



Szczegółowa oferta weselna na rok 2019

Menu oferty weselnej Wersja I – cena 220,00 zł/osobę

Na powitanie Pary Młodej oraz Gości weselnych - podajemy kieliszek wina musującego
Powitanie chlebem i solą przez Rodziców Pary Młodej

Zupa

/W ofercie proponujemy wybrać 1 zupę dla wszystkich/

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z migdałami

Delikatna zupa borowikowa z espumą truflową

Krem z pieczonych buraków z ciężką kwaśnej śmietany

Krem z pieczonych pomidorów serwowany ze świeżą bazylią i ciężką śmietany

Aksamitny krem z białych szparagów /zupa może zostać przygotowana jedynie w sezonie/

Danie główne serwowane na półmiskach:

/W ofercie proponujemy wybrać 3 rodzaje dań drugich, w łącznej ilości - 2 porcje dla 1 osoby /

Zraz wieprzowy nadziewany tradycyjnie w aksamitnym sosie własnym

Roladka z piersi kurczaka nadziewana leśnymi grzybami na sosie estragonowym

Schab smażony po kapitańsku, nadziewany tartą mozzarellą, wędzonką gdańską i pieczarkami

Pieczony dorsz na grillowanych warzywach sezonowych/ cukinia, cebula, papryka, marchew/

Smażona pierś z kurczaka w panierce tradycyjnej

Smażony dorsz w sosie cytrynowym

ziemniaki, kromki ziemniaczane

bukiet surówek w trzech smakach

/buraczki z cebulą, surówka wielowarzywna na pekinie, Coleslaw/

Deser

/W ofercie proponujemy wybrać 1 deser dla wszystkich/

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami

Delikatna Panna Cotta z domowym sosem owocowym

Mus jabłkowy przekładany masą śmietankową i kruszonką

Czekoladowy krem z wiśniami i wiórkami kokosowymi

Restauracja Nad Potokiem

adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk

e-mail: biuro@restauracjanadpotokiem.pl www.restauracjanadpotokiem.pl

tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



**Dodatkowo Restauracja przygotowuje owoce filetowane
ustawione w bufecie szwedzkim**

Przekąski:

/W ofercie przygotowaliśmy łączną ilość 5 porcji przekąsek dla 1 osoby + 2 porcje sałatek/osobę/
Proponujemy podać ok. 10 różnych potraw dla różnorodności

Mięsa:

Pieczony boczek łasucha
Karkówka macerowana ziołami
Paszтет z wątróbek drobiowych z orzechami i winną galareta
Schab pieczony z majerankiem nadziewany fromage chrzanowym
Rolada wieprzowo-drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i czarną oliwką
Rolada z karkówki szpikowana grzybami, świeżą papryką i wątróbką drobiową
Rolada z indyka faszerowana owocami zroszona galaretką
Delikatne galaretki drobiowe z groszkiem

Ryby:

Pstrąg z warzywami w auszpiku
Filet z dorsza pod greckim sosem warzywno - pomidorowym
Śledzik pod dwoma postaciami /po tatarsku i w oleju/
Rolada z pstrąga z boczkiem wędzonym
Tatar z makreli na ziołowej grzance

Sałatki:

Sałatka ryżowa z kukurydzą i kurczakiem
Tradycyjna sałatka Grecka ze świeżymi warzywami serem Feta i oliwkami z Vinegreat
Mix sałat z owocami i malinowym z sosem ogrodowym

Dodatki:

Masło, pieczywo mieszane, marynaty, Sos chrzanowy

Po północy:

/W ofercie proponujemy wybrać 1 zupę dla wszystkich/
Żurek chrzanowy z białą kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą lub z mięsem
Pomorska zupa rybna z warzywami



Napoje gorące w stole szwedzkim serwowane całą noc bez ograniczeń
kawa i herbata z dodatkami

Pakiet ciast w łącznej ilości 3 porcji na osobę:
/w ofercie prosimy wybrać od 6 do 8 propozycji poniższych ciast dla różnorodności/

Malinowa fantazja -

biskopt, delikatna śmietana z dodatkiem sosu malinowego obłana białym żelem

Tiramisu -

serki mascarpone połączone z delikatną śmietanką przekładane kawowymi biskopcikami

Green Forest -

Śmietanka z dodatkiem białej czekolady, przekładana zieloną roladą pistacjową, udekorowana owocami leśnymi i obłana galaretką

