



Oferta 2026



609 213 312

biuro@jaroszewskiewzgorze.pl

www.jaroszewskiewzgorze.pl

Informacje na start...

Szanowni Państwo,

Przedstawiamy propozycje menu na organizację uroczystości okolicznościowych. Każde z naszych menu można dostosować do indywidualnych potrzeb. Istnieje również możliwość stworzenia własnej propozycji, którą wycenimy indywidualnie. Koszt menu zależy przede wszystkim od doboru dań oraz liczby gości.

Cennik dla dzieci i obsługi:

- Dzieci do 12 lat – 50% ceny menu (z wyłączeniem menu IV),
- Dzieci do 3 lat – bezpłatnie,
- Media/obsługa (DJ, zespół, fotograf itp.) – 50% ceny menu.

Informacje o organizacji przyjęcia:

- do 15 osób dorosłych – możliwość rezerwacji wyłącznie stolika w restauracji,
- do 20 osób dorosłych – organizowane wyłącznie w niedziele w sali piwnicznej lub sali szklanej. Przy organizacji w inne dni doliczana jest opłata za wynajem sali,
- do 36 osób – możliwe w sali szklanej i piwnicznej,
- powyżej 36 osób – organizowane na sali głównej.

Dodatkowe informacje:

1. Własne słodkości:
 - Możliwość wniesienia własnych słodkości wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 8,00 zł/osoba.
 - Oferta słodkości dostępna jest w załączniku.
2. Własny alkohol i napoje gazowane:
 - Przyjęcia do 40 osób – opłata korkowa wynosi 15,00 zł/osoba,
 - Przyjęcia od 41 osób – opłata korkowa wynosi jednorazowo 600,00 zł.
3. Alkohol i napoje gazowane zapewnione przez Gościniec są rozliczane według faktycznego zużycia i obowiązującego cennika.
4. Czas trwania przyjęcia:
 - Bez zimnych przekąsek: 4 godziny,
 - Z zimnymi przekąskami: 8 godzin,
 - Dodatkowa godzina: 600,00 zł.

Zapraszamy do kontaktu w celu omówienia szczegółów. Chętnie odpowiemy na wszelkie pytania i pomożemy w wyborze najlepszego rozwiązania dla Państwa uroczystości.



Propozycja 1

Zupa

tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

2,5 porcji na osobę

schabowy z kością, kotlet de'volaille, zraz z karkówki,
pierś ze skrzydełkiem z pieczarkami i serkiem topionym

dodatki do dania obiadowego:

ziemniaki gotowane z cebulką i koperkiem

pieczone ćwiartki ziemniaczane, kluski śląskie

surówki: wielowarzywna, carpaccio z buraków, surówka z kapusty pekińskiej

sos: pieczeniowy

Deser

szarlotka z lodem waniliowym

Tort i ciasta we własnym zakresie (lub po stronie Gościńca)

Przekąski zimne

2,5 porcji na osobę

schab z kremem chrzanowym, kurczak faszerowany,

galaretka rybna z łososiem i koperkiem

sałatka z grillowanych warzyw z piersią kurczaka i sosem miodowym

sałatka grecka

chleby wiejskie, masło

Napoje

kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/ soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)/0,5l/osobę, coca-cola, sprite, fanta, według zużycia.

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.

Cena: 240,00 zł/osoba

*z wyłączeniem przekąsek zimnych cena : 180,00zł/osoba



Propozycja 2

Zupa

krem z pietruszki z kurkumą,
mleczkiem kokosowym i olejem chilli

Danie główne

2,5 porcji na osobę

schabowy z kością, zraz wołowy,
podudzie z kurczaka marynowane w jogurcie i ziołach,
sandacz zapiekany w sosie kurkowym

dodatki do dania obiadowego:

ziemniaczki gotowane z koperkiem i cebulką, frytki, pyzy drożdżowe
surówki: wielowarzywna, kapusta modra, krucha sałata ze śmietaną
sosy: kurkowy, pieczeniowy

Deser

mus z białej czekolady z owocami

Tort i ciasta we własnym zakresie (lub po stronie Gościńca)

Przekąski zimne

2,0 porcje/osobę

filet drobiowy z suszonymi pomidorami i serem camembert,
rolada szpinakowa z łososiem, schab ze śliwką
dechy z wędlinami i serami, smalec i ogórki
sałatka z wędzonego kurczaka z serem pleśniowym i winogronami
sałatka z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi
ryba po grecku
chleb wiejski i masło

+

Nocna zupa

barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje

kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/ soki owocowe (pomarańczowy,
jabłkowy)/0,5l/osobę, coca-cola, sprite, fanta, według zużycia.

