



*Hotel & Restauracja MARIA ul. Wroclawska 134 b 58-306 Walbrzych*  
*NIP 886 24 61 677, tel. 074 665 01 00, fax. 074 665 01 50*

---

## **MENU WESELNE**

### **ZUPA**

#### **1 RODZAJ DO WYBORU**

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI  
AROMATYCZNY BULION Z CIELECZYMI PULPECIKAMI  
CAPUCCINO Z BOROWIKÓW Z KREWETKOWYM SZASZŁYKIEM  
KREM Z BIAŁYCH WARZEW, SERA PLEŚNIOWEGO Z ZIOŁOWYMI GRZANKAMI  
ZUPA MINISTRONE Z PARMEZANEM

### **DANIE GŁÓWNE**

#### **DO WYBORU W WERSJI SERWOWANEJ (1 DANIE) LUB 3 DANIA DO WYBORU W WERSJI PÓLMISKOWEJ**

FILET Z INDYKA PANIEROWANY W PŁATKACH MIGDAŁÓW  
ZRAZY STAROPOLSKIE Z WEDZONA SŁONINA I OGÓRKIEM W SOSIE Z CZERWONEGO WINA  
POLICZKI WOŁOWE DUSZONE Z WARZYWAMI  
GRILLOWANE POLEDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z LEŚNEGO RUNA  
SANDACZ DUSZONY W BIAŁYM WINIE PODANY Z SOSEM OGORKOWYM  
DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM  
MEDALION ZE SCHABU W SOSIE DIJON  
ROLADKI SCHABOWE ZE SZPARAGAMI W SEROWYM SOSIE  
FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SZPINAKIEM PANIEROWANY SEZAMEM

### **DODATEK SKROBIOWY**

#### **2 RODZAJE DO WYBORU**

ZIEMNIAKI Z BOCZKIEM I GRZYBAMI  
ZIEMNIAKI OPIEKANE  
ZIEMNIAKI Z MASEŁKIEM I KOPERKIEM  
KOPYTKA  
PUREE MAŚLANE  
KLUSKI ŚLASKIE  
GNOCCHI  
RYŻ CURRY Z WARZYWAMI

### **DODATEK WARZYWNY**

#### **2 RODZAJE DO WYBORU**

MIX SAŁAT Z PRAŻONYMI PESTKAMI I SOSEM VINAIGRETTE  
BUKIET WARZEW PO PARYSKU Z KLAROWANYM MASŁEM  
ZESTAW SURÓWEK  
WARZYWA GRILLOWANE  
SALSEFIA Z PALONYM MASŁEM  
ROMANESCO Z PALONYM MASŁEM



## **BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK**

**10 PRZEKASEK DO WYBORU W PROPORCJI 50 % DO ILOŚCI GOŚCI**

ŚLEDZ W OLEJU  
ŚLEDZ PO KAPITAŃSKU  
ŚLEDZ PO KASZUBSKU  
PIECZONY ROSTBEF Z KREMEM CHRZANOWYM NA SAŁATCE ZIEMNIACZANEJ  
DESKI MIĘS PIECZONYCH PODANYCH Z DOMOWYMI MARYNATAMI  
DESKI WYKWINTNYCH SERÓW Z OWOCAMI I KRAKERSAMI  
SAŁATKA TATRZANSKA Z GRILLOWANYM OSCYPKIEM I ŻURAWINĄ  
SAŁATKA GRECKA Z OLIVKAMI I SEREM FETA  
PASZTET Z KURKAMI PODANY Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI  
ROLADA WIEPRZOWA Z WARZYWAMI A'LA PREZES  
DORSZ W SŁODKO-PIKANTNYM SOSIE  
OZOREK Z MUSEM CHRZANOWYM  
SAŁATKA Z BROKUŁÓW Z OLIVKAMI, FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI  
MOZARELLA Z POMIDORAMI I PESTO  
GALANTYNA DROBIOWA Z WARZYWAMI  
RYBA PO GRECKU  
JAJKO GARNIROWANE  
JAJKA FASZEROWANE  
SAŁATKA Z WĘDZONĄ SZYNKĄ  
INDYK Z BRZOSKWINIĄ POD AUSZPIKIEM  
ŁOSOŚ WĘDZONY NA GRZANCE  
GALARETKI Z MIĘS MIESZANYCH  
GALARETKA DROBIOWA  
MIX SAŁATEK W KOSZYCZKACH RYŻOWYCH

## **DANIA GORĄCE**

**SERWOWANE W TRAKCIE WESELA – 2 DO WYBORU**  
PASECZKI WIEPRZOWINY Z OGÓRKIEM I PIECZARKĄ, A'LA STROGONOFF  
PIKANTNA ZUPA MEKSYKAŃSKA Z DIABLOTKĄ SEROWĄ  
ŻUREK KRÓLEWSKI Z SZYNKĄ I JAJKIEM  
BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI LITEWSKIMI  
BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM  
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM FRANCUSKIM  
FORSZMAK