Queen Brulee z Pralinami -

Czekoladowe ciasto przełożone czekoladową śmietanką z dodatkiem pralin

Cherry -

Czekoladowy biskopt z delikatną śmietanką czekoladową i musem wiśniowym

Strawberry -

Delikatny biskopt przełożony śmietanką truskawkową, wyłożony truskawkami i obłany galaretką

W-Z Tradycyjna -

kakaowe biszkopty przekładane świeżą śmietanką kremową

Malaga -

Delikatny biskopt przekładany śmietanką o smaku malagi z dodatkiem rodzynek w rumie

Ciasto jogurtowe -

Puszyste ciasto o smaku jogurtowym z dodatkiem budyniu i owoców, całość obłana żelem

Ciasto Choco -

Czekoladowe ciasto z dodatkiem budyniu, owoców i bakalii

Ciasto pomarańczowe -

Restauracja Nad Potokiem
adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk
e-mail: biuro@restauracjanadpotokiem.pl www.restauracjanadpotokiem.pl
tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



Puszyste ciasto o intensywnym smaku pomarańczy, wyłożone owocami

Szarlotka jogurtowa -
kostka jabłkowa z dodatkiem wanilii, wypiekana z ciastem jogurtowym, całość posypana utartą kruszonką maślaną i opruszona pudrem

Sernik Mandarynkowy -
wykwintny sernik o smaku mandarynkowym, wypiekany na spodzie biszkoptowym

Menu oferty weselnej Wersja II - cena 240,00 zł

Na powitanie Pary Młodej oraz Gości weselnych - podajemy kieliszek wina musującego
Powitanie chlebem i solą przez Rodziców Pary Młodej

Przystawka

/Prosimy wybrać jedną przystawkę dla wszystkich gości/

Terrina drobiowa z lazurem
Róża z wędzonego łososa z nutą limonową
Tradycyjna roladka wieprzowa nadziewana po staropolsku
Roladka z pstrągą otulona boczkiem pod ciężką galarety

R E S T A U R A C J A

Zupa:

/w ofercie proponujemy wybrać 1 zupę dla wszystkich /

Domowe flaczki w rosole
Bulion królewski z makaronem
Aromatyczny krem z brokuł podany z groszkiem ptysiowym
Delikatny krem z dyni /zupa może zostać przygotowana jedynie w sezonie/
Rosół z kaczki z pierożkami z serem ricotta i wątróbką
Consomme z bażanta z tagliatelle warzywnym
Zupa porowa z wędzonym pstrągiem

Danie główne serwowane na półmiskach:

/W ofercie proponujemy wybrać 3 rodzaje dań drugich, w łącznej ilości - 2 porcje dla 1 osoby /

Zraziki wołowe po staropolsku
Karczek wieprzowy duszony z pieczarkami
Roladka drobiowa faszerowana porem w sosie maślanym



Sakiewka wieprzowa nadziewana borowikami na sosie grzybowym
Udka kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i fetą
Tilapia z sosem szpinakowym

ziemniaki, krokiety ziemniaczane
bukiet surówek w trzech smakach
/buraczki z cebulą, surówka wielowarzywna na pekince, Coleslaw/
Lub
Mix sałat ze świeżych warzyw z oliwą w dwóch smakach

Deser

/ w ofercie proponujemy wybrać 1 deser dla wszystkich/
Sałatka owocowa w syropie klonowym
Fantazja waniliowa skropiona musem owocowym
Czekoladowy krem z wiśniami i wiórkami kokosowymi
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

**Dodatkowo Restauracja przygotowuje owoce filetowane
ustawione w bufecie szwedzkim**

Przekąski:

/W ofercie przygotowaliśmy łączną ilość 5 porcji przekąsek dla 1 osoby + 2 porcje sałatek/osobę/
Proponujemy podać ok. 10 różnych potraw dla różnorodności

Mięsa:

Boczek pieczony
Galantyna drobiowa z owocami
Tradycyjny schab ze śliwką w galarecie
Domowy pasztet z dziczyzny, drobiu i warzyw
Rolada wieprzowo-drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i czarną oliwką
Rolada z karkówki szpikowana grzybami, świeżą papryką i wątróbką drobiową
Rolada z kaczki faszerowana wątróbką i śliwkami
Rolada z indyka faszerowana wątróbką
Nóżki wieprzowe w galarecie

Ryby:

Łosoś z warzywami w auszpiku
Delikatna rolada z sandacza z rakami



Duo ze śledzi: po kaszubsku i w śmietanie
Rolada z pstrąga z boczkiem wędzonym
Tatar z makreli na ziołowej grzance

Sałatki:

Sałatka z grillowanych warzyw
Tradycyjna sałatka jarzynowa w majonezie
Mix sałat ze świeżymi warzywami z grillowanymi pestkami dyni i słonecznika z Vinegreat