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.

Cena: 260,00/osobę

* z wyłączeniem przekąsek zimnych cena: 190,00zł/osoba



Propozycja 3

Przystawka

pasztet z wielu gatunków mięs, sos tatarski, marynowane grzybki, grzanka

Zupa (do wyboru)

zupa rakowa z wodorostami Wakame /lub/
krem z wędzonego ziemniaka z grzybami leśnymi i chipsem z boczku

Danie główne

2,5 porcji/osoba

wołowina duszona w sosie śmietanowym z borowikami
łosoś w sosie cytrynowo-maślanym
roladka drobiowa z kurką i cebulką
roladka wieprzowa z serkiem śmietankowym i porem

dodatki do dania obiadowego:

ziemniaki gotowane z cebulką i koperkiem, kasza gryczana z grzybami, ryż z warzywami
surówki: Colesław, warzywa gotowane, carpaccio z buraków
sosy: pieczeniowy

Deser

krem Jaroszewski

Tort i ciasto we własnym zakresie (lub po stronie Gościńca)

Zimne zakąski

2,5 porcje na osobę

dechy pieczonych mięs z żurawiną i chrzanem
befszyk tatarski, śledź w oleju,
pasta z bakłażana, melon z szynką parmeńską
sałatka z pomarańczą, orzechem włoskim i serem Lazur
chleby wiejskie, masło

Napoje

kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/ soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)/0,5l/osobę, coca-cola, sprite, fanta, według zużycia.

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.

Cena: 280,00/osobę

*z wyłączeniem przekąsek zimnych cena: 215,00zł/osoba



Propozycja 4

Zupa (do wyboru)

*możliwość ustalenia innych zup do wyboru z listy dań

Krem z pora z grzanką

Krem z zielonego groszku z gruszką i gorgonzolą

Danie główne (do wyboru przy stole)

*proszę o wybór 2 dań z podanych

Pierś z kaczki /mus z jabłka z żurawiną/krokiet ziemniaczany z kaczą wątróbką

Kotlet dewolay lub bryzol z indyka / sos z boczniaków / parmezanowe ziemniaki

Schab z kością/ziemniaki z kwaśną śmietaną/kapusta zasmażana

Sandacz w sosie rybno-cytrynowym/ risotto/ sałatka z pomarańcza i gruszką

Zraz wołowy/kluski śląskie/ carpaccio z buraków/ sos pieczeniowy

Polędwiczki wieprzowe z boczkiem w sosie kurkowym / ziemniaki z patelni / sałatka winegret

Warzywne trio: kalafior w cieście : pieczony brokuł / chrupiąca brukselka / puree z zielonego groszku / sos holenderski

Dla dzieci: (do wyboru 1 pozycja)

Leniwe kluski / cynamon / cukier / bułka tarta

Panierowane fileciki z kurczaka/ frytki/ warzywa gotowane/ketchup

Deser

*proszę o wybór jednej opcji

Krem Jaroszewski

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Mus z białej czekolady z owocami

Napoje

kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/ soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)/0,5l/osobę, coca-cola, sprite, fanta, według zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.

Cena: 185,00 zł/osoba



Gościńcowy Splendor

W tym menu znajdują Państwo eleganckie dania łączące staropolską tradycję z nowoczesnymi smakami, tworząc niezapomniane kulinarne doświadczenie.

Przystawki: Elegancja na start (wybór jednej pozycji)

- Terrina z zająca na chrupiącej bagietce z musem żurawinowym
- Foie Gras na brioche z pijaną wiśnią
- Tatar z łososia z majonezem limonkowym na chrupiącym chipsie ryżowym
- Grillowane przegrzebki na puree z kalafiora z masłem ziołowym
- Mini tartaletki z musem serowym i truflami
- Grillowane roladki z cukinii z sosem holenderskim

Zupy: Aromatyczne i delikatne (wybór max. 2 pozycji)

- Krem z ziemniaków i porów z kawałkami wędzonego łososia
- Krem porowy z szyjkami rakowymi
- Aromatyczny rosół królewski z dzikiego ptactwa
- Zupa rakowa z wodorostami wakame i mleczkiem kokosowym
- Krem kalafiorowy z nutą szafranu i orzechami włoskimi

