



# Oferta całościowa

## Przystawki:

Chleb ze smalcem, ogórkiem  
kiszonym lub małosolnym  
Pieczone śliwki w boczku  
Tatar z łososia na grzance z kaparami  
Babeczki koktajlowe z grzybami,  
cebulką i pietruszką  
Babeczki koktajlowe z pomidorami,  
cebulką i mozzarellą  
Babeczki koktajlowe z łososiem  
wędzonym, serkiem almette i  
koperkiem  
Wytrawna tartaletka z ciasta  
francuskiego z pomidorami, cebulą  
dymką i bazylią

Wytrawna tartaletka z ciasta  
francuskiego z serkiem Philadelphia,  
łososiem wędzonym i koperkiem  
Wytrawna tartaletka z ciasta  
francuskiego z grzybami  
Melon w szynce parmeńskiej  
Pasta z łososia na plastrach świeżego  
ogórka z koperkiem  
Carpaccio z pieczonego buraka z  
serem kozim, pomarańczą, orzechami  
i rukolą na chlebie razowym

## Zupy:

Rosół z kury i wołowiny z  
makaronem  
Rosół z kaczki z lanymi  
kluseczkami i warzywami  
duszonymi na maśle  
Barszcz z pasztecikami (z mięsem, z  
kapustą i grzybami)  
Żurek z białą kielbasą i jajkiem  
Zupa z leśnych grzybow z  
makaronem,

Zupa swojska na wędzonce z  
kielbasą i ziemniakami  
Krem z zielonego groszku z gęstą  
śmietaną  
Krem z brokułów z gęstą śmietaną  
Krem z pomidorów z gęstą  
śmietaną i listkiem bazylii  
Krem z warzyw z grzankami

*Folwark Dajak*, Koleczkowo, ul. Świętopelka Wielkiego 1

Biuro czynne: wt. - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.00. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)

## Zupy c.d.:



Krem z cukinii z ziarnami słonecznika,  
z kroplą miętowego jogurtu  
Krem z dyni na ostro z grzankami i  
kroplą gęstej śmietany

Krem z białych warzyw z kroplą pesto z  
zielonej pietruszki  
Strogonoff  
Gulaszowa na ostro

## Dania główne:

Piersi z kurczaka w złotej panierce,  
Kurczak w delikatnej potrawce z  
cytryną i rodzynkami  
Rolada z piersi kurczaka ze  
szpinakiem i serem Roquefort,  
Rolada z piersi kurczaka z leśnymi  
grzybami,  
Rolada z piersi kurczaka z mozzarellą  
i suszonymi pomidorami  
Pierś z indyka w sosie miodowo-  
musztardowym z gruszką  
Sznycelki z piersi indyka z żurawiną i  
morelą w delikatnym sosie  
Pieczona pierś z indyka z żurawiną i  
gruszką  
Pieczone polędwiczki wieprzowe w  
boczkowi i w porach  
Polędwiczki wieprzowe z grzybami w  
sosie śmietanowym na białym winie,  
Polędwiczka wieprzowa w cieście  
francuskim z pieczonymi jabłkami i  
żurawiną,  
Pieczone polędwiczki wieprzowe  
nacierane ziołami i sosem sojowym w

sosie śmietanowym z zielonym  
pieprzem  
Roladki wieprzowe z boczkiem i  
śliwką  
Rolada wieprzowa z warzywami na  
ostro  
Schab duszony w suszonych owocach  
na białym winie  
Pieczony schab z boczkiem i śliwką  
Pieczona karkówka w sosie  
pieczeniowo-śliwkowym z warzywami  
Golonki pieczone w piwie  
Żeberka wieprzowe w miodzie  
Tradycyjne zrazy wołowe z boczkiem i  
cebulką  
Bitki wołowe w sosie pieczeniowym z  
cebulką i boczkiem  
Bitki wołowe w sosie pieczeniowym z  
grzybami  
Sznycelki cielece z kaparami  
Sznycelki cielece w sosie maślano  
cytrynowym,  
Pieczona kaczka z jabłkami  
Pieczone piersi z kaczki z sosem  
żurawinowo-pomarańczowym,

*Folwark Dajak* Koleczkowo, ul. Świętopelka Wielkiego 1

Biuro czynne: wt. - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.00. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)

## *Dania główne c.d.:*

Pieczone, lekko podwędzane piersi z kaczki podane z sosem malinowym i maślanym

Pieczony łosoś podany z marchewką, pietruszką i selerem duszonymi na maśle z miodem

Pieczony łosoś z grzybami leśnymi

Pieczony łosoś z grzybami lub warzywami w cieście francuskim

Łosoś pieczony w ziołach

Dorsz Atlantycki w sosie śmietanowo cytrynowym z koperkiem

Dorsz atlantycki duszony na purée z warzyw Dorsz Atlantycki z duszoną marchewką, pietruszką i selerem w miodzie

