



WESELE 2023

Cena od osoby za menu: 300 zł *

Menu

OBIAD POWITALNY

Przystawka dla każdego na talerzu (proszę o wybór jednej)

- ◆ sezonowa bruschetta
- ◆ mini placek z cukinii z dipem z fetą z miętą
- ◆ mini placek ziemniaczany z wędzonym łososiem i koperkiem
- ◆ szparagi z dipem aioli (w sezonie)
- ◆ śledź w cytrynie i koperku na grzance razowej
- ◆ kwiaty cukinni zapiekane z fetą i miodem (w sezonie)
- ◆ zapytaj o inne sezonowe przystawki

Zupa (proszę o wybór jednej)

- ◆ chojnowski rosół z makaronem
- ◆ żurek z białą kielbasą i jajkiem
- ◆ zupa krem z cukinii z serem pleśniowym i pestkami słonecznika
- ◆ krem porowo-ziemniaczany z „czipsem” z boczku
- ◆ krem z białych warzyw z pesto pietruszkowym
- ◆ barszcz ukraiński
- ◆ zupa szczawiowa
- ◆ czysty czerwony barszcz podawany z „paluchem” z ciasta francuskiego z czarnuszką
- ◆ chłodnik z botwinką (maj/czerwiec/lipiec)
- ◆ krem z zielonego groszku z miętą i z ziołowymi grzankami (czerwiec)

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



- ◆ krem z papryki i pomidorów z pesto bazyliowym (sierpień)
- ◆ krem z dyni z mlekiem kokosowym z imbirem i chili (wrzesień)
- ◆ krem z borowików (październik)
- ◆ krupnik z kurkami
- ◆ i inne zupy sezonowe (zapytaj o dostępność)

Danie główne (proszę o wybór jednego)

- ◆ policzki wołowe pieczone w czerwonym winie i warzywach z opiekanymi ziemniakami z rozmarynem i zieloną sałatą z winegretem
- ◆ pieczeń z rostbefu wołowego z sosem pieprzowym z opiekanymi ziemniakami i marchewką glazurowaną z masłem i tymiankiem
- ◆ gulasz myśliwski z dziczyzny z grzybami leśnymi i korzeniowymi warzywami z kaszą pęczak i surówką z kiszanej kapusty
- ◆ bitki wieprzowe duszone z cebulką z kaszą pęczak (lub z purée z natką) i z zasmażaną kapustą z koperkiem
- ◆ schab wieprzowy duszony w sosie kurkowym z kopytkami i surówką z białej kapusty
- ◆ polędwiczki wieprzowe zapiekane w boczku ze śliwką z opiekanymi ziemniakami i warzywnymi „frytkami”
- ◆ udo kaczki pieczone z jabłkami i żurawiną z opiekanymi ziemniakami i modrą kapustą z rodzynkami i miodem
- ◆ filet z kurczaka z pesto pietruszkowym z kaszą kus-kus z ziołami i sałatką z małych pomidorków z bazylią i oliwą
- ◆ pieczony stek z łososia z pesto koperkowym z opiekanymi ziemniakami i fasolką szparagową z czosnkiem i oliwą
- ◆ pieczona makrela z masłem ziołowym z opiekanymi ziemniakami i sałatą z winegretem
- ◆ pstrąg pieczony w całości z masłem ziołowym z opiekanymi ziemniakami i „frytkami” z warzyw korzeniowych (marchew, pietruszka, seler)

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



- ◆ opcja wegetariańska: panierowany camembert na świeżym szpinaku z żurawinowym winegretem (więcej opcji wege na życzenie - proszę o określenie liczby gości z opcją wege)

II Danie główne z GRILLA zewnętrznego

(proszę o wybór 2 - 3 dań; półtorej porcji na osobę)

- ◆ karkówka z grilla z dipem curry
- ◆ steki Bavette z łąty wołowej z chimichurri
- ◆ zawijane kielbaski jagnięce z sosem tzatziki
- ◆ żeberka z sosem BBQ
- ◆ udka kurczaka na ostro
- ◆ filet z kurczaka z dipem jogurtowo-ziolowym
- ◆ szaszłyki wieprzowo-warzywne z sosem chimichurri
- ◆ szaszłyki z kurczaka „teriyaki” z dipem jogurtowym z tahini
- ◆ hamburgery wołowe w bułce z dodatkami do ustalenia
- ◆ „choripan” — hot-dog w brioszce z kielbaską, chmichurri, majonezem i marynowaną cebulą
- ◆ kaszanka w folii z karmelizowaną cebulą
- ◆ camembert z grilla z rozmarynem, tymiankiem, oregano i miodem
- ◆ szaszłyki z krewetek i cukinii
- ◆ połówki czerwonej papryki grillowane z serem mozzarella, chorizo i oregano

dodatki do grilla:

