

2024



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a
Tel: 48-32 2544428,601533348
www.restauracja-katowice.com.pl



Restauracja czynna jest w godzinach 12-22:00 od poniedziałku do soboty, zaś w niedzielę od 12-20:00.

Koszt przedłużenia 1 h – 500 zł (chyba, że przy rezerwacji ustalono inaczej)

OFERTA MENU 1.

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki na os.)250/os: tradycyjna śląska rolada wołowa , schab po polsku , francuski devolay z masłem
podawana z : ziemniakami opiekanyymi, kluski białe i ciemne, zestaw surówek, modra kapusta

DESER I NAPOJE CIEPŁE

- patera ciast różnych (szarlotka, sernik, makowiec)
- kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

120,00

OFERTA MENU II

ZUPA

Krem pomidorowy z imbirem, bazylią i mleczkiem kokosowym podawany z grzankami bazyliowymi

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska wołowa, podawana z kluskami białymi i modrą kapustą

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Pieczona gruszka w asyście czekolady i gałki loda miętowego
Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

100,00

OFERTA MENU III

ZUPA

Krem cebulowy na białym winie z tymiankiem i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Filet supreme podawany w asyście puree z batata, fasolki szparagowej i sosu demi glace

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Włoska pana cota z musem malinowym i nutą czekolady

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

100,00

OFERTA MENU IV

ZUPA

Aksamitny krem z białych warzyw serwowany z pasztecikiem z ciasta francuskiego nadziewanego szpinakiem i serem feta

DANIE GŁÓWNE

Eskalopki z indyka w sosie orzechowym podawane z ziemniakami puree oraz bukietem sałat z vinegrettem pomarańczowym

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Świeże owoce podawane z ciepłym sosem zabajone i kruszonką owsianą

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

100,00

OFERTA V

PRZYSTAWKA

Roladka z dojrzewającego sera koziego, ułożona na Carpaccio z buraka, z rukolą i sosem balsamicznym

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

połędwiczka wieprzowa z musem drobiowym i zielonym pieprzem oraz greckie souvlaki podawane z :

ziemniakami opiekаныmi oraz kopytkami, kapustą modrą i zestawem surówek

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Beza Pawlova z owocami i kremem z mascarpone

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

130,00

OFERTA MENU VI

PRZYSTAWKA

Sałata z kozim serem, karmelizowanymi orzechami pekan i antrykotem wołowym, polana dressingiem winegret

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

Płatki piersi z indyka w glazurze z miodu i sosu sojowego oraz rolada z karczku z farszem z białej kiełbasy

podawana z kluskami białymi, ziemniakami z wody, młodą kapustą zasmażaną oraz bukietem świeżych sałat oblanych sosem vinegrette

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Kompozycja lodów i sorbetów z owocami sezonowymi, świeżą miętą kremową śmietaną i czekoladowym sosem

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

130,00

ZIMNA PŁYTA STANDARD

400g/os

70,00

- wachlarz wędlin regionalnych i mięs pieczonych na zimno
- Sałatka Cezar
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- tymbaliki z kurczakiem i szynką
- łosoś faszerowany musem chrzanowym pod delikatną galantyną
- deska serów dojrzewających i pleśniowych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- śliwki w boczku
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- mini quiche lorraine
- terrina z golonki
- pieczywo, masło

BUFET ZIMNY: 400g/os min. 20 os. 70,00

- Patera mięs i wędliny z naszej wędzarni
- Kompozycja wędzonych, pieczonych i podsuszanych kielbas
- Ozory wołowe z galaretką śliwkową i chrzanową
- Rostbef pieczony na różowo rolowany z musem chrzanowym
- Tymbaliki z kurczakiem
- Tymbaliki z warzywami
- Wybór tradycyjnych pasztetów i teryn
- Deska rolad serowych z różnymi nadzieniami, serów gatunkowych i żółtych
- Pomidory, ogórki
- Marynaty
- Sałatka z falafelem, gruszką i sosem vinegrette
- Tradycyjna sałatka grecka z dużymi oliwkami i fetą, skropiona oliwą z oliwek
- Sałatka jarzynowa śląska
- Roladki z łososia z musem ziołowym
- Deski ryb wędzonych
- Matyjasy na poduszce z cebulki, zielonego jabłka oraz śnieżnobiałej śmietany
- Mini quiche lorraine
- Smalec, ogórki kiszone
- Pieczywo, masło

CIEPŁE KOLACJE:

- Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem lub krokietem 18,00
- Tradycyjny węgierski bogracz 25,00
- Strogonoff 25,00
- Potrąwka z indyka z kolorowymi paprykami 25,00
- Micha pierogów 8 szt.(mięso, ruskie, kapusta z grzybami, z kaszą) 25,00

Koszty dodatkowe opcjonalnie:

- | | | | |
|--------------------------------|-------------|----|--------|
| Wino czerwone, białe, musujące | | od | 60,00 |
| Piwo beczka 30l | 480 – rabat | | 500,00 |
| Piwo Żywiec | 0,5l | | 12,00 |
| Piwo Paulaner | 0,5l | | 17,00 |
| Piwo Heineken | 0,5l | | 15,00 |
| Napoje zimne 1l | | | 15,00 |
| Wódka | | od | 60,00 |

Pozostałe jedzenie po zakończeniu imprezy jest pakowane- wg nowych przepisów istnieje konieczność obciążania klienta finalnego kosztem opakowań. Koszt jednego opakowania 2 zł.