Pieczone sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i grzybami,,

Roladki z soli z warzywami w sosie śmietanowo-cytrynowym z koperkiem

Delikatna sola duszona z pomidorami, szalotką i czosnkiem

## *Dania główne wegetariańskie:*

Pierogi z grzybami leśnymi z masłem i pietruszką

Pierogi z kapustą i grzybami

Kasza gryczana z grzybami leśnymi i pietruszką

Makaron ryżowy z warzywami w sosie sojowym

Makaron tagliatelle z warzywami

Makaron z pesto z suszonych pomidorów

## *Dania weselne 22:30*

### *serwowane przez Szefa Kuchni:*

Pierś z indyka z żurawiną i gruszką podana z puree ziemniaczanym z zielonym groszkiem z dodatkiem szalotki i zielonej pietruszki

Pieczony schab z boczkiem i śliwką podany z ziemniakami w mundurkach w towarzystwie zielonych sałat z pomidorkami koktajlowymi oraz sosem vinaigrette

Pieczona, płonąca szynka podana z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

Dzik serwowany przez leśniczego podany z kaszą gryczaną lub pieczonymi ziemniakami i buraczkami na ciepło

## Na zimno:

Pieczony rostbef delikatnie różowy  
Rolada z indyka z suszonymi  
owocami i cebulką  
Swojskie wędliny z folwarcznej  
Wędzarni  
Karkówka w ziołach z czosnkiem,  
Boczek z chrupiącą skórką  
Schab szpikowany boczkiem i śliwką  
Cielęcina szpikowana słoninką,  
Rolada z kurczaka na słodko  
Rolada z kurczaka na ostro  
Rolada z boczku z czosnkiem i  
śliwkami pieczona na gałązkach  
rozmarynu,  
Rolada z indyka z warzywami  
Pasztesy: drobiowy, wieprzowy,  
Pasztesy: z dzika, wołowo-indyczy z  
migdałami,  
Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i  
marynowanymi grzybami.  
Tatar z łososia z kaparami

Tatar śledziowy  
Jajka faszerowane w 3 smakach  
Koreczki na 3 sposoby  
Chrupiące różki z ciasta francuskiego  
faszerowane (z kurczakiem i  
warzywami / z grzybami / z  
pomidorami i mozzarellą)  
Roladki naleśnikowe z łososiem,  
kremowym serkiem i koperkiem,  
podane z sosem miodowo-  
musztardowym  
Roladki naleśnikowe ze szpinakiem,  
czosnkiem, pieczoną papryką i serem  
Roquefort  
Tartaletki z ciasta francuskiego z  
grillowanymi warzywami  
Tartaletki z ciasta francuskiego z  
mozzarellą, pomidorami i bazylią  
Tartaletki z ciasta francuskiego z  
grzybami

## W galarecie:

Łosoś  
Szczupak faszerowany  
Sandacz faszerowany  
Terina z pstrąga z koperkiem  
Filecik z pstrąga  
Kurczak faszerowany na słodko  
Kurczak faszerowany na ostro

Tymbaliki z kurczaka  
Schab w maladze ze śliwką  
Rolada z indyka  
Indyk w maladze z brzoskwinia  
Nóżki wieprzowo-cielece  
Rolada z kaczki

# Swojskie wędliny:



Szynka  
Boczek  
Baleron  
Schab  
Ogonówka

Karkówka  
Metka  
Paszтетowa  
Salceson  
Kielbasy

## Salatki:

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Świeży szpinak z pomarańczą,  
płatkami migdałów, cheddarem,  
pomidorkami koktajlowymi i  
truskawką polany oliwą i sosem  
balsamicznym

Sałaty z mozarellą, pomidorami,  
świeżą bazylią i pesto

Różowa pierś z kaczki na sałatach z  
pomidorkami koktajlowymi,  
malinami, mandarynką i malinowym  
vinaigrette

Zielone sałaty z rukolą, gruszką,  
winogronami, serem roquefort i  
orzechami polane sosem miodowo-  
balsamicznym

Zielone sałaty z grillowanym  
kurczakiem z sosem jogurtowo-  
czosnkowym

Carpaccio z pieczonego buraka z  
kozim serem, na rukoli z pomarańczą  
i orzechami polane malinowym  
vinaigrette

Półgęsek na rukoli z pomidorami,  
parmezanem, i sosem balsamicznym

Roszponka i szpinak z avocado,  
pomarańczą, orzechami, świeżym  
ogórkiem i pomidorkami

koktajlowymi z sosem ziołowym  
Zielone sałaty z mozzarellą,  
pomidorami koktajlowymi i bazylią  
polane sosem vinegrette

## *Ryby wędzone podane z sosem miodowo-musztardowym lub z cytryną:*

Pstrąg podawany na wiórkach świeżego ogórka

Halibut

Węgorz

Łosoś wędzony na ciepło

Łosoś wędzony na zimno

Pstrąg

**Folwark Dajak** Koleczkowo, ul. Świętopelka Wielkiego 1

Biuro czynne: wt. - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.00. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)