Dodatki:

Masło, pieczywo mieszane, marynaty, sos tatarski

Ciepłe danie w nocy:

Płonąca szynka wieprzowa z sosem własnym z czerwoną kapuście i pieczonym ziemniakiem

Istnieje możliwość wymiany płonącej szynki na dania z grilla

/Przy wyborze oferty z serwowanymi daniami z grilla, cena ulegnie zmianie/

Po północy:

/W ofercie proponujemy wybrać 1 zupę dla wszystkich

Kapuśniak z kminkiem

Żurek chrzanowy z białą kiełbasą

Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą lub z mięsem

Gratis - Napoje gorące w stole szwedzkim

/napoje serwowane całą noc bez ograniczeń/

kawa i herbata z dodatkami

Pakiet ciast w łącznej ilości 3 porcji na osobę:

/w ofercie prosimy wybrać od 6 do 8 propozycji poniższych ciast dla różnorodności/

Malinowa fantazja -

biskopt, delikatna śmietana z dodatkiem sosu malinowego oblana białym żelem

Tiramisu -

serki mascarpone połączone z delikatną śmietanką przekładane kawowymi biskopcikami

Green Forest -

Restauracja Nad Potokiem
adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk
e-mail: biuro@restauracjanadpotokiem.pl www.restauracjanadpotokiem.pl
tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



Śmietanka z dodatkiem białej czekolady, przekładana zieloną roladą pistacjową, udekorowana owocami leśnymi i obłana galaretką

Queen Brulee z Pralinami -

Czekoladowe ciasto przełożone czekoladową śmietanką z dodatkiem pralin

Cherry -

Czekoladowy biszkopt z delikatną śmietanką czekoladową i musem wiśniowym

Strawberry -

Delikatny biszkopt przełożony śmietanką truskawkową, wyłożony truskawkami i obłany galaretką

W-Z Tradycyjna -

kakaowe biszkopty przekładane świeżą śmietanką kremową

Malaga -

Delikatny biszkopt przekładany śmietanką o smaku malagi z dodatkiem rodzynek w rumie

Ciasto jogurtowe -

Puszyste ciasto o smaku jogurtowym z dodatkiem budyniu i owoców, całość obłana żelem

Ciasto Choco -

Czekoladowe ciasto z dodatkiem budyniu, owoców i bakalii

Ciasto pomarańczowe -

Puszyste ciasto o intensywnym smaku pomarańczy, wyłożone owocami

Szarlotka jogurtowa -

kostka jabłkowa z dodatkiem wanilii, wypiekana z ciastem jogurtowym, całość posypana utartą kruszonką maślaną i opruszona pudrem

Sernik Mandarynkowy -

wykwintny sernik o smaku mandarynkowym, wypiekany na spodzie biszkoptowym

Menu oferty weselnej Wersja III - cena 255,00 zł/osobę

**Na powitanie Pary Młodej oraz Gości weselnych - podajemy kieliszek wina musującego
Powitanie chlebem i solą przez Rodziców Pary Młodej**

Restauracja Nad Potokiem

adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk

e-mail: biuro@restauracjanadpotokiem.pl www.restauracjanadpotokiem.pl

tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



Przystawka

/Prosimy wybrać jedną przystawkę dla wszystkich gości/

- Pasztet z dzika na sałatach z żurawiną
- Delikatna terina drobiowa z borowikami
- Roladka z gęsi na aromatycznym sosie jabłkowym
- Róża z gotowanego łososa pod złocistą galareta
- Pierozki nadziewane łososem na sosie ogórkowym

Zupa:

/ w ofercie proponujemy wybrać 1 zupę dla wszystkich /

- Zupa grzybowa z pieczonym sandaczem
- Bulion marynarski z mięsem halibuta i juliennami
- Aromatyczny krem z soczewicy z uszkiem nadziewanym gęsiną
- Delikatny krem z pieczonego bakłażana z szyszkami rakowymi

Danie główne serwowane na półmiskach:

/W ofercie proponujemy wybrać 3 rodzaje dań drugich, w łącznej ilości - 2 porcje dla 1 osoby /

- Polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu
- Pierś z kaczki Confit na pierzynie z jabłek z aromatycznym sosem śliwkowym
- Roladka drobiowa faszerowana porem w sosie maślanym
- Sandacz w plastrach wędzonego boczku na sosie ziołowym
- Łosoś pieczony w pomarańczach i świeżej mięcie
- ziemniaki, krokiety ziemniaczane
- bukiet surówek w trzech smakach

