



ZIELONY BUK

Powitanie chlebem , solą i szampanem

Zupy (Proszę wybrać 2)
rosół z makaronem

zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
zupa krem z brokułów z serkiem mascarpone i płatkami migdałów
zupa krem z pomidorów pelatti z nutką bazylii
zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem ptysiowym
chłodnik litewski

Dania gorące na półmiskach (Proszę wybrać 3)
zrazy wołowe faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową
zeberka marynowane w zalewie ziołowo – miodowej
bryzol ze schabu z pieczarkami i cebulką
pieczeń z karczku w sosie musztardowym
golonki w złocistej skórce
tradycyjny schabowy
połędwiczka wieprzowa nadziewana kozim serem i boczkiem
zawijańce ze schabu z serem żółtym i plastrem boczku
roladki z karczku z papryczką i cebula w lekko ostrej marynacie
filet z kurczaka z mozzarella i suszonymi pomidorami na sosie bazyliowym
udziec z kurczaka po libańsku marynowany w cytrynie i czosnku
szaszłyki drobiowe z warzywami
shish Taouk- libańskie szaszłyk
devolay
filet z białej ryby z sosem szampańskim
pieczona kaczka z jabłkami w sosie żurawinowym

Zestaw 3 - surówek

Dodatki (Proszę wybrać 3)

ziemniaki gotowane z koprem/ziemniaki pieczone
kopytka w sosie pieczeniowym / ryż po libańsku/ ryż z warzywami



ZIELONY BUK

Deser (Proszę wybrać 1)
mus truskawkowy z lodami
lody z owocami i bitą śmietaną
mus z owoców leśnych z gałka lodów waniliowych
tiramisu

Danie serwowane (Proszę wybrać 1)
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową z ryżem, prażonymi pestkami dyni i kalafiosem
po libańsku

wołowina po burgundzku z puree ziemniaczanym
zraz wołowy w sosie własnym w towarzystwie klusek śląskich i buraczków zasmażanych
kaczka pieczona z kopytakami, jabłkami i żurawiną
połędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym z klusieczkami półfrancuskimi i kapustą zasmażaną i
buraczkami zasmażanymi

golonka pieczona w piwie na kapuście kiszzonej z dodatkiem kminku
żeberka z ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną
serwowana przez kucharza płonąca szynka wieprzowa z kością w sosie grzybowym serwowana z
kopytkami i kapustą zasmażaną
filet z białej ryby z sosem szampańskim na szpinaku z pomidorkami

Przekąska gorąca (Proszę wybrać 1)
bueff strogonoff z pieczarkami z grzanką czosnkową
gulasz węgierki na ostro z grzanką czosnkową
kurczak w curry z grzybami munn na mleku kokosowym z nutką imbiru z bruschettą
ser camembert w sosie żurawinowym z frytkami kulkami i mixem sałat
burger wołowy z warzywami

Zupa na zakończenie (Proszę wybrać 1)
żurek z białą kielbasą i jajkiem
barszczyk czerwony z pasztecikiem
barszczyk czerwony z krokiem
flaki po staropolsku
krem paprykowy z fetą i oliwkami czarnymi



ZIELONY BUK

Przekąski zimne (proszę wybrać 10-16)

- rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodzynkami
- kaczka faszerowana z orzechami i ziarnami słonecznika w całości
- rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami
- rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem kozim
- roladki z tortilli z kurczakiem marynowanym i warzywami
- indyk plastrowany z posmakiem curry z brzoskwinia
- rolada z polędwicy wieprzowej z mussem pieczarkowym
- rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy
- paszтет staropolski z marynatami i ćwikłą
- pieczeń z karczku marynowana w ziołach i musztardzie
- rolada z brzucha w majeranku
- rolada ze schabu faszerowana pieczarkami
- szynka konserwowa ze szparagami i serkiem chrzanowym
- koreczki z plasterów boczku ze śliwką kalifornijską w aromacie majeranku
- różyczki brokuła otulone filetem z ryby soli pod sosem szampańskim
- pstrąg faszerowany
- ryba po grecku
- śledź tradycyjny w oleju / śledź na słodko w śmietanie / śledź po kaszubsku
- tatar ze śledzia z kaparami oliwkami zielonymi i papryką czerwoną
- tosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta
- roladki z ciasta francuskiego z tososem
- roladki z paluszkami kerabowymi i twarogiem koperkowym
- koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorków cherry
- tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
- jajka faszerowane na kilka sposobów
- Mini burgery w trzech rodzajach smaku
- Mini hot-dogi z sosem i prażoną cebulką
- grillowane roladki cukinii z mussem ziołowym i świeżym szpinakiem
- grillowane roladki z bakłażanem z mussem jogurtowym i świeżym granatem
- rożki gyros z serem cheddar z dipem
- kuleczki serowe w trzech rodzajach smaku : migdałowe, sezamowe, orzechowe
- cząstki brzoskwinia owinięte szynką parmeńską i mini mozzarellą
- sałatka nicejska z tuńczykiem w kruchych babeczkach
- sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- sałatka jarzynowa w kruchych babeczkach
- sałatka pasterza z brokułami i serem kozim pod sosem czosnkowym
- sałatka gyros z kurczakiem i fasolka czerwoną na sosie majonezowym
- sałatka caprese z pomidorami i mozzarella sos balsamico
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka Niemiecka ziemniaczana

(Zimna płyta w stołach można wybrać 10 pozycji / Zimna płyta w bufecie można wybrać 16 pozycji)

tel.: 788 740 570
kontakt@zielonybuk.pl
Łódź 91-529 ul. rogowska 27





ZIELONY BUK

Napoje, bufet stołki i tort

kawa i herbata – bez limitu

soki, kompot i woda mineralna – bez limitu

bufet stołki: różne rodzaje ciast polecane przez szefa kuchni, owoce sezonowe

tort weselny do wyboru z naszego katalogu

Stoły tematyczne i grill

stół wiejski 30 zł od osoby

stół mezzes Libańska 50 zł od osoby / stół rybny 50 zł od osoby

stół serowy 45 zł od osoby / stół sushi 45 zł od osoby

grill w ogrodzie 90 zł od osoby

Ślub w plenerze

ślub w plenerze 1500 zł / dodatkowo: dekoracja kwiatowa na ślub w plenerze +1000 zł

finger food na ślub w plenerze +1500 zł

dla osób na diecie np. wege mamy oddzielne menu (najczęściej obsługiwani na kuchni Libańskiej)

CENA

w cenie wesela dodatkowo jest wliczona dekoracja kwiatowa wykonana przez florystkę, tort oraz apartament dla pary młodej

(apartament dla pary młodej jest dostępny przy weselach piątkowych tylko do godziny 11:30)

Brak korkowego / dzieci 3-10 lat oraz obsługa techniczna 75% ceny

wesela bez poprawiny mogą trwać do godziny 4:30 następnego dnia

wesela sobotnie: minimum 70 osób dorosłych

wesela piątkowe: minimum 60 osób dorosłych

soboty w cenie- 370 zł cena gwarantowana wesel odbywających się do końca kwietnia 2026

od maja 2026 cena gwarantowana 400 zł

piątki i inne dni tygodnia z rabatem 5%

370-400 zł

ceny gwarantowane do 2026

tel: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27



W cenie dekoracji weselnej jest kompozycja na stole przydzielonym:



Oraz kwiaty na każdym stole gości, posiadamy kilka rodzajów nośników :



Szklane kule na plastrach drewna



Martinówki

Kandelabry



Kwietniki

Wybór kolorystyki jest dowolny, ponadto proponujemy wysokie kwietniki rozłożone w dodatkowym miejscu na sali w cenie 400 zł

Dekoracja ślubu w ogrodzie jest dodatkowo płatna 1000zł, w tej cenie jest bukiet na stole urzędnika plus dwa kwietniki rozłożone po bokach