Dania główne: Wykwintne smaki (2,5 porcji/os. wybór max. 5 pozycji)

- Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej z sosem pieprzowym
- Udko z kaczki confit z sosem karmelizowanej pomarańczy
- Eskalopki jagnięce w panierce ziołowej
- Łopatki z królika w sosie rozmarynowym
- Steki z perliczki z dressingiem żurawinowym
- Wolnogotowana cielęcina z sosem aioli z tuńczykiem
- Pieczona polędwica wołowa z borowikami i parmezanem
- Roladki z dzika z leśnymi grzybami
- Stek z tuńczyka z salsą mango
- Łosoś na maśle z koprem i cytryną

Dodatki i warzywa (wybór max. 5 pozycji)

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Risotto szafranowe z parmezanem
- Kasza pęczak z grzybami leśnymi
- Czarny ryż z warzywami
- Kopytka z palonym masłem
- Grillowane warzywa z oliwą truflową
- Glazurowane marchewki z miodem
- Brokuły z masłem czosnkowym
- Kapusta zasmażana z wędzonką

Desery: Słodka uczta (wybór 1 pozycji)

- Strudel jabłkowy z żurawiną i lodem waniliowym
- Lody z gorącymi wiśniami
- Krem Jaroszewski
- Fondant czekoladowy z lodem waniliowym



Gościńcowy Splendor

Kolacja na zimno: Bogactwo smaków (4 porcje/os. wybór max. 8 pozycji)

- Roladki z cukinii z łososiem
- Mini kanapki z rostbefem i sosem chrzanowym
- Galantyna drobiowa z grzybami
- Galantyna z kaczki z pomarańczą
- Tradycyjny befszyk tatarski
- Pasztet z wielu gatunków mięs
- Tatar z łososia z avocado
- Decha pieczonych mięs: pieczony rostbef wołowy z chimichurri, pieczony boczek w ziołach krojony na cienkie plastry, wątróbka kaczka z żurawiną, rolada drobiowa z kurką i cebulką, sosy

Salatki:

- Sałatka z grillowanego kurczaka i mango
- Sałatka z szarpaną kaczką, rukolą, serem pleśniowym, granatem, orzechami i miodowym dressingiem
- Sałatka z wołowiną grillowaną i sosem musztardowym
- Carpaccio z buraków z kozim serem i orzechami włoskimi
- Sałatka z dynią, serem halloumi, granatem i dressingiem pomarańczowym

Dodatki i pieczywo:

- Pasta z bakłażana
- Smalec i ogórki
- Masło czosnkowe, truflowe
- Pieczywo naszego wypieku, podkłomyki

Nocny ciepły posiłek (1 porcja/os. wybór 1 pozycji)

- Żeberka z miodem i musztardą z pieczonymi ziemniakami
- Ragout z dziczyzny z grzybami z szarymi kluchami

Nocna zupa – Tradycja i elegancja (1 porcja/os. wybór 1 pozycji)

- Żurek staropolski z jajkiem i grzankami truflowymi
- Kapuśniak z dziczyzną i pianką z wędzonego sera
- Krem z borowików z truflowym olejem i prażonymi orzechami
- Krem z dyni z musem z koziego sera i pestkami dyni
- Zupa cebulowa zapiekana z grzanką z serem Gruyère
- Barszcz z ravioli z kaczką

Napoje

kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/ lemoniada pigwowa (0,5l/os.)

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.

Cena: 390,00/osobę



Lista dań

Przystawki

Maślane krewetki z podpalanymi pomidorkami
Pierozek ze szpinakiem w sosie kurkowym
Grillowane roladki z cukinii z sosem holenderskim
Grillowane warzywa z lokalnym serem
Tatar z pstrąga z grzanką
Pralinki pasztetowe na sałatce z kalarepy
Pasztet z wielu gatunków mięs, sos tatarski, marynowane grzybki, grzanka
Chrupiące pierożki z confit z kaczki z chutneyem śliwkowym

Zupy

Krem pomidorowy z salsą z mozzarelli, awokado i czosnku
Krem szparagowy (sezonowo)
Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
Krem z zielonego groszku z gruszką i gorgonzolą
Krem paprykowy z fetą i olejem
Krem grzybowy z rogalikiem z ciasta francuskiego
Zapiekana zupa cebulowa z grzanką i serem Gruyere (w przypadku wyboru 1 zupy)
Tradycyjny rosół z lanymi kluseczkami/z makaronem
Zupa krem z dyni z pestkami i olejem
Zupa rakowa z wodorostami Wakame (pikantna)
Krem z pietruszki z kurkumą, mleczkiem kokosowym i olejem chilli
Krem z pora z grzanką
Krem z wędzonego ziemniaka z grzybami leśnymi i chipsem z boczku