## **DANIA PŁONĄCE**

**SERWOWANE W TRAKCIE WESELA PRZEZ KUCHARZA – 1 DO WYBORU**  
INDYK FASZEROWANY MIĘSEM PODANY Z JABŁKOWYM SUFLETEM I KLUSECZKAMI GNOCCHI;  
AROMATYCZNA KACZKA FASZEROWANA KASZĄ I JABŁKIEM, PIECZONA W MIODZIE,  
ZIOŁACH, PODANA Z KAPUSTA MODRA I OPIEKANYMI KOPYTKAMI;  
GĘŚ FASZEROWANA MIĘSEM PODANA Z MODRĄ KAPUSTĄ I KOPYTKAMI;  
UDZIEC WIEPRZOWY PODANY Z ZIEMNIACZKAMI OPIEKANYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ  
DZIK PIECZONY W PIECU CHLEBOWYM FASZEROWANY KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI;  
PROSIAK FASZEROWANY KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI;



## **PONADTO PROPONUJEMY:**

### **BUFET KOKTAJLOWY**

#### **BUFET SZEFA KUCHNI - SZEROKI WYBÓR PRZEKASEK KOKTAJLOWYCH**

ŚLIMAKI ZAPIEKANE W KRUCHYM CIEŚCIE  
VOLAUVENT Z MUSEM Z TUŃCZYKA  
PTYSIE Z SAŁATKAMI  
STRUDEL FRANCUSKI Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICZKĄ  
MINI TATARKI LA VERDE

### **BUFET CHŁOPSKIE JADŁO**

WIEJSKIE CHLEBY  
SMALEC ZE SKWARKAMI Z JABŁKIEM  
OGÓRKI KWASZONE  
SWOJSKIE WYROBY – KASZKA KULEBIAKI Z KAPUSTĄ, PASZTETY  
PIEROGI OPIEKANE

### **BUFET SZLACHECKI**

BUFET CHŁOPSKIE JADŁO +  
WYBÓR SWOJSKICH WĘDLIN  
GĘŚ FASZEROWANA  
BOCZKI ROLOWANE  
STUDZIENINA WIEPRZOWA  
BIGOS STAROPOLSKI ZE ŚLIWKĄ  
GOŁONKA PIECZONA W PIWIE  
ŻEBERKA W MIODZIE I ZIOŁACH  
PULPECIKI W SOSIE SZLACHECKIM

### **BUFET RYBNY**

WYBÓR RYB FASZEROWANYCH / DO WYBORU: ŁOSOŚ, SANDACZ, JESIOTR, SZCZUPAK/  
SAŁATKA Z OWOCÓW MORZA  
MAŁŻE ŚW JAKUBA Z PIKANTNĄ SALSĄ  
TYMBALIKI RYBNO-WARZYWNE W GALARETCIE Z BIAŁEGO WINA  
TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z ZIELONYM OGÓRKIEM  
SUSHI

### **BUFET STREET FOOD**

LASAGNE BOLOGNESE  
SKRZYDEŁKA KENTUCKY  
SAJGONKI Z SOSEM SŁODKIE CHILLI  
TORTILLA Z KURCZAKIEM  
KOFTA  
TACOS  
DIPY



**BUFET JAPOŃSKI**

KREWETKI W TEMPURZE Z SOSEM SŁODKIE CHILLI  
SUSHI  
TORI KARRAGE  
SAŁATKA WAKAME  
EDAMAME  
MISO TOFU

**BUFET SŁODKI**

WYBÓR CIAST BANKIETOWYCH  
KOMPOZYCJE Z OWOCÓW  
PANNA COTTA Z SOSEM OWOCOWYM  
GALARETKI Z OWOCAMI  
MUSY – TIRAMISU, CZEKOLADOWY, MARCEPANOWY

**BUFET LODOWY**

MINI ZAMRAŻARKA Z LODAMI GAŁKOWYMI,  
BITA ŚMIETANA,  
POSYPKI, POLEWY, OWOCE W ŻELU  
WAFELKI, PUCHARKI

**BAR – DO WYBORU OPCJONALNIE**

KAWA Z EKSPRESU, HERBATY SMAKOWE  
KAWA ROZPUSZCZALNA, HERBATA CZARNA  
SOKI OWOCOWE  
WODA MINERALNA  
NAPOJE GAZOWANE

**DODATKOWO DO WYBORU**

FONTANNA CZEKOLADOWA Z BIAŁĄ LUB CIEMNĄ CZEKOLADA Z DODATKAMI  
FONTANNA ALKOHOLOWA

**MINIMALNE ZAMÓWIENIE BUFETÓW DLA 50 OSÓB**

- BUFET SZEFA KUCHNI – 65 PLN
- BUFET CHŁOPSKIE JADŁO – 40 PLN
- BUFET SZLACHECKI - 65 PLN
- BUFET RYBNY – 65 PLN
- BUFET STREET FOOD - 50 PLN
- BUFET JAPOŃSKI - 60 PLN
- BUFET SŁODKI - 45 PLN
- BUFET LODOWY – 900 PLN