/buraczki z cebulą, surówka wielowarzywna na pekince, Coleslaw/

Lub

- Mix sałat ze świeżych warzyw z oliwą
- Sałatka ze świeżymi warzywami z pomidorami, cukinią i ogrodowym Vinegrat

Deser

/ w ofercie proponujemy wybrać 1 deser dla wszystkich/

- Mus z białą czekoladą i malinami w szkle
- Kokosowa panna cotta z syropem owocowym
- Włoskie tiramisu przekładane biszkoptami z likierem Amaretto
- Lekki przekładaniec owocowy z chrupiącą kruszonką w pucharku
- Krem bawarski z sezonowymi owocami



**Dodatkowo Restauracja przygotowuje owoce filetowe
ustawione w bufecie szwedzkim**

Przekąski:

/W ofercie przygotowaliśmy łączną ilość 5 porcji przekąsek dla 1 osoby + 2 porcje sałatek/osobę/
Proponujemy podać ok. 10 różnych potraw dla różnorodności

Mięsa:

Galantyna drobiowa z owocami
Roladka wieprzowa nadziewana szpinakiem
Rolada z kaczki nadziewanej rajskim jabłkami
Terrina wieprzowa z leśnymi grzybami otulona boczkiem
Zawijas z gęsiny szpikowany polską śliwką i jabłkiem
Rolada z kaczki faszerowana wątróbką i śliwkami
Domowy pasztet z dziczyzny, drobiu i warzyw
Tradycyjny schab ze śliwką w galarecie
Rolada z indyka faszerowana wątróbką
Nóżki wieprzowe w galarecie

Ryby:

Trio ze śledzi:
w zalewie musztardowo- miodowej
w pieczonych pomidorach
w zalewie grzybowo- śmietanowej
Tatar z makreli na ziołowej grzance
Terina z łososia z kaparami

Sałatki:

Sałatka z grillowaną cukinią i chrupiącą wątróbką drobiową na bukiecie sałat
Sałatka z tartą mozzarellą, wędzoną szynką, kukurydzą i gotowanym jajkiem w majonezie
Kompozycja sałat zielonych i świeżych warzyw z pieczonym rostbefem zroszonych musem śliwkowym

Dodatki:

Masło, pieczywo mieszane, marynaty, sos tatarski

Ciepłe danie w nocy:

PIECZONY UDZIEC Z DZIKA , KASZA PĘCZAK, KAPUSTA ZASMAŻANA



Istnieje możliwość wymiany płonącej szynki na dania z grilla
/Przy wyborze oferty z serwowanymi daniami z grilla, cena ulegnie zmianie/

Po północy:

/W ofercie proponujemy wybrać 1 zupę dla wszystkich

Zupa węgierska z nutą pikantności

Wołowina Nawara czyli polędwiczki wołowe z warzywami w pieczeniowym sosie

Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą lub z mięsem

Gratis - Napoje gorące w stole szwedzkim

/napoje serwowane całą noc bez ograniczeń/

kawa i herbata z dodatkami

Pakiet ciast w łącznej ilości 3 porcji na osobę:

/w ofercie prosimy wybrać od 6 do 8 propozycji poniższych ciast dla różnorodności/

Malinowa fantazja -

biszkopt, delikatna śmietana z dodatkiem sosu malinowego oblana białym żelem

Tiramisu -

serki mascarpone połączone z delikatną śmietanką przekładane kawowymi biszkopcikami

Green Forest -

Śmietanka z dodatkiem białej czekolady, przekładana zieloną roladą pistacjową, udekorowana owocami leśnymi i oblana galaretką

Queen Brulee z Pralinami -

Czekoladowe ciasto przełożone czekoladową śmietanką z dodatkiem pralin

Cherry -

Czekoladowy biszkopt z delikatną śmietanką czekoladową i musem wiśniowym

Strawberry -

Delikatny biszkopt przełożony śmietanką truskawkową, wyłożony truskawkami i oblany galaretką

W-Z Tradycyjna -

kakaowe biszkopty przekładane świeżą śmietanką kremową



Malaga -

Delikatny biszkopt przekładany śmietanką o smaku malagi z dodatkiem rodzynek w rumie

Ciasto jogurtowe -

Puszyste ciasto o smaku jogurtowym z dodatkiem budyniu i owoców, całość obłana żelem

Ciasto Choco -

Czekoladowe ciasto z dodatkiem budyniu, owoców i bakalii

Ciasto pomarańczowe -

Puszyste ciasto o intensywnym smaku pomarańczy, wyłożone owocami

Szarlotka jogurtowa -

kostka jabłkowa z dodatkiem wanilii, wypiekana z ciastem jogurtowym, całość posypana utartą kruszonką maślaną i opruszona pudrem

