pizzerinka, podane na półmiskach/
- Żurek z grzybami i kielbasą





# BAGÓWKA



## Zimne zakąski

- Półmisek wędlin wiejskich
- Półmisek mięs pieczystych i pasztetów
- Stripsy z kurczaka
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Kolorowe roladki z szpinakiem, łososiem, szynką i papryczkami
- Rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami
- Galet wieprzowy
- Tortilla mięsno - warzywna

## Dodatkowo za dopłatą:

- Pomidory z mozzarellą
- Jajka w sosie tatarskim
- Śledzik z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Śledzik z cebulką i jabłkiem w oleju
- Słone babeczki z pastą pieczarkową, tuńczykową, szczypiorkową

## Sałatka (trzy pozycje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka porowa
- Sałatka meksykańska
- Sałatka pieczarkowa z żółtym serem
- Sałatka z selera konserwowego z szynką i ananasem
- Sałatka grecka z serem feta w sosie winegret
- Sałatka z kurczakiem i makaronem penette
- Sałatka brokułowo pieczarkowa z sosem czosnkowo/serowym
- Sałatka gyros z kurczakiem i kapustą pekińską (pikantna)

## Cena zawiera

- Owoce dostępne w sezonie
- Ciasto
- Ciasteczka
- Pieczywo
- Napoje gazowane i niegazowane
- Lemoniada
- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Lemoniada



## BACÓWKA

### Ponadto oferta weselna obejmuje:

- Tradycyjne powitanie nowożeńców chlebem i solą
- Przywitanie gości weselnych szampanem
- Indywidualnie dobrany zestaw menu weselnego
- Gratis zapewniamy apartament dla nowożeńców

### Za dodatkową opłatą

- Obiad podany na półmiskach wieloporcjowo
- Oferujemy stół słodkości i owoców
- Bufet lodów rzemieślniczych (2 godziny)
- Oferujemy samochód dla młodej pary biały Ford Mustang
- Bufetu alkoholowego
- Animatora dla dzieci
- Pokoje dla gości weselnych
- Dekoracje kwiatowe
- Możliwość zamówienia tortu weselnego lub szyszek

### Do dyspozycji naszych szanownych gości są:

- Klimatyzowane sale
- Przestronny parking
- Lokal posiada na zewnątrz profesjonalny plac zabaw z certyfikatami, a podczas deszczowej pogody salę zabaw dla dzieci kulkolandia.

## Zapraszamy do kontaktu:

Dom Weselny Bacówka w Raniżowie  
36-130 Raniżów, Słoneczna 4  
woj. podkarpackie

Tel: **695 465 173**

email: [bacowkaranizow@gmail.com](mailto:bacowkaranizow@gmail.com)

