
UROCZYSTY LUNCH





Wykwintne menu, które ucieszy nie tylko podniebienie, ale i oczy.

Dania są serwowane na szklanej zastawie.

Wybór potraw zachwyci wszystkich, nawet tych najbardziej wymagających gości, a zapachy unoszące się wokół pozostają w pamięci na długo.

CENA: 190 zł/os.

W skład zestawu wchodzi:

- zupa (300 ml/os)
- danie główne
- ziemniaki/surówka/sałátka

ZUPY

(1 pozycja do wyboru)

- rosół drobiowo-wołowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki lub mięsnymi kołdunami (M)
- rosół rybny z makaronem, marchewką i natką pietruszki lub rybnymi kołdunami (I)
- rosół warzywny z makaronem, marchewką i natką pietruszki (V)
- pomidorowa na mięsie z ryżem lub makaronem i śmietaną (M)
- pomidorowa na bulionie warzywnym z makaronem i śmietaną (W)
- pomidorowa na bulionie warzywnym z ryżem i wegańską śmietaną (V)
- barszcz czerwony z krokiem faszerowanym kapustą i mięsem (M)
- barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym kapustą i mięsem (M)
- barszcz czerwony z krokiem faszerowanym kapustą i grzybami (W)
- barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym kapustą i pieczarkami (V)
- krem pomidorowo-ziółty z oliwą i grzankami (V)
- krem buraczany z rukolą i prażonym słonecznikiem (V)
- chłodnik litewski z botwinki, buraczka i ogórka na maślanie podany z jajkiem (W)

M - mięsne, I - rybne, W - wegetariańskie, V - wegańskie



DANIA GŁÓWNE

Min. 5 porcji jednego dania przy zamówieniu do 20 os.

Min. 6 porcji jednego dania przy zamówieniu do 30 os.

Min. 10 porcji jednego dania przy zamówieniu do 50 os.

Min. 15 porcji jednego dania przy zamówieniu powyżej 50 os.

Wszystkie mięsa są smażone na najlepszych jakościowo tłuszczach, pieczone lub duszone, bez użycia frytury.

DRÓB

- pieczona noga z kurczaka
- pałka z kurczaka w chrupiącym cieście
- kaczka noga z pieczonym jabłkiem
- grillowany filet z piersi kurczaka
- panierowany filet z piersi kurczaka
- panierowany kotlet de volaille z masłem lub serem żółtym
- roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem
- pierś z kurczaka po hawajsku, zapiekana z serem i ananasem





WIEPRZOWINA

- roladka ze schabu ze szparagami (sezonowo)
- schab z pieca z sosem śmietanowo – chrzanowym
- pieczeń wieprzowa w ziołach
- roladki wieprzowe z boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą w sosie pieczeniowym
- panierowany kotlet schabowy
- kotlet szwajcarski
(panierowany kotlet schabowy nadziewany szynką i serem)
- panierowany kotlet ze schabu faszerowany serem i pieczarkami
- żeberka w sosie barbeque

WOŁOWINA

- zrazy wołowe zawijane z boczkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, musztardą w sosie grzybowym
- bitki w sosie grzybowym
- pieczeń z sosem chrzanowo - śmietanowym
- rolada wołowa z grzybami, w sosie rozmarynowo - śmietanowym



RYBY

- filet z dorsza w cieście piwnym podawany z sosem tatarskim
- filet z dorsza panierowany z pastą pietruszkowo-cytrynową
- filet z dorsza pieczony pod porem w śmietanie z różowym pieprzem

WEGETARIAŃSKIE

- panierowany kotlet warzywno-serowy
- panierowany kotlet ziemniaczany, faszerowany serem i pieczarkami
- kotlet buraczany z kaszą gryczaną i wędzoną papryką
- grillowany camembert z sosem żurawinowym
- kotlet z soczewicy, faszerowany mozzarellą i szpinakiem

WEGAŃSKIE

- szparagi z suszonymi pomidorami zapiekane w cieście
- boczniki w chrupiącym cieście
- kotlet sojowy w cieście z sosem tatarskim
- grillowane tofu z ziołowym pesto i oliwkami



DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

(1-4 pozycji do wyboru)

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
 - ziemniaki opiekane z ziołami
 - ryż z warzywami
 - kasza gryczana niepalona z masłem i natką pietruszki
 - kopytka
 - kluski śląskie
 - kuskus z papryką
-
- surówka z pieczonych buraczków z chrzanem
 - surówka colesław (z białej kapusty i marchewki)
 - surówka z marchewki, jabłka na śmietanie
 - surówka z pora i kapusty z sosem majonezowym
 - surówka z kapusty i marchewki słodko-kwaśna
 - surówka z kapusty czerwonej
 - sałatka ze świeżych warzyw z winegretem (sałata, pomidor, ogórek, czerwona cebula, oliwki)
 - mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, z awokado i dressingiem sałatkowym
 - carpaccio z buraka z oliwą z oliwek, rukolą i prażonymi orzechami

DODATKI NA CIEPŁO

- biała młoda kapusta z koperkiem
- kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- kalafior z bułką tartą na maśle
- buraczki zasmażane
- brokuł z sosem serowo-śmietanowym

SOSY (350 ml/20 zł)

- grzybowy
- pieczarkowy
- pieczeniowy
- śmietanowo-chrzanowy



Podczas dłuższych imprez goście szybko nabierają apetytu, warto więc zabezpieczyć się i przygotować coś dodatkowego na ząb.

DODATKOWE POTRAWY

GULASZE

(minimalne zamówienie: 10 porcji jednego rodzaju)

BOEUF STROGANOW

wołowina, grzyby, ogórek konserwowy, papryka, cebula, pomidory, śmietana, zioła, czosnek, przyprawy

CENA: **45 zł** / porcja 350 ml

GULASZ BURGUNDZKI

wołowina, czerwone wino, pieczarki, włoszczyzna, boczek, cebula, czosnek, ziemniaki, pomidory

CENA: **45 zł** / porcja 350 ml

GULASZ WĘGIERSKI WIEPRZOWY

łopatka wieprzowa, kiełbasa, papryka, cebula, czosnek, pieczarki, ziemniaki, papryka, pomidory

CENA: **40 zł** / porcja 350 ml

GULASZ WEGAŃSKI

bocznik, ciecierzycy, bakłażan, cukinia, papryka, cebula, pieczarki, pomidory, czosnek

CENA: **40 zł** / porcja 350 ml

Barszcz czerwony z kulebiakiem - kapusta grzyby
60 zł/os.

Barszcz czerwony z krokiem mięsnym
60 zł/os.

Zupa bogracz z wołowiną i świeżą papryką
79 zł/os.

Bigos staropolski
50 zł/300g

Żeberka z pieca, sos własny, ziemniaki pieczone z ziołami **90 zł/porcja/150g/200g**

Golonka duszona w piwie, groch puree
99 zł/porcja/150g/200g

Szynka pieczona, sos orzechowy, ziemniaki pieczone
120 zł/porcja/150g/200g

Gicz cielęca, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
160 zł/porcja/150g/200g



O Państwa komfort podczas rejsów z cateringiem dba doświadczona obsługa.

Obsługa cateringowa jednoosobowa
CENA: **80 zł/h**

W przypadku wynajęcia samego statku z cateringiem bez napojów pobieramy opłatę korkową:

- na statku Rusałka i Kaczuszka
25 zł/os. za wniesione napoje
- na pozostałych jednostkach **150 zł/rejs**

Istnieje możliwość udostępnienia lodówko-zamrażarki
w cenie **150 zł/rejs***

**Dotyczy tylko statku Rusałka.*



StatekWroclaw.pl s.c.
ul. Leszczyńskiego 4/29
50-078 Wrocław

tel. 71 7000 300
tel. 797 797 725

e-mail: info@turizmo.pl

www.turizmo.pl



TurizmoPL



[turizmo.pl](https://www.instagram.com/turizmo.pl)

*Odpułyń z nami!*TM