# Ryby:



Ryba po grecku,  
Marynowany łosoś z sosem chrzanowo – śmietanowym.  
Śledzie: w śmietanie z cebulką i jabłkiem, w oleju z cebulką lub  
czosnkiem, j  
Opiekany dorsz podawany w zalewie octowej  
opiekane śledzie w zalewie octowej

# Dodatki:

Ryż, Frytki, Kopytka, Kasza  
gryczana,  
Pieczone ziemniaki, Ziemniaki  
gotowane,  
Pieczone talarki ziemniaków z  
boczkiem i rozmarynem,  
Talarki ziemniaków pieczone w  
śmietanie z czosnkiem i ziołami,  
mizeria  
surówka z młodej lub kiszonej  
kapusty  
buraczki na ciepło/na zimno  
surówka z kapusty pekińskiej z  
pomidorami, koperkiem z sosem  
jogurtowym  
Surówka z marchewki z jabłkiem z  
cytryną i śmietaną

Surówka z selera z rodzynkami z sosem  
majonezowym  
Surówka z pora z kukurydzą z sosem  
majonezowym  
W sezonie grzyby: kurki w śmietanie,  
borowiki na maśle w winnym sosie,  
Gotowane warzywa: kalafior, brokuły,  
fasolka szparagowa, marchewka,  
Marchewka z groszkiem w sosie  
Na ciepło: modra kapusta, zasmażana  
kapusta, młoda kapusta na ciepło  
Szparagi w zależności od ceny  
Pieczywo: białe, razowe czyste, z  
ziarnami, bagietki  
Sosy: chrzanowo-śmietankowy,  
borówka, ćwikła, tatarski

*Folwark Dajak* Koleczkowo, ul. Świętopelka Wielkiego 1

Biuro czynne: wt. - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.00. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)

## Tarty:



Z grzybami leśnymi, cebulą i zieloną pietruszką  
Z szynką, serem i zielonym groszkiem,  
Ze szpinakiem, serem roquefort i orzechami  
z wędzonym łososiem  
Z warzywami  
Z porem, kozim serem i suszonymi pomidorami  
Z gruszką i kozim serem  
Z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazylią

## Ciasta:

Sernik w polewie lukrowej  
Szarlotka  
Biskoptowe ciasto z kremem budyniowym, owocami i galaretką  
Snickers  
Marchewkowe z bakaliami  
Placek z rabarbarem  
Placek ze śliwkami i migdałami  
Placek z wiśniami  
Babeczki z owocami  
Babeczki z kajmakiem  
Karpatka  
Śnieżynka - puszyste ciasto biskoptowe z kremem budyniowym i konfiturą  
owocową

## Stół serowy

Sery ekologiczne od małych polskich producentów  
stawiających na jakość swoich wyrobów.

**Cena: min.3 kg - 450zł**

**Stół serowy z owocami na większą ilość osób ustalany będzie indywidualnie w zależności od ilości osób oraz ilości i rodzajów sera.**

*Folwark Dajak* Koleczkowo, ul. Świętopelka Wielkiego 1

Biuro czynne: wt. - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.00. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)

## *Stół ryb wędzonych i marynowanych:*

Łosoś-filet wędzony na zimno,  
Łosoś- dzwonki wędzone na  
ciepło  
Węgorz  
Pstrąg  
Halibut  
Jesiotr

Szczupak  
Sieja  
Sielawa  
Lin  
Karp  
Okoń

Ustalany indywidualnie w zależności od sezonu, ilości osób oraz ilości i rodzaju ryb

## *Stół wiejski*

Duża szynka z kością  
Wędzone wędliny podawane w  
całości:  
Szynka  
Schab  
Baleron  
Ogonówka  
Boczek lub rolada z boczku  
Salceson

Kiełbasy  
Metka  
Paszтетowa  
Wiejski chleb  
Gar ze smalcem i ogórkami  
kiszonymi/małosolnymi/  
marynowanymi  
Marynaty, sosy

**Cena: 1600 zł dla max 60 osób (ok. 16 kg wędlin)**  
**1800 zł dla max 90 osób (ok.22 kg wędlin)**  
**2400 zł dla max 120 osób (ok.28 kg wędlin)**  
**2800 zł dla max 150 osób (ok.32 kg wędlin)**

## *Stół słodkości*

Ciasta na życzenie - Cena do uzgodnienia

*Folwark Dajak* Koleczkowo, ul. Świętopelka Wielkiego 1

Biuro czynne: wt. - pt. 10.00 -18.00; sb. 10.00-14.00. Nr. : 601-776-771; [biuro@dajak.pl](mailto:biuro@dajak.pl)



*Na terenie Folwarku Dajak znajduje się kaplica filialna parafii Św. Szymona z Lipnicy w Koleczkowie. Szczegółowe informacje u proboszcza parafii (695 420 330) lub w biurze Folwarku (601 776 771)*

Uwaga! Zakaz sypania konfetti w parku oraz kaplicy. Konfetti można sypać/strzelać tylko na sali.