

# Zajazd „ŁOKIETEK”

Piotr Maciejewski

Płowce II 38a, 88-200 Radziejów

tel. 54 285 42 56, 608 669 449

[www.zajazdlokietek.pl](http://www.zajazdlokietek.pl)



## MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

### OBIAD

Rosół z kury z makaronem

\*Karkówka w sosie pieczarkowym z  
kluskami śląskimi

\*Sznycel drobiowy w panierce serowej

\*Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i mozzarellą

\*Schab panierowany

\*Nadziewana rolada z indyka

\*Zrazy wieprzowe w sosie ciemnym z kaszą i czerwoną kapustą

\*Trójkąty ze schabu z pieczarką

\*Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

Ziemniaki

Surówki różne – z białej kapusty, z czerwonej kapusty,  
z marchewki, z kapusty pekińskiej

Warzywa gotowane

## ZAKĄSKI ZIMNE

- \* Ryba w galarecie
- \*Tatar wołowy
- \*Galantyna z kurczaka
- \*Rolada szpinakowa z łososiem
- \*Półmisek mięs

---

## DANIA PODAWANE W TRAKCIE IMPREZY PRZED DUŻYM OBIADEM

- \*Barszczyk czerwony  
z pasztecikiem lub krokietem
- \*Golonka po bawarsku z kapustą gotowaną
- \*Szaszłyki z frytkami lub kulkami ziemniaczanymi
- \*Pierś otulona boczkiem
- \*Kule drobiowe z chrzanem

## DUŻY OBIAD

- \*Flaki wołowe
- \*Zawijane po katalońsku w sosie pomidorowym
- \*Karkówka z warzywami z sosem czosnkowym
- \*Filet w płatkach migdałowych
- \*Pikantne żeberka z ziemniaczkami pieczonymi

---

## TUŻ NAD RANEM:

**ŻUREK KUJAWSKI Z BIAŁĄ KIELBASĄ**

**LODY, CIASTA , TORT (smak do wyboru)**