

SMIAK I DELICJE

Szanowni Państwo,

Przedstawiamy ofertę obiadową, gorących kolacji i zimnych zakąsek w dwóch wariantach cenowych oraz ofertę cateringową na przyjęcia i prywatki (small i big party), propozycje stołów galicyjskich oraz ofertę dań regionalnych.

Mamy nadzieję, że w naszej ofercie znajdziecie Państwo coś specjalnego dla siebie. Jeżeli jednak macie Państwo ochotę na bardziej wyszukane, wyrafinowane dania, to chętnie je przygotujemy.

Zawsze doradzamy w wyborze menu, stosownie do rodzaju spotkań i okazji w trakcie, których zechcecie Państwo być naszymi gośćmi.

Dania serwujemy według życzeń na talerzach lub półmiskach a wszystko ze szczególną dbałością o estetykę i profesjonalne nakrycie stołu.

Zestaw 45zł/os.

ZUPY:

1. Grzybowa z kładzionymi kluseczkami
2. Neapolitańska z kurczakiem i groszkiem ptysiowym
3. Krem z kury z prażonymi migdałami
4. Zupa krem grzybowo-serowa
5. Rosół domowy z pierożkami
6. Zupa pomidorowa z kawałkami pomidorów i ziołami
7. Barszcz biały z ziemniakami i kielbasą
8. Barszcz czerwony z fasolą Jaś lub uszkami grzybowymi

DANIE GŁÓWNE – prosimy wybrać dwie propozycje.

1. Roladki z soli w sosie kaparowo-cytrynowym, brukselka smażona z prażonymi migdałami, surówki, frytki.
2. Sandacz zapiekany z camembertem i sosem cebulowo-tymiankowym serwowany z frytkami i bukietem warzyw.
3. Rozetki z piersi indyka pieczone z serem w maśle ziołowym w kruszonce podana z makaronem tagliatella oraz bukietem warzyw.
4. Rolada z indyka faszerowana warzywami i serem feta w sosie grzybowym podana ze śmietankowymi kluseczkami oproszonymi bazylią i pietruszką lub z Kus-kusem w asyście fasolki szparagowej z boczkiem
5. Łódzka drobiowa faszerowana wątróbką króliczą i ziołami w sosie lazurkowym podana z pieczonymi ziemniakami i koszyczkiem surówek

6. Udko pieczone z boczkiem, morelami i śliwką w paprykowej pomadzie podane z gałką ryżu i gałką kaszy gryczanej oraz zestawem surówek
7. Schab z kością na kapuście z grzybami, ziemniaki z wody z koperkiem, surówka z selera i czerwonych buraczków
8. Tradycyjna pieczeń ze schabu w panierce z orzechów włoskich z pure ziemniaczanym z ziołami, buraczkami po szambelańsku z miodem oraz kapustą kiszoną w słonecznej oliwie
9. Schab po prowansalsku podany z zapiekany pure, pieczarką nadzianą kurkami, surówką z pora oraz ćwikłą węgierską
10. Karkówka prezydencka w sosie pieczeniowym, kluseczki maślane i czerwona kapusta na gorąco ze skwarkami i buraczkami z orzechami

DESER:

1. Sernik z sosem biszkoptowym i owocami
2. Lody z bitą śmietaną i polewą truskawkową
3. Szarlotka na ciepło z sosem wiśniowym
4. Panacotta waniliowa – włoskie pyszności
5. Banany otoczone w kokosie, przypieczone na złoto z polewą czekoladową
6. Sałatka owocowa
7. Tęcza galaretek z winogronami w czekoladzie
8. Tiramisu z owocami
9. Lody kawowe w polewie o smaku czekolady i brandy
10. Bułeczki z truskawkami

Woda mineralna w dzbankach, kawa, herbata, soki w dzbankach serwowane bez ograniczeń.

Zestaw 63zł/os.

Przystawka:

1. Masa serowa otulona wędzonym łososiem z sosem, oliwą i morską solą
2. Carpaccio a'la Don Carlo
3. Koktajl z krewetek podany w awokado z dipem sezamowym
4. Pasztet z dzika z musem chrzanowym
5. Duet wędzonego łososa i szynki parmeńskiej na rucoli, okropione cytrynową oliwą z kawałkami suszonych pomidorów

ZUPY:

1. Żurek z kurkami i zasmażanymi ziemniaczkami
2. Zupa toskańska z polędwicą wołową i grzankami
3. Zupa rybna
4. Domowy rosół aromatyzowany borowikami
5. Pachnące consome z borowików
6. Żur na naturalnym zakwasie podany w chlebie

DANIE GŁÓWNE – prosimy wybrać dwie propozycje

1. Filet z mintaja w suszonych śliwkach i marchewce podany z pieczonymi ziemniaczkami, bukietem warzyw gotowanych pod beszamelem
2. Łosoś na sosie ze świeżych winogron serwowany z chipsami ziemniaczanymi, glazurowanymi mini-marchewkami z tymiankiem i czosnkiem oraz surówką z kapusty białej.

