

Serdecznie zapraszamy do zabytkowego budynku Hotelu i Restauracji  
Jachtowa - tuż nad Odrą



## Menu II

*wyjątkowe miejsce na wyjątkowe chwile*



Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz gości kieliszkiem wina musującego

## Zupa - jedna do wyboru

- ⚓ Aromatyczny rosół królewski z własnoręcznie robionym makaronem
- ⚓ Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i śmietaną
- ⚓ Krem z białych warzyw z chrupiącymi grzankami i chipsem marchewkowym

## Danie główne – dwa mięsa do wyboru – podane na paterach




- ⚓ Roladka z kurczak zawijana w szynce polskiej ze szpinakiem i z serem Camembert
- ⚓ Sznycel drobiowy w panierce z orzechów podana z sosem żurawinowym
- ⚓ Soczysty filet z kurczaka zapiekany pod mozzarellą z pomidorami
- ⚓ Tradycyjny złocisty schab panierowany
- ⚓ Soczysty devolay nadziewany masłem lub serem
- ⚓ Delikatna karkówka wolno pieczona w sosie własnym z rozmarynem
- ⚓ Chłopskie bitki wieprzowe z szynki podane w pikantnym sosie lub sosie piwnym
- ⚓ Sakiewka drobiowa wypełniona po brzegi nadzieniem z mozzarellą

## Dodatki skrobiowe – dwa do wyboru






- ⚓ Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
- ⚓ Chrupiące cząstki ziemniaków pieczone w ziołach
- ⚓ Kolorowy ryż
- ⚓ Mix kasz
- ⚓ Kluski śląskie








## **Dodatki warzywne – dwa do wyboru**

-  Warzywa gotowane z maselkiem
-  Kompozycja surówek sezonowych
-  Sałatka ze świeżych warzyw polana sosem vinegret

## **Kolacja – jedno danie do wyboru**

-  Chrupiące udko kurczaka
-  Szaszłyki drobiowe
-  Faszerowane mięsem i ryżem papryki w sosie pomidorowym
-  Sakiewka drobiowa nadziewana pieczarkami i cebulą oraz zapieczona serem
-  Drobiowy strogonoff

## **Ciepły nocny posiłek – jedno danie do wyboru**

-  Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem
-  Pikantna zupa gulaszowa
-  Tradycyjny żurek z jajkiem i białą kielbasą
-  Aromatyczne flaczki na ostro podane z chrupiącą bagietką
-  Zupa rybna a'la Jachtowa

## **Przystawki zimne – dziesięć do wyboru**

do przystawek zimnych podajemy: pieczywo oraz masło i oliwy smakowe

-  Schab pieczony ze śliwkami





# JACHTOWA

- ⚓ Czosnkowe paluchy z ciasta drożdżowego
  - ⚓ Galantyna z kurczaka
  - ⚓ Galaretki drobiowe
  - ⚓ Półmisek mięs pieczystych
  - ⚓ Roladki szpinakowe z łososiem
- ⚓ Śledzie z pieprzem podane na pieczonym ziemniaku
- ⚓ Chrupiące sakiewki z ciasta francuskiego nadziane kurczakiem i szpinakiem
  - ⚓ Chrupiące sakiewki z ciasta francuskiego nadziane szynką i serem
  - ⚓ Cykoria faszerowana sałatką z kukurydzą i jajkiem
  - ⚓ Pasztet z żurawiną
- ⚓ Pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym / szaszłyki caprese
  - ⚓ Śledź w śmietanie
  - ⚓ Śledź z cebulką
  - ⚓ Śledź korzenny z kolorowym pieprzem
- ⚓ Wrapy z tortilli (z kurczakiem i mango, z łososiem i ogórkiem, z warzywami)
  - ⚓ Ryba po grecku
- ⚓ Paprykarz a'la Jachtowa podawany na bagietce
  - ⚓ Roladka szpinakowa
  - ⚓ Roladki z szynki z nadzieniem chrzanowym
- ⚓ Carpaccio z buraka z serem kozim podane na rukoli
  - ⚓ Jajka faszerowane
  - ⚓ Tatar ze śledzia na grzance z sosem cytrynowym





# JACHTOWA

- ⚓ Tartinki (z łososiem, pastą jajeczną, szynką parmeńską)
- ⚓ Paszteciki drożdżowe z sosem tzatziki
- ⚓ Marynowane warzywa
- ⚓ Sałatka jarzynowa
- ⚓ Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą
- ⚓ Sałatka a'la grecka
- ⚓ Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem miodowo-musztardowym
- ⚓ Sałatka brokułowa z fetą i sosem czosnkowym
- ⚓ Bukiet sałat z pieczonym burakiem, kozim serem i pestkami dyni
- ⚓ Sałatka z gorgonzolą, gruszką i orzechami włoskimi

## Słodki stół

- ⚓ Ciasta własnego wypieku (150 g/os) – jabłecznik, sernik, ciasto czekoladowe z kremem, ciasto z owocami
- ⚓ Ciasteczka bankietowe w ozdobnych słojach

## Napoje






- ⚓ Woda niegazowana z cytrusami – bez ograniczeń
- ⚓ Kawa, herbata – bez ograniczeń
- ⚓ Wino musujące na powitanie gości weselnych

Oferta zawiera: menu, obsługę kelnerską, media, wystrój ( tj. wyposażenie sali, obrusy, skirtingi, pokrowce na krzesła, zastawę, serwety), parking, możliwość korzystania z tarasu widokowego oraz ogrodu (możliwa ceremonia zaślubin).





### **Dodatkowe informacje**

-  W prezencie od Jachtowej otrzymują Państwo nocleg w Apartamencie Pary Młodej ze śniadaniem podanym do łóżka
-  Rabat na nocleg dla gości weselnych (baza noclegowa na 54 miejsc)
-  Czas trwania wesela - do 10 h (powyżej obowiązuje dodatek za obsługę nocną)
-  Dla dzieci w wieku od 3-10 lat oraz obsługi technicznej (tj. orkiestra, DJ, fotograf) rabat w wysokości 30 % za menu
-  Dzieci w wieku do 3 lat korzystające z Menu Pirat (talerzyk oraz co zrabują z talerza rodzica) – nieodpłatnie





# JACHTOWA



Dziękujemy za  
zainteresowanie  
naszą ofertą i  
zapraszamy  
serdecznie do  
Jachtowej

## Kontakt

Tel: 91 421 55 24  
667 100 102

e-mail: [biuro@jachtowa.com](mailto:biuro@jachtowa.com) ; [manager@jachtowa.com](mailto:manager@jachtowa.com)



**Hotel i Restauracja Jachtowa**

ul. Lipowa 5 • 71-734 Szczecin • tel. 91 421 55 24 • [biuro@jachtowa.com](mailto:biuro@jachtowa.com) • [www.jachtowa.com](http://www.jachtowa.com)