- ◆ grillowane sezonowe warzywa (np.: papryka, cebula, cukinia, bakłażan, marchewki, dymki, kukurydza itp.)
- ◆ frytki wiejskie z ketchupem i majonezem

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl

III Danie ciepłe EMPANADAS roznoszone na tacach

- ◆ **EMPANADAS** - pieczone argentyńskie pierogi - proszę o wybór 1 - 2 rodzajów (2 szt./os.)
 - carne — z argentyńskim farszem wołowym
 - pato — z pieczoną kaczką
 - pollo — z kurczakiem
 - porko — z wieprzowiną szarpaną
 - caprese — mozzarellą, pomidorami i bazylią
 - wege — wege z warzywami i serem
 - 3 quesos — z trzema serami
 - atun — z tuńczykiem
 - camaron — z krewetkami i serem
 - fugazzeta — typowe argentyńskie z cebulą i serem
 - portenita — z suszoną śliwką, boczkiem i mozzarellą
 - verde — ze szpinakiem i serami

STÓŁ SZWEDZKI - WIEJSKI

- ◆ deska wiejskich i myśliwskich specjałów wg dostępności, na przykład: podsuszana kiełbasa z dzika, szynka myśliwska, boczek wędzony, schab pieczony ze śliwką, pasztet z chrzanem i borówkami
- ◆ deska serów z winogronami i bakaliami
- ◆ zestaw 3 surówek/sałatek sezonowych
- ◆ smalec ze skwarkami, jabłkiem i cebulą LUB hummus (proszę o wybór)
- ◆ ogórki małosolne robione w „Kuchni” (lub kiszone na jesień/zimę)
- ◆ nasz chleb pieczony na naszym zakwasie
- ◆ bagietki

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



Deser na stole szwedzkim - proszę o wybór 3:

- ◆ ciasto z truskawkami (lub innymi owocami sezonowymi) i kruszonką
- ◆ szarlotka chojnowska
- ◆ ciasto marchewkowe
- ◆ czekoladowe ciasto brownie
- ◆ sernik waniliowy
- ◆ desery w słoiczkach - krem waniliowy z owocami sezonowymi
- ◆ kruche babeczki z kajmakiem
- ◆ kruszona beza z owocami sezonowymi i kremem w słoiczkach
- ◆ deski świeżych owoców sezonowych

Napoje

- ◆ woda gazowana/niegazowana w 1l krawkach - na stołach - bez ograniczeń
- ◆ Serwis kawowy i herbaciany samoobsługa bez ograniczeń

KOSZTY DODATKOWE

NAPOJE bezalkoholowe

- ◆ **soki owocowe** w karafkach (jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy / itp.) - bez limitu + 10 zł/os.
- ◆ **soki owocowe** (w karafkach) i **softy** w małych buteleczkach 250ml (coca-cola, fanta, sprite, tonic) - bez limitu + 20 zł/os.
- ◆ nasza **lemoniada** domowa bez ograniczeń + 15 zł/os.

Alkohol

Alkohol we własnym zakresie: **korkowe 20 zł/osoba.**

LUB alkohol od nas w specjalnych cenach (poproś o ofertę)

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl

Tort

Współpracujemy z cukiernikiem. Zrobi każdy tort, piętrowy, parterowy. Wycena indywidualna po określeniu przez Państwa swoich oczekiwań i preferencji. Na torcie może być napis, dekoracja z żywych kwiatów. Cena porcji tortu zamówionego u nas to ok. 15zł od osoby, w zależności od smaku i końcowej wagi tortu. Można również przywieźć własny tort.

Wyłącznieść i obsługa

W cenie menu macie Państwo wynajętą restaurację do godz. 3 w nocy, po tej godzinie każda rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 400zł brutto.

*

W związku z niestabilną i nieprzewidywalną sytuacją ekonomiczną w Polsce, zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen.

DODATKOWO od Stajni

Sesja ślubna...z koniem

Jeśli zdecydują się Państwo na organizację wesela w naszej restauracji, jako bonus udostępniamy możliwość zrobienia zdjęć na terenie naszego obiektu oraz konia do sesji zdjęciowej!



Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl