



MENU IMPREZ  
OKOLICZNOŚCIOWYCH

## PROPOZYCJA 1

(DO 20 OS.)

### Przystawka

Mus z pstrąga wiślańskiego z grzybami,  
pesto pietruszkowe

### Zupa

Bulion z pieczonego drobiu, pierożki z kaczką

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z kurkami, kopytka,  
fasolka szparagowa po polsku

### Deser

Sernik z białą czekoladą na migdałowym spodzie,  
sos owocowy

**90 ZŁ/OS.**

## PROPOZYCJA 2

(DO 20 OS.)

### Przystawka

Pasztet z dziczyzny, sos ćwikłowy

### Zupa

Krem z kiszanej kapusty, policzek wieprzowy,  
puder z boczku

### Danie główne

Konfitowane udko z kaczki,  
sos porzeczkowy, buchtą drożdżowa,  
kapusta czerwona z jabłkiem

### Deser

Suflet czekoladowy z wiśniami z kompotu

**100 ZŁ/OS.**

## ZIMNA PŁYTA

(DO PROPOZYCJI 1,2,3)

Deska wędlin z marynatami

Deska serów z suszonymi owocami

Tymbaliki drobiowe

Roladki szynkowe z musem chrzanowym

Pasztet staropolski z żurawiną i sosem tatarskim

Ryba po grecku

Marynowany pstrąg wiślański

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa z kurczakiem

Pieczyno, masło

**59 ZŁ/OS.**



## PROPOZYCJA 3

(> 20 OS.)

### Zupa

Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

### Danie główne

(2 porcje mięsa/os.)

Pieczeń cielęca z warzywami

Schab z kością

Pierś z kurczaka kukurydzianego

Tradycyjna rolada śląska

Sos mięsny

Sos śmietanowy

Kluski białe

Frytki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kapusta czerwona z boczkiem

Brokuły z prażonymi orzechami

Surówka z marchewki z pomarańczą

Sałatka z kapusty pekińskiej

### Deser

Domowe wypieki (1,5 porcji/os.)

Świeże owoce

Wiślańskie drobne ciasteczka

**139 ZŁ/OS.**



## PROPOZYCJA 4

(> 20 OS.)

### Zupa

Domowy rosół z makaronem

### Danie główne

(2 porcje mięsa/os.)

Tradycyjna rolada śląska

Kotlet de'volaille

Pieczeń wieprzowa z karczku

Sos mięsny

Kluski białe

Frytki

Kapusta czerwona z jabłkiem

Surówka z marchewki z pomarańczą

Ćwikła z chrzanem

### Deser

Domowe wypieki (2 porcje/os.)

### Zimna płyta

Deska wędlin z marynatami

Deska serów z suszonymi owocami

Tymbaliki drobiowe

Roladki szynkowe z musem chrzanowym

Pasztet staropolski z żurawiną i sosem tatarskim

Śledź w oleju

Marynowany pstrąg wiślański

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Pieczyno, masło

**159 ZŁ/OS.**

## PROPOZYCJA 5

(> 20 OS.)

### Zupa

Polewka wiślańska na wędzonce z ziemniakami

### Danie główne

(2 por mięsa/os.)

Sztufada wołowa

Długo pieczone żeberka wieprzowe

Roladka drobiowa z oscypkiem w boczku

Sos mięsny

Sos żurawinowy

Gałuszki fusate

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Mizeria

Kapusta po furmańsku

Kapusta czerwona z jabłkiem

### Deser

Domowe wypieki (2 por./os)

### Zimna płyta

Deska Jedlowych wędlin

Deska serów z suszonymi owocami

Tymbaliki drobiowe

Roladki szynkowe z musem chrzanowym

Pasztet staropolski z żurawiną i sosem tatarskim

Ryba po grecku

Marynowany pstrąg wiślański

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa z kurczakiem

Pieczyno, masło

179 ZŁ/OS.

## PROPOZYCJA 6

(> 20 OS.)

### Zupa

Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą pietruszkową

### Danie główne

(2 porcje mięsa/os.)

Policzki wołowe w czerwonym winie

Konfitowane udko z kaczki

Szaszłyk wieprzowy ze śliwką

Sos mięsny

Sos śliwkowy

Ziemniaki puree

Kluski białe

Kasza jęczmienna z boczkiem

Sałatka Colesław

Bukiet warzyw parowanych

Buraczki glazurowane w miodzie

Surówka z pora i jabłka

### Deser

Świeże owoce

Wiślańskie drobne ciasteczka

### Zimna płyta

Deska Jedlowych wędlin

Deska serów z suszonymi owocami

Tymbaliki drobiowe

Galaretka z pstrąga wiślańskiego

Roladki szynkowe z musem chrzanowym

Śledź w śmietanie

Pstrąg wiślański z Jedlovej wędzarni

Sałatka szopska

Sałatka ryżowa z tuńczykiem

Pieczyno, masło

### Ciepła przekąska

Żurek śląski z jajkiem

209 ZŁ/OS.



# PROPOZYCJA 7

(> 20 OS.)

