

2025 MENU

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

APERITIF

Kieliszek Prosecco 14 zł

Prosecco z płatkami złota GOLDWASSER 22 zł

Tini francuskie – likier Chambord, świeże truskawki 22 zł

Colins Eldefower – kwiat bzu, gin, cytryna 22 zł

PRZYSTAWKA

Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado 32 zł

Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na 33 zł
miodowym sosie Dijońkim z sałatą rucola oraz dzika borówka

Rosti – placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym 29 zł

Podgrzybki zapiekane w cieście francuskim 28 zł

ZUPA

Krem z borowików z grzankami 28 zł

Dwu kolorowy krem z cukinii 25 zł

Domowy rosół z makaronem 21 zł

DANIE GŁÓWNE wieloporcjowo

ZESTAW I	Kotlet schabowy w złocistej panierce, pieczeń wieprzowa w sosie własnym	
	De Volaille z masłem i pietruszką	
	Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie	
	Zestaw surówek	cena zestawu 73 zł
ZESTAW II	Tradycyjna rolada śląska, soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim	
	Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami z nutą Bazyli	
	Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluseczki Śląskie, zestaw świeżych sałat z winegretem	
	Czerwona kapusta z żurawiną	cena zestawu 82 zł
ZESTAW III	Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kaczka w karmelu z gruszką	
	Roladki z pstrąga z boczkiem i ogórkiem	
	Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki	
	Kompozycja świeżych warzyw skropionych winegretem	
	Ćwikła z tartym chrzanem, zestaw surówek	cena zestawu 99 zł

Dwór Świętoszówka
43-386 Świętoszówka 168
info@dworswietoszowka.pl
info@dworswietoszowka.pl



Rezerwacje przyjęć
tel.: 512-124-111
tel.: 33 8152-636

2025 MENU

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

DANIA GŁÓWNE serwowane

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kluski śląskie, mix świeżych sałat 65 zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki 59 zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta 79 zł
Rib eye cielęcy, boczniki w sosie teriyaki, pieczony batat, warzywa 99 zł

DESER podany w oprawie suchego lodu

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami 25 zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone 23 zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie 29 zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli 25 zł

ZIMNA PŁYTA minimum 10 osób

ZESTAW I

Deska wędlin tradycyjnych i europejskich, deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną, śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami, pasztet szefa kuchni serwowany ze śliwką, śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem, sałatka grecka, mozzarella z pomidorami, pieczywo, masło

cena zestawu 63 zł

ZESTAW II

Selekcja wędlin włoskich, selekcja serów europejskich, szynki zawijane z chrzanem, pasztet szefa kuchni nadziewany śliwką, śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku filetu z matiasa na sałatce z jabłkiem owinięty awokado, tatar z łososia wędzonego z awokado, tatar z polędwicy wołowej, sashimi z polędwicy wołowej, mozzarella z pomidorami, sałatka grecka, pieczywo, masło

cena zestawu 79 zł

KOLACJA

Gordon Blue z serem i szynką łódeczki ziemniaczane, mix sałat z winegretem 45 zł
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulasze 43 zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem 32 zł
Rubinowy barszcz z krokietem 27 zł

NAPOJE

Wódka Stanisław 0,5l 70zł
Wino (Pinotage / Muscat) 70zł
Woda 1l 12zł
Sok 1l 15zł
Kawa 8zł
Herbata 6zł

Dwór Świętoszówka
43-386 Świętoszówka 168
info@dworswietoszowka.pl
info@dworswietoszowka.pl



Rezerwacje przyjęć
tel.: 512-124-111
tel.: 33 8152-636