

*Zona  
♥  
Marz*

# BURSZTYNOWE WESELE

OBIAD WESELNY LUB PRZYJĘCIE WESELNE

*Sztormowa*  
RESTAURACJA

Za chwilę Wasz wielki dzień i marzycie o eleganckiej uroczystości?  
Przygotowaliśmy specjalnie dla Was ofertę szytą na miarę, możecie zaplanować  
ceremonię zaślubin i kameralne wesele do 100 osób.

Zadbamy o to, aby dla Was był to czas absolutnej bez troski.  
Wasi goście doświadczą prawdziwej magii – smaków, zabawy i atmosfery.  
Będzie to Wasza celebracja w miejscu otoczonym Naturą.

Poznajcie naszą ofertę.  
Wspólnie przekroczymy horyzont Waszych oczekiwań.



## MIEJSCE

Restauracja Sztormowa to prawdziwa perełka na kulinarnej mapie Mierzei Wiślanej.

Nietuzinkowy i przytulny wystrój, wysublimowane potrawy oparte na autorskich recepturach Szefa Kuchni Grzegorza Labudy to tylko niektóre powody, dla których trzeba nas odwiedzić. Wyjątkowe doznania smakowe, doskonały i kompletny bar z koneserskim wyborem alkoholi, empatyczna i profesjonalna obsługa- to nasze atuty.

## MENU

Wyjątkowy dzień oznacza wyjątkowe menu.  
Nasz Szef Kuchni nie zna żadnych innych.  
Nasi kucharze zaczarują  
Was i Waszych gości swoim wyjątkowo  
smacznym podejściem.

Menu komponujecie Sami z całej gamy naszych dań tak,  
aby spełniło Wasze oczekiwania.





## MENU 299 PLN

### ZUPA SERWOWANA

(1 do wyboru)

Rosół królewski na trzech rodzajach mięs  
z domowym makaronem i marchewką

Krem z białych warzyw z grzankami

Lekki bulion grzybowy z kluseczkami i palonym porem

### DANIE GŁÓWNE

(4 do wyboru, serwowane na stoły)

Dorsz w sosie śmietanowo - porowym

Sandacz po polsku z grzybami

Noga z kaczki pieczona z pomarańczami i rozmarynem na duszonej  
czerwonej kapuście

Luzowana noga z kurczaka kukurydzianego faszerowana suszonymi  
pomidorami z gotowaną fasolką szparagową

Pieczeń z łopatki wieprzowej z suszoną śliwką w sosie naturalnym  
na zasmażanej kiszzonej kapuście

Zrazy z karkówki wieprzowej ze swojską kielbasą,  
ogórkiem kiszonym i cebulką w sosie myśliwskim

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym na ciepłych burakach

Tradycyjny schab marynowany w mleku i cebuli podany na duszonej  
białej kapuście



## MENU 299 PLN

### DODATKI CIEPŁE

(2 do wyboru)

Ziemniaki z wody z masłem koperkowym

Maślane puree ziemniaczane

Kasza pęczak z warzywami

Ryż jaśminowy z warzywami

Domowe kopytka

### DODATKI ZIMNE

(3 do wyboru)

Sałatka z domowych kiszonych ogórków z cebulką

Buraczki tarte z chrzanem

Sałatka z białej kapusty z sosem jogurtowo-majonezowym

Świeża sałata sezonowa z warzywami i sosem vinaigrette

Sałatka z pora z rodzynkami

Sałatka z kiszonej kapusty z czerwoną cebulką

## MENU 299 PLN

### PRZEKĄSKI

(7 do wyboru)

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami

Śledź w oleju z cebulką

Śledź w sosie tatarskim

Mini placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną

Rolada z boczku z sosem chrzanowym

Pieczony schab ze śliwką

Klopsiki w zalewie słodko-kwaśnej

Pasztet z kaczki z żurawiną

Galert z indyka z warzywami

Tortilla z grillowanym kurczakiem i rukolą

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Sałata z pomidorkami cherry i mozzarellą

Sałatka z marynowanym burakiem i kozim serem

Carpaccio z buraka z sosem malinowym i orzechami

### CIEPŁE DANIE PO PÓŁNOCY

(1 do wyboru)

Strogonow z domowymi kluseczkami

Bigos staropolski

Żurek staropolski

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Tradycyjne flaczki wołowe

Kaszubski kurczak w białym sosie z ryżem