3. Łosoś zapiekany w cieście francuskim, warzywa o zapachu imbiru, makaron kokardy
4. Sandacz w sosie kurkowym z łódeczkami ziemniaczanymi i bukietem surówek
5. Rolada z indyka faszerowana brokułami, serem wędzonym i orzechami Pini w sosie serowym, podana z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek
6. Pieczeń z indyka faszerowana żurawiną w sosie własnym podana z ryżem z warzywami i kalafiolem zapiekany z serem
7. Łódeczka drobiowa faszerowana mocarellą, kaparami i suszonymi pomidorami w sosie morelowym podana z ćwiartkami ziemniaczków opiekanych, surówką z pora ze śliwkami, marchewką i biało-czerwoną kapustą
8. Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z serem wędzonym, ananasem i leżką żurawiny udekorowana, podana z bużkami ziemniaczanymi, mixem sałat zielonych z vinegrett, surówką z kapusty pekińskiej z warzywami.
9. Polędwiczka faszerowana grzybami i wędzonym serem w sosie imperial na bazie wina podana z dzikim ryżem, kapustą włoską z boczkiem na ciepło, oraz surówką z kapusty białej.
10. Polędwiczki w cieście francuskim pieczone, podane z grillowanymi warzywami i dzikim ryżem
11. Pieczeń ze schabu faszerowana grzybami z sosem borowikowym, śmietankowym pure ziemniaczanym, żółtą i zieloną fasolką szparagową i surówkami
12. Sakiewki wołowe z boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulą serwowane z śląskimi kluskami i modrą kapustą ze skwarkami
13. Pieczeń wołowa faszerowana wędzoną słoninką, słonecznikiem i kaszą jaglaną w sosie ciemnym podana z kaszą gryczaną i smażonymi buraczkami.

DESER:

1. Tort czekoladowy
2. Puchar lodowy z owocami, bakaliami i sosem karmelowym
3. Szarlotka na ciepło z lodami waniliowo-śmietankowymi na cukrze pudrze w sosie waniliowym
4. Pływające wyspy – pieczona beza w sosie waniliowym z migdałami i karmelowymi nitkami
5. Tiramisu lodowe z amaretto
6. Creme brulee
7. Krem zabajone z gorącymi malinami
8. Sałatka z egzotycznych owoców z ajerkoniakiem

Woda mineralna w dzbankach, kawa, herbata, soki w dzbankach serwowane bez ograniczeń.

Zestawy zimnych zakąsek serwowane na stoły:

Zestaw I: 24zł/os.

1. Półmisek wędlin swojskich: (kiełbasa zwykła, krakowska, 'zajaczek', szynka drobiowa, szynka kasztelańska, kabanosy, salceson, boczek wędzony)
2. Galaretki drobiowe z warzywami
3. Ryba (sola) w sosie hiszpańskim
4. Sałatka - jedna do wyboru z podanych poniżej

Zestaw II: 34zł/os.

1. Półmisek wędlin swojskich: (kielbasa zwykła, krakowska, 'zajaczek', szynka drobiowa, szynka kasztelańska, kabanosy, salceson, boczek wędzony)
2. Deska serów żółtych, wędzonych, twardych i blue z winogronami i orzechami
3. Marynowane grzybki i pikle
4. Jajka faszerowane na różne sposoby
5. Sałatka – jedna do wyboru z podanych poniżej

Zestaw III: 46zł/os.

1. Półmisek wędlin swojskich: (kielbasa zwykła, krakowska, 'zajaczek', szynka drobiowa, szynka kasztelańska, kabanosy, salceson, boczek wędzony)
2. Galantyna z kaczki z bakaliami
3. Roladki łososiowo-szpinakowe i łososiowo-brokułowe
4. Deska serów żółtych, wędzonych, twardych i blue z winogronami i orzechami
5. Pieczenie domowe podane z musem żurawinowym i chrzanem
6. Sałatki – dwie do wyboru z podanych poniżej

