

A photograph of a wedding reception hall. The room is decorated with long tables covered in white cloths, white chairs with gold frames, and large floral centerpieces. The background features a wall of white curtains with string lights. Two chandeliers hang from the ceiling. A central text box is overlaid on the image.

*Venus Blue  
Wedding Place  
Menu*

# Menu

## Danie Pierwsze

### Zupy (dwie do wyboru)

1. Flaki po warszawsku
2. Rosół z makaronem
3. Rosół z kołdunami
4. Krem z pomidorów z grzanką serową
5. Krem z białych warzyw z grzanka serową
6. Zupa węgierska
7. Zupa gulaszowa
8. Zupa grzybowa z łazankami
9. Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem lub kołdunami
10. Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

## Danie Drugie i Trzecie

### Dania Głównie z Wieprzowiny

1. Antrykot "Afrodyta" farsz serowo-fasolkowy
2. Kotlet schabowy z masełkiem czosnkowym
3. Kotlet z warzywami zapiekany serem żółtym
4. Medalion w sosie ogórkowo-koperkowym
5. Cordon Blue - farsz szynka i ser żółty
6. Juk ułański po królewsku - farsz z mięsa mieszanego z pieczarkami
7. Karkówka po myśliwsku
8. Szynka z sosem pomidorowo-śmietanowym

9. Szaszłyk wieprzowy
10. Schab w sosie kurkowym lub grzybowym
11. Szynka pieczona w sosie pieprzowym
12. Karkówka na kapuście z pomidorami
13. Stek duszony w sosie własnym
14. Schab ze śliwką w sosie kalifornijskim
15. Kotlet szydłowiecki farsz: ogórek kiszony, cebula, pieczarki, ser
16. Pieczeń wieprzowa w sosie słodko-kwaśnym
17. Polędwiczki w sosie kurkowym lub grzybowym
18. Schab nadziewany pieczarkami z sosem pieprzowym

### Dania Głównie z Drobiu

1. Antrykot z indyka faszerowany fetą z pieczarkami
2. Antrykot po szwajcarsku - zapiekany z serem i ziołami
3. De-Volaille Margaritte - z pomidorami suszonymi i szpinakiem
4. De-Volaille z masełkiem koperkowym
5. De-Volaille z pieczarkami i żółtym serem
6. Filet z kurczaka w sezamie
7. Piersz z indyka z ananasem zapiekana serem żółtym

8. Udo pieczone po polsku
9. Udo faszerowane pieczarkami
10. Szaszłyk z kurczaka
12. Roladki z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie pieprzowym
13. Zraziki z indyka po duńsku - farsz: papryka, ser, ogórek
14. Piersz z kurczaka z mozzarella i suszonymi pomidorami
15. Eskalopki drobiowe w koperku
16. Kaczka na jabłkach z żurawiną - za dopłatą 20 zł/porcja
17. Kaczka pieczona na sosie z pomarańczy - za dopłatą 20 zł/porcja

### Dania Głównie z Wołowiny i Ryby

1. Bitka Wołowa w sosie grzybowym
2. Zrazy po staropolsku w sosie własnym
3. Sola panierowana w sezamie z cytryną
4. Filet z soli panierowany z cytrynka
5. Filet z morszczuka panierowany z cytrynka
6. Filet z sandacza w sosie pieprzowym lub śmietanowym - za dopłatą 20 zł/porcja
7. Łosoś pieczony z suszonymi pomidorami - za dopłatą 20 zł/porcja

## Danie Czwarte i Piąte po godz. 24

### Dania Głównie

1. Beef strogonow
2. Potrawka z kurczaka z warzywami
3. Mix pierogów na półmisku
4. Cepeliny z mięsem i cebulka
5. Gulasz warzywny
6. Gulasz węgierski
7. Kurczak w sosie curry
8. Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem lub kołdunami
9. Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

### Dodatki do Dań Głównych

1. Ziemniaki z wody koperkiem
2. Ziemniaki opiekane
3. Ziemniaki puree
4. Kasza gryczana
5. Ryż
6. Frytki
7. Duphinki
8. Kluski śląskie
9. Kopytka
10. Kopytka opiekane
11. Kapusta zasmażana
12. Marchewka z groszkiem
13. Buraczki zasmażane
14. Bigos
15. Warzywa gotowane: brokuł, kalafior, marchewka
16. Warzywa podsmażane: papryka kolorowa, fasolka, pieczarka
17. Pieczona cukinia z pomidorem i serem

### Surówki

1. Z marchwi z dodatkiem jabłka
2. Z czerwonej kapusty
3. Z białej kapusty
4. Z selera
5. Z pora
6. Z buraczków
7. Z cukini - cukinia, ogórek, kukurydza, papryka
8. Z ogórków kiszonych
9. Z białej rzepy
10. Wiosenna - sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka + sos vinegrette
11. Żydowska - biała kapusta, ogórek, cebula, papryka, kukurydza, rodzyńka - smak pikantno-kwaśny
12. Mizeria
13. Surówka Colesław

### Dania Głównie

#### Wegetariańskie

1. Kotlet z soczewicy lub ciecierzycy
2. Kotlet z kalafiora lub brokuła
3. Cukinia faszerowana kaszą kus-kus
4. Papryka faszerowana ryżem
5. Risotto w sosie grzybowym
6. Ser pleśniowy w panierce
7. Gulasz warzywny
8. Lasagna warzywna