## Finger food:

Śliwki w boczku

Szpadki warzywne i owocowe

Koktajl z szyjek rakowych i ogórka

Hummus paprykowy na grzance razowej



## Zupa

Krem z botwinki, wiejska śmietana, żółtko

## Danie główne

Kurczak kukurydziany, maślane puree z chrzanem,  
sos tymiankowy, rukola z orzechami i jogurtem



## Deser

Owoce sezonowe pod kruszonką owsianą, lody waniliowe

## Zimna płyta

Deska Jedlowych wędlin

Deska mięs pieczystych

Deska serów z suszonymi owocami

Tymbaliki drobiowe

Ozorki wieprzowe w galarecie

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Bafsztyk tatarski

Pstrąg wiślański z Jedlovej wędzarni

Pasztet staropolski z żurawiną i sosem tatarskim

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka makaronowa

Pieczycwo, masło



## Ciepła przekąska

Bogracz wołowy z kluseczkami



249 ZŁ/OS.

## COŚ WIĘCEJ...



### Propozycje ciepłych przekąsek:

Barszcz z krokietem	17 zł
Paprykarz drobiowy	19 zł
Bogracz wołowy z kluseczkami	25 zł
Gulasz wieprzowy z warzywami i pieczarkami	22 zł
Płatki cielęce z kurkami	35 zł
Nasz gołąbek z kaczką i sosem pieczarkowym	25 zł
Pierogi z bryndzą	22 zł
Żurek na maślanec z białą kiełbasą	19 zł

### Propozycje kolacji ciepłych:

Szynka pieczona z dipem czosnkowym, ziemniaki w mundurkach, ogórek małosolny	35 zł
Szaszłyk drobiowy z sosem ziołowym, frytki, zestaw surówek	30 zł
Dorsz w ziarnach słonecznika, risotto grzybowe, sałatka z roszponki i bryndzy	38 zł
Golonko w piwie z warzywami, panczkraut, musztarda	38 zł
Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami, sos bazyliowy, pieczone rozetki ziemniaczane, marchew glazurowana w miodzie	37 zł
Polędwiczka wieprzowa z białym sosem pieprzowym, ziemniaki pieczone z rozmarynem, sałatka ogórkowa z czerwoną cebulą	38 zł
Racuchy z kaszy gryczanej z sosem kurkowym, sałatka szopska	29 zł
Sałatka z grillowanym kurczakiem, zapiekany kozim serem i sosem cesar	26 zł

# NAPOJE I ALKOHOL

## Napoje zimne i gorące rozliczane według spożycia.

Soki owocowe 100% - dzbanek 1l	20 zł
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25l	9 zł
Woda Kropla Beskidu gazowana/niegazowana 0,33l	7 zł
Woda mineralna gazowana/niegazowana w dzbankach	<b>GRATIS!</b>
Kawa Americano (kawa czarna)	10 zł
Flat White (kawa biała)	12 zł
Espresso/Espresso Doppio	9/13 zł
Latte Machiatto	16 zł
Herbata czarna/owocowa	13 zł

Piwo Lane Żywiec 0,5l	12 zł
Piwo Lane Żywiec 0,3l	10 zł
Wino białe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie	45 zł
Wino czerwone wytrawne, półwytrawne, półsłodkie	50 zł
Prosecco 0,7l	60 zł

## Alkohole czyste w specjalnych cenach!

Wódka Wyborowa	60 zł
Wódka Żubrówka	50 zł
Wódka Finlandia	70 zł
Inne alkohole - wycena indywidualna	



W przypadku zamówienia propozycji z zimną płytą czas rezerwacji obejmuje 6 godzin.

W przypadku zamówienia propozycji bez zimnej płyty czas rezerwacji obejmuje 4 godziny..

W przypadku przedłużenia spotkania poza godziny pracy restauracji "Jedli w Wiśle" każda rozpoczęta godzina wiąże się z dopłatą w wysokości 300 zł.

Zorganizuj u nas przyjęcie okolicznościowe i pokaż bliskim, jak onegdaj *"Jedli w Wiśle"*

+48 515 773 875 | grupy@podjedlami.pl