

KARCZMA
• BARTBO •

Menu Weselne

2027

Menu Podstawowe - 295 zł/os.

Zupy

(jedna do wyboru, serwowane w wazach)

rosół królewski z domowymi kluskami

żur warmiński na wędzonce
z białą kiełbasą i jajkiem

flaczki cielęce

Dania główne

(trzy do wyboru podane w półmiskach)

tradycyjny kotlet schabowy

filet z piersi kurczaka panierowany

kotlet siekany z piersi kurczaka
w cieście z serem

kotlet devolay z masłem

roladka drobiowa z mozzarellą
i suszonym pomidorem

karkówka pieczona podana w sosie własnym

rumszyk wieprzowy ze smażoną cebulką

schab faszerowany śliwką w sosie grzybowym

żeberka pieczone

pieś z kurczaka zapiekana z ananasem i serem

sandacz soute z masłem czosnkowym
i rozmarynem

sandacz w sosie tymiankowym

Dodatki

(trzy do wyboru)

ziemniaki z wody z koperkiem

ziemniaki opiekane z ziołami

ziemniaki w mundurkach z pieca w maśle

kopytka własnej produkcji

ryż z warzywami

kasza z warzywami

grillowane warzywa

warzywa gotowane na parze

kalafior z bułką tartą

Surówki

trzy rodzaje surówek sezonowych

kruche sałaty ze świeżymi warzywami
i dressingiem

Zimna płyta

(cztery do wyboru, serwowane na stole
lub w bufecie)

deska serów wędzonych, dojrzewających
i pleśniowych, konfitura żurawinowa

deska wędlin swojskich

półmisek mięs pieczonych i faszerowanych, pikle,
marynaty.

śledź w śmietanie z cebulką

śledź w oleju

ryba po grecku

mini tortille nadziewane

mini burgery z piersią kurczaka i warzywami

tartaletki wytrawne z pastami

galaretka wieprzowa lub drobiowa z marchewką
i groszkiem

rollsy szpinakowe z twarożkiem i łososiem

tatar wołowy z cebulką, ogórkiem konserwowym
i żółtkiem

grzyby marynowane

smalec z cebulką, ogórkiem kiszonym i świeżo
pieczonym chlebem

roladki z łososia wędzonego z twarożkiem
kremowym i koperkiem

sałata grecka z fetą i oliwkami

sałata cezarska z kurczakiem i parmezanem

sałata z burakiem marynowanym, serem wędzonym
i orzechami

sałatka jarzynowa z groszkiem i jajkiem

Menu Podstawowe - 295 zł/os.

Gorący posiłek

(jeden do wyboru)

barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami

strogonow

tradycyjny bigos z mięsem

kwaśnica na wędzonce

lokalna zupa gulaszowa – karmuszką z fasolą

flaczki cielęce

krem z pieczonego buraka z oliwą i prażonymi migdałami

Kolacja

(dwa do wyboru)

zrazy w sosie z grzybów leśnych

żeberka w sosie BBQ

medaliony z polędwiczki wieprzowej z boczkiem w sosie kurkowym

Strogonow

placki ziemniaczane

gulasz węgierski z papryką

Kotlet mielony z cebulką

szarpana wieprzowina z prażoną cebulką

W cenie

Powitanie młodej pary Tradycyjnym korowajem (chleb z solą) oraz kieliszkiem wódki i wody.

Pierwszy toast winem musującym (alkoholowym lub bezalkoholowym)

Bufet kawowy (kawa, herbata, dodatki do kawy i herbaty)

Woda z cytryną i miętą w karafkach bez limitu

Soki 100% owocowe w karafkach bez limitu

Cena nie obejmuje słodkiego stołu, tortu weselnego oraz alkoholu

Dodatkowo płatne

Wiejski stół

(mięsa pieczone i wędzone, pasztet, kiełbasy, smalec z ogórkiem, świeżo wypiekane pieczywo)

40 zł/os.

Stół z wędzonymi i marynowanymi rybami w zalewie octowej

44 zł/os.

Patery z owocami sezonowymi i egzotycznymi

23 zł/os.

Słodki stół

60 zł/os.

Tort weselny

Serwis tortu weselnego

8 zł/os.

Obsługa stołu wiejskiego, kiedy to zakupu dokonuje para młoda

8 zł/os.



Menu Rozszerzone - 375 zł/os.