### Przekąski Mięsne

1. Schab po warszawsku
2. Schab nadziewany śliwką
3. Schab z morelą
4. Plastry z indyka w maladze hiszpańskiej
5. Piersz z indyka z musem z gęsich wątróbek
6. Polędwiczki wieprzowe ze śliwką w maladze
7. Karkówka z sosem tatarskim
8. Jaja w szynce na sałatce jarzynowej
9. Szynka z pieczarkami na sałatce jarzynowej
10. Rolada z kurczaka z pistacjami
11. Piersz z kurczaka z owocami
12. Szparagi w szynce parmeńskiej
13. Melon miódowy na plasterkach szynki parmeńskiej
14. Roladki z szynki z pieczarkami
15. Jaja faszerowane szynka pieczarka lub majonezem
16. Deska serów
17. Ruloniki z warzyw grilowanych
18. Befsztyk tatarski
19. Nóżki wieprzowe w cytrynką
20. Tymbaliki z kurczaka
21. Półmisek mięs pieczonych i wędlin: karkówka, schab ze śliwką i morelą, boczek, pasztet, kabanosy, szynka, salami
22. Tortilla z kurczakiem
23. Nugetsy z sosem czosnkowym

## Przekąski Rybne

1. Ryba faszerowana
2. Ryba po grecku
3. Roladki z łososia z mussem koperkowym
4. Roladki z łososia ze szpinakiem
5. Placuszki z cukinią z łososiem
6. Tatar z łososia
7. Jajko z kawiozem i cytrynką
8. Śledź w oleju
9. Śledź w 3 smakach
10. Cocktail z krewetek i raków z avocado
11. Filet z pstrąga w galarecie
12. Muszle makaronowe nadziewane tuńczykiem

## Salatki

1. Jarzynowa z groszkiem
2. Grecka z serem Feta
3. Nicejska z tuńczykiem - tuńczyk, kukurydza, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, papryka świeża + sos czosnkowo-koperkowy
4. Z wędzonym kurczakiem - oliwki, kasza kuskus, ogórek, papryka, natka + sos vinaigrette z ziołami
5. Z grillowanym kurczakiem lub indykiem - ogórek świeży, pomidor, papryka, sałata lodowa + sos czosnkowo-majonezowy
6. Caprese z bazylią
7. Brokułowa - brokuły, pomidor, sałata lodowa, jajko, fasola czerwona + sos vinaigrette z ziołami
8. Amerykańska z salami - salami, kukurydza, sałata pekińska, ogórek świeży i konserwowy + sos majonezowo-pieprzowy
9. Waldorff z orzechami - sałata pekińska, seler naciowy, brzoskwinie, jabłko, orzechy + sos jogurtowo-brzoskwińskiowy

10. Meksykańska z fasolą - szynka, fasola czerwona, papryka, pomidor, cebula + sos keczupowo-majonezowy
11. Hawajska z ananase - indyk, seler naciowy, ananas, kukurydza, brzoskwinia + sos majonezowo -ananasowy
12. Morska z cytrynką - kraby, krewetki, ogórek świeży, cebula, pomidor, papryka + sos czosnkowo -koperkowy
13. Śledziowa z koperkiem - ser żółty, papryka, cebula, koperek, ogórek konserwowy + sos majonezowo -pieprzowy
14. Włoska - ser żółty, ananas, szynka
15. Plastry wołowiny na rukoli z sosem balsamico

## Dodatki

1. Pieczywo ciemne i jasne
2. Warzywa świeże i marynowane/ pomidor, ogórek, papryka i ogórek konserwowy, pieczarka konserwowa

## Ciasta i Owoce

1. Ciasta domowe: szarlotka z beza, sernik z brzoskwinia, sernik krakowski, toffi, snikers, makowiec, w-z, malinowa chmurka, owoce w galaretce, czekoladowe, ptysie, babeczki z owocami, rurki z bitą śmietana
2. Świeży krojony ananas, melon, arbuz, winogrona

## Napoje Bezalkoholowe

1. Coca-Cola, Fanta, Sprite
2. Sok jabłkowy i pomarańczowy
3. Woda gazowana i niegazowana
4. Kawa i herbata

## Dodatkowo Płatne Propozycje

1. Szarlotka z lodami i cynamonem - 15 zł
2. Płonący puchar lodowy owocami i bitą śmietaną - 15 zł
3. Beza z mussem mascarpone - 17 zł
4. Sękacz królewski weselny - cena do uzgodnienia
5. Fontanna czekoladowa - od 2000 zł
6. Tort weselny - od 100 zł/kg
7. Stół wiejski - od 2000 zł
8. Stół chłopski serwowany - 24 zł/os.
9. Stół śródziemnomorski - od 2500 zł
10. Stół rybny - od 2500 zł (trzy ryby faszerowane np. sandacz w całości)
10. Stół sushi: od 1800zł/ dla przyjęć 120 - 150 os. od 2500zł/ dla przyjęć 200 os.
11. Uczta pierogowa - 16 zł/os.
12. Prosię pieczone faszerowane kaszą na gorąco - cena do uzgodnienia
13. Drink Bar - 2000 zł
14. Piwo z beczki żywiec 20 l - 500 zł
15. Serwis do alkoholu - od 500 zł
16. Coolery z lodem do alkoholu: 500 zł - dla przyjęć 150 os. 800 zł - dla przyjęć 200 os.
17. Pokaz sztucznych ognii - od 3500 zł

## Pokoje Gościnne

1. Pokój dwuosobowy - 200 zł
2. Pokój trzyosobowy - 300 zł
3. Pokój czteroosobowy - 350 zł
4. Pokój dla 6osób - 550 zł

## Śniadania

Do ustalenia indywidualnego.





Adres: Józefów ul. Strużańska 15  
05-119 Legionowo  
[www.venus-blue.pl](http://www.venus-blue.pl)  
tel. 692 881 447  
[biuro@venus-blue.pl](mailto:biuro@venus-blue.pl)