Sernik Mandarynkowy -

wykwintny sernik o smaku mandarynkowym, wypiekany na spodzie biszkoptowym

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie klienta z zachowaniem proporcji

Istnieje możliwość poszerzenia proponowanego powyżej menu weselnego o dodatkowe dania w stylu „Stołu wiejskiego”

Wersja I w cenie 15,00 zł/osobę

Salceson biały i ciemny,

Pęta kiełbasy polskiej

Wędzona szynka z komina

Kaszanka swojska babcina wątrobianka

Ogonówka z laurem

Kiełbasa czosnkowa

Ogórki kiszone z koprem i czosnkiem

Pomidory, ogórki, rzodkiewka z ogrodowym szczypiorem – dekoracja

Smalec pachnący cebulką i ziołami

Chleb nasz powszedni

Chrzan, Ćwikła

Restauracja Nad Potokiem

adres: ul. Morska 4, 80-341 Gdańsk

e-mail: biuro@restauracjanadpotokiem.pl www.restauracjanadpotokiem.pl

tel. +48 58 340 89 29, kom.+48 512 494 390



Wersja II w cenie 25,00 zł/osobę

Salceson biały i ciemny
Pęta kiełbasy polskiej
Wędzona szynka z komina
Kaszanka swojska
Babcina wątrobianka
Ogonówka z laurem
Boczek chłopski
Kiełbasa czosnkowa
Ogórki kiszone z koprem i czosnkiem
Pomidory, ogórki, rzodkiewka z ogrodowym szczypiorem – dekoracja
Smalec pachnący cebulką i ziołami
Chleb nasz powszedni
Chrzan, Ćwikła

Dania ciepłe w podgrzewaczach:

Żeberka pieczone na kapuście młodej z koperkiem i boczkiem
Bigos szlachcica z mięsami i czerwonym winem
Pieczone pałki z kurczaka

Wersja III w cenie 35,00 zł/osobę

Pęta kruchych kiełbas
Szynka kaszubska z laurem
Schab z kociewskiej wędzarni
Połędwica mistrza kmicica
Ogonówka okopcona
Boczek z majerankiem
Babcina wątrobianka
Kiełbasa czosnkowa

Ogórki kiszone z koprem i czosnkiem
Pomidory, ogórki, rzodkiewka z ogrodowym szczypiorem – dekoracja
Smalec pachnący cebulką i ziołami
Chleb nasz powszedni
Chrzan, Ćwikła

Pieczona kaczka z jabłkami, śliwką, suszoną żurawiną w skorupce miodowej



Kurczak pieczony/ cały/ faszerowany szpinakiem i czosnkiem

Dania ciepłe w podgrzewaczach:

Drylowana golonka pieczona w piwie i miodzie
Bigos szlachcica z mięsiami i czerwonym winem
Karczek pieczony w towarzystwie cebuli, pieczarek i ogórków kwaszonych

Pakiet napoi bezalkoholowych, serwowanych przez całą noc bez ograniczeń:

soki owocowe w trzech smakach
woda mineralna z miętą i cytryną
oraz napoje gazowane firmy Pepsi w pełnym wachlarzu smaków jaki firma posiada.
Pakiet płatny dodatkowo w cenie 20,00 zł/osobę

Informacje dodatkowe :

Aranżacja stołów wraz z dekoracją kwiatową – GRATIS
Możliwość doboru różnych kolorów przewodnich tkanin, obrusów i serwet do wystroju stołów
Ekskluzywne pokrowce na krzesła w kolorze ecru – GRATIS

Przy weselach poniżej frekwencji 65 osób, doliczany jest serwis w wysokości 1000,00 zł

W swojej ofercie możemy również zabezpieczyć ciasta i torty w cenie:
Tort w różnych smakach /np. śmietankowo truskawkowy, czekoladowy i inne/ podany w białej
czekoladzie lub cukrze lukrowym w cenie od 90,00 zł/kg

Dzieci do 6 lat i muzycy weselni i obsługa techniczna (fotograf, kamerzysta etc.) – 50%

Nie pobieramy opłat typu korkowe

Poprawiny - koszt od 90,00 / 1 osobę

(Istnieje możliwość przygotowania tradycyjnego obiadu lub nowoczesnej formy BBQ)

Zapraszamy do współpracy

Paweł Czerepacha
biuro@restauracjanadpotokiem.pl
Tel. 512 494 390