Zupy

(jedna do wyboru, serwowane w wazach)

rosół królewski z domowymi kluskami

żur warmiński na wędzonce
z białą kiełbasą i jajkiem

flaczki cielęce

Dania główne

(cztery do wyboru podane w półmiskach)

tradycyjny kotlet schabowy

filet z piersi kurczaka panierowany

kotlet siekany z piersi kurczaka w cieście z serem

kotlet devolay z masłem

roladka drobiowa z mozzarellą i suszonym
pomidorem

karkówka pieczona podana w sosie własnym

rumsztyk wieprzowy ze smażoną cebulką

schab faszerowany śliwką w sosie grzybowym

żeberka pieczone

pieś z kurczaka zapiekana z ananasem i serem

sandacz soute z masłem czosnkowym
i rozmarynem

sandacz w sosie tymiankowym

pstrąg w całości z grillowaną gałązką pomidorków
cherry

pieś z kaczki podana z sosem wiśniowym

udo z kaczki w sosie żurawinowym

Dodatki

(trzy do wyboru)

ziemniaki z wody z koperkiem

ziemniaki opiekane z ziołami

ziemniaki w mundurkach z pieca w maśle

kopytka własnej produkcji

ryż z warzywami

kasza z warzywami

grillowane warzywa

warzywa gotowane na parze

Surówki

trzy rodzaje surówek sezonowych

kruche sałaty ze świeżymi warzywami
i dressingiem

marynowane warzywa w zalewie

Zimna płyta

(siedem do wyboru, serwowane na stole
lub w bufecie)

deska serów wędzonych, dojrzewających
i pleśniowych, konfitura żurawinowa

deska wędlin swojskich

półmisek mięs pieczonych i faszerowanych,
pikle, marynaty.

śledź w śmietanie z cebulką

śledź w oleju

ryba po grecku

mini tortille nadziewane

mini burgery z piersią kurczaka i warzywami

tartaletki wytrawne z pastami

galaretka wieprzowa lub drobiowa
z marchewką i groszkiem

rollsy szpinakowe z twarożkiem i łososiem

tatar wołowy z cebulką,
ogórkiem konserwowym i żółtkiem

grzyby marynowane

smalec z cebulką, ogórkiem kiszonym
i świeżo pieczonym chlebem

roladki z łososia wędzonego
z twarożkiem kremowym i koperkiem

sałata grecka z fetą i oliwkami

sałata cesar z kurczakiem i parmezanem

sałata z burakiem marynowanym,
serem wędzonym i orzechami

sałatka jarzynowa z groszkiem i jajkiem

Menu Rozszerzone - 375 zł/os.

Gorący posiłek

(jeden do wyboru)

barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami
strogonow
tradycyjny bigos z mięsem
kwaśnica na wędzonce
lokalna zupa gulaszowa – karmuszką z fasolą
flaczki cielęce

Kolacja

(trzy do wyboru)

zrazy w sosie z grzybów leśnych
żeberka w sosie BBQ
medaliony z polędwiczki wieprzowej z boczkiem w
sosie kurkowym
dtrogonow
placki ziemniaczane
gulasz węgierski z papryką
kotlet mielony z cebulką
szarpana wieprzowina z prażoną cebulką
pierogi ruskie podane z okrasą
pierogi z mięsem podane z okrasą
pierogi z kapustą i grzybami podane z okrasą

Słodki stół

(cztery do wyboru)

domowy sernik s polewą z mlecznej czekolady
szarlotka z cynamonem
mini pączusie twarogowe z nadzieniem owocowym
mini tartaletki z musem mango-marakuja
i kremem mascarpone
mini deserki z kremem czekoladowym i wiśniami
mini muffinki z kawałkami czekolady
mini croissanty z cukrem pudrem i konfiturą
trzy rodzaje Donuts z nadzieniem i polewą

W cenie

Powitanie młodej pary Tradycyjnym korowajem
(chleb z solą) oraz kieliszkiem wódki i wody.

Pierwszy toast winem musującym
(alkoholowym lub bezalkoholowym)

Bufet kawowy
(kawa, herbata, dodatki do kawy i herbaty)

Woda z cytryną i miętą w karafkach bez limitu

Soki 100% owocowe w karafkach bez limitu

Cena nie obejmuje tortu weselnego oraz alkoholu

Dodatkowo płatne

Wiejski stół
(mięsa pieczone i wędzone, pasztet, kiełbasy,
smalec z ogórkiem, świeżo wypiekane pieczywo)

40 zł/os.

Stół z wędzonymi i marynowanymi rybami
w zalewie octowej

44 zł/os.

Patery z owocami sezonowymi i egzotycznymi

23 zł/os.

Tort weselny
Serwis tortu weselnego

8 zł/os.

Obsługa stołu wiejskiego, kiedy to zakupu
dokonuje para młoda

8 zł/os.