

Naszym Parom Młodym oferujemy pomoc w doborze menu.

Polecamy doświadczonych usługodawców, z którymi pracujemy od wielu lat.

Wesela zimowe w Folwarku Dajak to nie tylko bajkowy plener, przytulna atmosfera, piękne dekoracje i blask płonącego kominka, ale też promocje. Zachęcamy przyszłe Pary Młode do rezerwacji terminów zimowych. Miesiące styczeń, luty, marzec, listopad oraz grudzień objęte są promocją:

- do wyboru: tort weselny lub 0,5l wódki na parę
- brak opłaty korkowej za alkohol i napoje gazowane
- zniżkę na usługi Dj Piotr Trójmiasto

Aura za oknem nie wyklucza również organizacji ślubu cywilnego plenerowego.



FOLWARK DAJAK

# 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

Pasta z łososia na plastrach świeżego  
ogórka z koperkiem

Wędzony pstrąg na wiórkach ze świeżego ogórka  
z sosem miodowo - musztardowym z bagietką

## 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 grzybów z makaronem,  
Strogonoff

Gulaszowa na ostro

Zupa swojska na wędzonce z kielbasą  
i ziemniakami

Krem z cukinii z ziarnami słonecznika z kroplą  
miętowego jogurtu

Krem z dyni na ostro z grzankami  
i kroplą śmietany

Krem z białych warzyw z kroplą pesto  
z zielonej pietruszki

Krem z pomidorów z gęstą śmietaną  
i listkiem bazylii



## DANIA GŁÓWNE:

Piersi z kurczaka w złotej panierce,  
Kurczak w delikatnej potrawce  
z cytryną i rodzynekami  
Rolada z piersi kurczaka z mozzarellą  
i suszonymi pomidorami  
Sznycelki z piersi indyka z żurawiną  
i morelą w delikatnym sosie  
Pieczona pierś z indyka z chrupiącą skórką z  
żurawiną i gruszką  
Połędwiczki wieprzowe z grzybami w sosie  
śmietanowym na białym winie,  
Pieczone połędwiczki wieprzowe nacierane ziołami  
i sosem sojowym w sosie śmietanowym  
z zielonym pieprzem  
Roladki wieprzowe z boczkiem i śliwką  
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 cebulka i boczkiem  
Bitki wołowe w sosie pieczeniowym z grzybami  
Sznycelki cielece z kaparami  
Pieczona kaczka z jabłkami  
Pieczone piersi z kaczki z sosem  
żurawinowo-pomarańczowym,  
Pieczony łosoś podany z marchewką, pietruszką  
i selerem duszonymi na maśle z miodem  
Pieczony łosoś z grzybami leśnymi  
Łosoś pieczony w ziołach  
Dorsz atlantycki w sosie śmietanowo-cytrynowym z  
koperkiem  
Dorsz atlantycki z duszoną marchewką, pietruszką i  
selerem w miodzie  
Pieczone sakiewki z ciasta francuskiego  
z łososiem i grzybami  
Łosoś duszony ze szpinakiem i pomidorkami z  
sosem śmietanowo - winnym  
Pieczony pstrąg z limonką i warzywami z sosem  
maślano - limonkowym

## 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 / grzybami  
Makaron z pesto z suszonych pomidorów



# DANIA WESELNE 22:30 SERWOWANE PRZEZ SZEFA KUCHNI:

Pierś z indyka z chrupiącą skórką z żurawiną i gruszką podana z talarkami z ziemniaków w towarzystwie zielonych sałat z papryką, pomidorkami, ogórkiem i sosem vinegrette

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

Pieczeń z górkki cielęcej z żeberkami z warzywami podana z kaszą pęczak i marynowanymi buraczkami