Dania główne

Udka z kaczki na modrej kapuście

Schabowy z kością

Polędwiczki w boczku / w sosie kurkowym / w sosie gorgonzola / w sosie pieprzowym

Zrazy wołowe / wieprzowe

Sakiewka drobiowa faszerowana serem camembert i brokułami

Rumsztyk wołowo-wieprzowy z cebulką w sosie śmietanowym

Sandacz zapiekany w sosie : śmietanowo porowym / kurkowym

Łosoś w sosie cytrynowo-maślanym

Kotlet Dewolay

Kotlet szwajcarski (wieprzowy z serem i szynką)

Kotlet francuski (drobiowy, na górze warzywa i zapiekany serem)

Roladka drobiowa z kurką i cebulką

Roladka wieprzowa z serkiem śmietankowym i porem

Wołowina duszona w sosie śmietanowym z borowikami

Pierś ze skrzydełkiem z pieczarkami i serkiem topionym

Podudzie z kurczaka marynowane w jogurcie i ziołach / sos tzatziki

Dodatki skrobiowe:

ziemniaczki gotowane z cebulką i koperkiem , pieczone ćwiartki ziemniaczane, frytki, kluski śląskie, pyzy drożdżowe, szare kluski, kopytka, ryż z warzywami, kasza gryczana z grzybami

Dodatki warzywne:

surówka wielowarzywna, surówka porowa, surówka z kapusty kiszonej, surówka z kapusty pekińskiej, surówka Colesław, krucha sałata ze śmietaną , carpaccio z buraków , mizeria

Dodatki warzywne na ciepło:

kapusta modra z żurawiną, warzywa gotowane (marchewka, kalafior, brokuł), kapusta zasmażana z boczkiem, fasolka szparagowa (sezonowo), gotowane szparagi z bułką tartą (sezonowo)

Sosy:

pieczeniowy, serowy, czosnkowy, kurkowy



Zimne zakąski

Galantyna:

Schab ze śliwką, Schab parzony z kremem chrzanowym
Polędwiczka z kurkami
Filet drobiowy z suszonymi pomidorami i serem Camembert
Kurczak z farszem mięsno-grzybowym, Jajko w szynce
Roladka szpinakowa z łososiem
Galaretki wieprzowe / drobiowe
Galaretka rybna z łososiem i koperkiem , Dorsz / łosoś w galarecie

Salatki:

Salatka gyros, Salatka Cezar, Salatka grecka
Salatka z pomarańczą, orzechami włoskimi i serem Lazurowy
Caprese pomidorowo-bazyliowe z mozzarellą
Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechem włoskim
Salatka z wędzonego kurczaka z serem pleśniowym i winogronami
Salatka z dynią, serem Halloumi , granatem i dressingiem pomarańczowym
Salatka z grillowanych warzyw z pierśią z kurczaka i sosem miodowym

Zakąski:

Befszyk tatarski (mięso wołowe / żółtko / cebula / ogórek)
Śledź w oleju, Ryba po grecku
Fileciki drobiowe w zalewie octowo-pomidorowej, Melon z szynką parmeńską
Dechy z wędlinami (lub również z serami), Dechy pieczonych mięs z żurawiną, sosy
Smalec i ogórek, Pasta z bakłażana
Mini burgery, pizzerinki, tortille, nuggetsy
Chleby wiejskie , masło

Nocny, ciepły posiłek:

Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi, Szaszłyki drobiowo-warzywne / wieprzowe,
Golonka gotowana z kapustą, Pijane golonki (po bawarsku), Pałki z kurczaka pieczone
w boczku i miodzie, Żeberka wieprzowe z miodem i musztardą oraz pieczonymi
ziemniakami

Nocna zupa:

Barszcz czerwony z pasztecikiem / krokiecikiem / uszkami
Tradycyjny żurek z jajkiem i białą kielbasą
Zupa gulaszowa





Służę pomocą...



Luzanna Nowak

609 213 312

biuro@jaroszewskiewzgorze.pl

www.jaroszewskiewzgorze.pl