Sałatki: sałatka meksykańska z czerwoną fasolką, sałatka wielowarstwowa z kurczakiem, kukurydzą, serem i jajkiem, sałatka pieczarkowa z żółtym serem, sałatka grecka ze słonecznikiem, sałatka brokułowa z jajkiem, serem feta w czosnkowej zalewie, caprese-pomidory z mocarallą i bazylią, nicejska z oliwkami, grzankami czosnkowymi i jajkiem w sosie New York, sałatka z wędzonym kurczakiem i selerem naciowym, sałatka z kapustą pekińską, zielonym groszkiem i paluszkami krabowymi, sałatka makaronowa TRIO z szynką i wędzonym serem, serowymi grzankami i ziołami, sałatka warstwowa z selerem, kukurydzą, ananasem i szynką, sałatka wiejska z boczkiem, jajkiem i sosem włoskim, sałatka śledziowa z cebulką i śliwką suszoną, sałatka z kuskusem kurczakiem i podgrzybkami.

- *Do każdego zestawu podajemy chrzan z jajkiem.*

Zimne zakąski 38zł/os. – wybór pięciu zakąsek z podanych.

- Polędwiczka z musem drobiowo-pistacjowym w sosie z czarnej porzeczki
- Roladki z ciasta naleśnikowego serwowane na sałacie z nadzieniem szpinakowym
- Płatki kaczki wędzonej z gruszką marynowaną w balsamino na kruchej sałacie i miodowo-musztardowym vinegrette
- Tatar z łososia z krewetką black-tiger
- Półmisek wędlin swojskich: (kielbasa zwykła, krakowska, 'zajaczek', szynka drobiowa, szynka kasztelańska, kabanosy, salceson, boczek wędzony)
- Galantyna z kaczki z bakaliami
- Roladki łososiowo-szpinakowe i łososiowo-brokułowe
- Deska serów żółtych, wędzonych, twardych i blue z winogronami i orzechami
- Galaretki drobiowe z warzywami
- Studzielina wieprzowa
- Ryba (sola) w sosie hiszpańskim
- Śledź po wileńsku z borowikami
- Jajka faszerowane na różne sposoby
- Faszerowane pomidory tatarem z boczku i sera oraz ziół, ubrane w grzanki
- Wybór domowych, pieczonych paszтетów z dipem porowym
- Domowe pieczenie z sosem ułańskim na bazie chrzanu i ziół

- Łódeczki ze szczupaka z suszonymi śliwkami
- Marynowane grzybki i pikle
- Śledziki (koreczki) na różne sposoby podane
- Jajka w szynce parmeńskiej na sałatce jarzynowej
- Domowy smalec z wędzonką, serwowany z kiszonymi ogórkami
- Sałatki do wyboru: :
 - sałatka meksykańska z czerwoną fasolką; sałatka wielowarstwowa z kurczakiem, kukurydzą, serem i jajkiem; sałatka pieczarkowa z żółtym serem; sałatka grecka ze słonecznikiem; sałatka brokułowa z jajkiem, serem feta w czosnkowej zalewie; caprese-pomidory z mozarallą i bazylią; nicejska z oliwkami, grzankami czosnkowymi i jajkiem w sosie New York; sałatka z wędzonym kurczakiem i selerem naciowym; sałatka z kapustą pekińską, zielonym groszkiem i paluszkami krabowymi; sałatka makaronowa TRIO z szynką i wędzonym serem, serowymi grzankami i ziołami; sałatka warstwowa z selerem, kukurydzą, ananasm i szynką; sałatka wiejska z boczkiem, jajkiem i sosem włoskim; sałatka śledziowa z cebulką i śliwką suszoną; sałatka z kuskusem kurczakiem i podgrzybkami.

OFERTA CATERINGOWA

Domowa prywatka „SMALL PARTY”

Oferta dla 10 osób – 300zł.

- Domowe wędliny Jasia Wędrowniczka (kielbasa zwykła, krakowska, ‘zajaczek’, szynka drobiowa, szynka kasztelańska, kabanosy, salceson, boczek wędzony, pieczeń z papryką)
- Jajka faszerowane na różne sposoby
- Domowy smalec z wędzonką, serwowany z kiszonymi ogórkami
- Roladki ptysiowe łososiowo-szpinakowe i łososiowo-brokułowe
- Deska serów żółtych, wędzonych, twardych i blue z winogronami i orzechami
- Mix koreczkowy
- Śledziki w trzech wydaniach
- Sałatka do wyboru z podanych powyżej
- Słodkości w koszyczkach:
 - ciasteczka kruche, drożdżowe, kokoski, aromatyczne pierniczki

Domowa prywatka „BIG PARTY”

Oferta dla 15 osób – 450zł.