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

## NA ZIMNO:

Swojskie wędliny z folwarcznej Wędzarni

Schab szpikowany boczkiem i śliwką

Polędwiczka wieprzowa  
w szynce parmeńskiej

Łopatka wieprzowa ze słoninką,

Rolada z karkówki faszerowana grzybami

Pierś z indyka ze skórą

Cielęcina szpikowana słoninką

Rolada z kurczaka na słodko

Rolada z kurczaka na ostro

Rolada z boczku z czosnkiem i morelami pieczona  
na gałązkach rozmarynu

Długo marynowana polędwiczka wieprzowa  
podana z ogórkiem kiszonym i cebulką

Pasztety: drobiowy, wieprzowy,

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

Tortille na 2 sposoby

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 maładze ze śliwką  
Rolada z indyka  
Indyk w maładze z brzoskwinia  
Nóżki wieprzowo-cielęce  
Rolada z kaczki

## SWOJSKIE WĘDLINY:

Szynka  
Boczek  
Baleron  
Schab  
Ogonówka

Karkówka  
Metka  
Pasztetowa  
Salceson  
Kielbasy

## SALATKI:

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Świeży szpinak z pomarańczą, płatkami migdałów,  
cheddarem, pomidorkami koktajlowymi i truskawką  
polany oliwą i sosem balsamicznym  
Sałaty z mozzarellą, 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  
Zielone sałaty z kurczakiem, pomidorkami  
koktajlowymi i serem pleśniowym



# RYBY WĘDZONE PODANE Z SOSEM MIODOWO – MUSZTARDOWYM LUB Z CYTRYNĄ:

Pstrąg podawany na wiórkach świeżego ogórka

Łosoś wędzony na ciepło

Łosoś wędzony na zimno

Pstrąg

Halibut

Węgorz

## RYBY:

Ryba po grecku,

Marynowany łosoś z sosem chrzanowo – śmietanowym

Śledzie na 3 sposoby:

-w oleju z cebulką i marchewką,

-solony z cebulką, śliwką i rodzynkami

-carpaccio ze śledzia z jabłkiem, cebulką i gęstą śmietaną

Opiekany dorsz podawany w zalewie octowej

## DODATKI (ustalane w zależności od sezonu i dostępności):

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 i sosem jogurtowym

Surówka z marchewki z jabłkiem,

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



## 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 SERWOWANE NA PÓLMISKACH:

Śnieżynka - puszyste ciasto biszkoptowe z  
kremem budyniowym i konfiturą owocową

Biszkoptowe ciasto z kremem  
budyniowym, owocami i galaretką

Sernik w polewie lukrowej

Sernik z bezą

Placek z rabarbarem

Placek ze śliwkami i migdałami

Placek z wiśniami

Babeczki z kremem budyniowym  
i owocami

Babeczki z kajmakiem i orzechami

Marchewkowe

Szarlotka

Snickers

Karpatka

Tiramisu

Rafaello

W-Z

## STÓŁ SEROWY

Stół serowy ustalany będzie indywidualnie w zależności  
od ilości osób oraz ilości i rodzajów sera.



## STÓŁ RYBNY:

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 pieczona szynka  
(noga) z kością  
Wędzone wędliny podawane w całości:  
Szynka  
Schab  
Baleron  
Ogonówka  
Boczek lub rolada z boczku  
Salceson  
Kielbasy  
Metka

Pasztetowa  
Pieczone mięsa: schab,  
karkówka, boczek  
z chrupiącą skórką  
Pieczony pasztet  
Wiejski chleb  
Gar ze smalcem i ogórkami  
kiszonymi/małosolnymi/  
marynowanymi  
Marynaty, sosy

**Cena: 2200zł dla max 60 osób**  
**2600zł dla max 90 osób**  
**3100zł dla max 120 osób**  
**3550zł dla max 150 osób**

## STÓŁ SŁODKOŚCI

Ciasta wybrane z naszych propozycji na życzenie - cena do uzgodnienia.



FOLWARK DAJAK



# Prosecco bar

Wolnostojący Prosecco Bar

Sezonowe owoce i zioła

2 syropy smakowe

Lód

Dekoracje

**600pln**

**Prosecco i inne alkohole nie są wliczone w cenę.**



FOLWARK DAJAK

*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.**



FOLWARK DAJAK