

OFERTA ŚWIĄTECZNYCH SPOTKAŃ 2025



ZESTAW 1

140 zł / 1 osobę

Przystawka 1 porcja / 1 osobę (1 rodzaj do wyboru)

- pierogi 4 szt. / kapusta i grzyby / okrasa
- tatar ze śledzia 60 g/ pieczarka konserwowa / kapary
majonez limonkowy / kiszona cebula
- tatar wołowy / polędwica wołowa 50 g / tradycyjne dodatki
borowik marynowany / olej porowy / focaccia

Zupa (250 ml) 1 porcja na osobę (1 rodzaj do wyboru)

- barszcz / krokiet
- zupa grzybowa / lane kluseczki

Danie główne 1 porcja / 1 osobę (1 rodzaj do wyboru)

- filet z karmazyna 150 g / warzywa maślane / puree z oliwą porową
sos limonkowy
- karp 150 g / kiszona kapusta zasmażana / kaszanka w panko
puree ziemniaczane / sos kaparowy
- risotto grzybowe 200 g / czosnek / chili / grzyby / ser mascarpone
natka pietruszki / parmezan
- roladka wieprzowa z grzybami 150 g / bocznik / kasza gryczana edamame
/ burak karmelizowany / sos demi-glace

Deser 1 porcja / 1 osobę (1 rodzaj do wyboru)

- ciasto czekoladowe / mus czekoladowy / lody śmietankowe
wiśnie na gorąco
- gorące maliny / lody śmietankowe / beza / crunch
- szarlotka w słoiku / sos malinowy / cynamon / rodzynki

Bufet kawowy, woda z miętą i cytryną – bez ograniczeń



ZESTAW 2

240 zł / 1 osobę

Zupa (250 ml) - 1 zupa do wyboru (250 ml) 1 porcja / 1 osobę

barszcz / krokiet
zupa grzybowa / lane klusieczki

Dania główne - 2,5 porcji na osobę

(do 15 osób 3 rodzaje do wyboru / powyżej 4 rodzaje do wyboru)

limanda zapiekana serem / szpinak 120 g
smażony karp / cebulka zasmażana 120 g
roladka wieprzowa z grzybami 150 g
długo gotowana wołowina / sos demi - glace 140 g
konfitowane udko kacze / karmelizowane jabłko 140 g

Pierogi - 2 szt. na osobę

kapusta i grzyby

Dodatki do dań

ziemniaki pieczone / kapusta z grzybami
bigos / kluski z dziurką / modra kapusta

Bufet zimny - 4 porcje na osobę

(4 rodzaje do wyboru)

śledź w śmietanie / jabłko 70 g
ryba po grecku 70 g
mini ptyś / mus z wędzonego pstrąga 1 szt.
schab pieczony / gzik czosnkowy 70 g
bukiet sałat / wędzona kaczka / figa / sos miodowy 150 g
tartaletka / tuńczyk / twaróg wędzony 1 szt.
sałatka jarzynowa 100 g
galantyna drobiowa / grzyby 70 g
sałatka ziemniaczana / śledź 100 g

pieczywo / masło

Deserki bankietowe - 2 porcje na osobę

mus chałwowy / ziemia piernikowa / granat / galaretka
szarlotka w słoiku / sos malinowy / cynamon / rodzynki

Bufet kawowy, woda z miętą i cytryną - bez ograniczeń



ZESTAW 3

289 zł / 1 osobę

Zupa – 1 zupa do wyboru (250 ml) 1 porcja na osobę

barszcz / krokiet
zupa grzybowa / lane kluseczki

Dania główne – 3 porcje na osobę

(do 15 osób 3 rodzaje do wyboru / powyżej 4 rodzaje do wyboru)

wellington z łososia / pieczarka / szpinak / sos rybny 160 g
smażony karp / cebulka zasmażana 120 g
konfitowane udko kacze / karmelizowane jabłko 140 g
polędwiczka wieprzowa / ser camembert / boczek / sos grzybowy 150 g
roladka wieprzowa / por / słońceznik / serek śmietankowy 150 g
długo gotowana wołowina / sos demi - glace 140 g
kurczak supreme / szpinak / sos kurkowy 120 g
ravioli limonkowe / krewetki / sos maślane 100 g

Pierogi 2 szt. na osobę

kapusta i grzyby

Dodatki do dań

ziemniaki pieczone / kapusta z grzybami / modra kapusta / bigos / kluski z dziurką

Bufet zimny – 5 porcji na osobę

(5 rodzajów do wyboru)

tatar z łososia 60 g
śledź z warzywami 70 g
śledź w oleju / grzybki marynowane 70 g
schab pieczony z czosnkiem 70 g
galantyna drobiowa / grzyby 70 g
bliny / wędzony łosoś / gzik cytrynowy 1 szt.
tartaletka / grzyby / wędzona kaczką 1 szt.
tatar wołowy / polędwica wołowa 50 g / tradycyjne dodatki
borowik marynowany / olej porowy
sałatka ziemniaczana / śledź 100 g
bukiet sałat / wędzona kaczką / figa / sos miodowy 150 g
sałatka jarzynowa 100 g

Ciasto – 2 porcje na osobę

sernik 100 g
makowiec 100 g

Deserek bankietowy – 1 porcja na osobę

mus czekoladowy / wiśnia / crunch

Bufet kawowy, woda z miętą i cytryną – bez ograniczeń



W OFERCIE DODATKOWEJ:

**ELEGANCKIE DEGUSTACJE
POKAZY KULINARNE / LIFE COOKING
WSPÓLNE KOŁĘDOWANIE
OPRAWA WOKALNA / INSTRUMENTALNA
FOTO BUDKA
VOUCHERY PODARUNKOWE
NOCLEG W CAŁOROCZNYCH DOMKACH**

DZIELMY ŚWIĄTECZNĄ RADOŚĆ W RESTAURACJI MARINA GAJ

**REZERWACJE I INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE
+48 732 658 658 J.SYPNIEWSKA@MARINAGAJ.PL
RESTAURACJA MARINA GAJ | UL. PRZEMYSŁOWA 186 | 62 - 510 KONIN**