- Domowe wędliny i pieczenie Jasia Wędrowniczka (kielbasa zwykła, krakowska, ‘zajaczek’, szynka drobiowa, szynka kasztelańska, kabanosy, pieczeń z pieprzem, pieczeń drobiowa z papryką, karkówka pieczona, rolada z indyka faszerowana, salceson, boczek wędzony) z chrzanem i sosem żurawinowym
- Wybór domowych, pieczonych paszтетów z dipem borowikowym lub domowe pieczenie z sosem ułańskim /na bazie chrzanu i ziół/
- Połędwiczka z mussem drobiowo-pistacjowym w sosie z czarnej porzeczki
- Śledziki (koreczki) na różne sposoby podane
- Domowy smalec z wędzonką, serwowany z kiszonymi ogórkami
- Jajka w szynce parmeńskiej na sałatce jarzynowej

- Deska serów żółtych, wędzonych, twardych i blue z winogronami i orzechami
- Ryba (sola) w sosie hiszpańskim
- Dwie sałatki do wyboru z podanych
- Bogracz wołowo-wieprzowy na gorąco z kluseczkami

Sałatki do wyboru:

- sałatka meksykańska z czerwoną fasolką; sałatka wielowarstwowa z kurczakiem, kukurydzą, serem i jajkiem; sałatka pieczarkowa z żółtym serem; sałatka grecka; sałatka brokułowa z jajkiem, serem feta w czosnkowej zalewie; caprese-pomidory z mozarallą i bazylią; nicejska z oliwkami, grzankami czosnkowymi i jajkiem w sosie New York; sałatka z wędzonym kurczakiem i selerem naciowym; sałatka z kapustą pekińską, zielonym groszkiem i paluszkami krabowymi; sałatka makaronowa TRIO z szynką i wędzonym serem; sałatka warstwowa z selerem, kukurydzą, ananasem i szynką; sałatka wiejska z boczkiem, jajkiem i sosem włoskim; sałatka śledziowa z cebulką i śliwką suszoną; sałatka z kuskusem kurczakiem i podgrzybkami.

Dania na terenie Rymanowa dostarczamy gratis. Dowóz do innych miejscowości 2zł/km. Możliwy odbiór własny. Za porcelanę pobieramy kaucję.

POTRAWY REGIONALNE

„Stare receptury dawnej kuchni pogranicza, takie jakie były przed laty, tak jak to było na początku... Kuchnia Bojków, Łemków i rymanowskie przysmaki”

Zapraszamy na regionalną ucztę. Smacznego.

Rymanowska kiszka ziemniaczana z dużą ilością boczku i skwarek z surówką z kapusty kiszzonej i ogórka kwaszonego – / porcja obiadowa/ - 18zł

Pieróg po” bieszczadzku” /porcja obiadowa/ - 16zł

Razowe pierogi z ziemniakami, kapustą i grzybami, kaszą gryczaną. Solidnie maszczone. 10szt – 12zł

Kiszony barszcz czerwony z uszkami – 7zł

STÓL GALICYJSKI – 15zł/os. (zamówienie na min. 40osób)
domowe wyroby Jasia Wędrawniczka

- Szynka pieczona z kością, sos chrzanowy
- Deska mięs wiejskich (boczek pieczony faszerowany, salceson, szynka chłopska, schab, zajączek, szynki w galarecie)
- Smalec z kwaszonymi ogórkami, pęta kielbas wiejskich, szynka wędzona, kabanosy, żeberka, golonki, garncie pierogów, marynowane grzybki leśne, pajdy chleba wiejskiego.

Dzik pieczony – 1500zł

Dzik serwowany z pieczonymi ziemniakami, sosem jałowcowym i wiśniowym, zasmażaną kapustą z grzybami.

Prosiak pieczony – 650zł

Prosiak pieczony w całości nadziewany kaszą

Do każdego zestawu polecamy wino deserowe 6zł lampka lub wybór win z ponad 200 pozycji dostępnych w restauracji.

Wybór ponad 100 rodzajów alkoholi z całego Świata dostępny w barze.

Dla grup proponujemy alkohol w cenach promocyjnych.

Wyborowa, Pan Tadeusz, Sobieski, Smirnoff, Bols – 33zł/0,5L

Finlandia, Absolut – 43zł/0,5L



HotelRestauracja „Jaś Wędrowniczek”**

ul. Bieleckiego 8, 38-480 Rymanów

tel.: 13 43 567 33, 603 364 444, 609 729 629

e-mail.: rymanow@jas-wedrowniczek.pl, www.jas-wedrowniczek.pl