

Menu na przyjęcie weselne oraz poprawiny

WESELE

SZEŚĆ DAŃ GORĄCYCH :

I DANIE -- ZUPA (jedna do wyboru)

- rosół królewski z makaronem
- krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- zupa krem z białych warzyw z chipsem z boczku
- krem z pomidorów z mozzarellą i aromatyczną grzanką

II DANIE – DANIE GŁÓWNE (pięć rodzajów mięs do wyboru – 2 sztuki na osobę)

MIĘSA SOSOWE (dwie pozycje do wyboru)

- filet z kaczki w kremowym sosie pomarańczowym
- zraz wołowy z ciemnym aromatycznym sosem
- bitki wieprzowe w sosie własnym
- policzki wieprzowe w sosie winnym
- roladki schabowe w sosie śliwkowym

MIĘSA PIECZYSTE (trzy pozycje do wyboru)

- kotlet szwajcarski (filet drobiowy z serem i szynką)
- devolay (filet z kurczaka z serem i masłem)
- canelloni (filet grillowany z kurczaka z nadzieniem szpinakowym z serem feta)
- kieszonki drobiowe z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- eskalopki (schab zapiekany z pieczarkami i serem)
- bryzol wieprzowy
- kotlet mielony tradycyjny **lub** z pieczarkami
- filet drobiowy w panko **lub** w panierce z migdałów

DODATKI (trzy pozycje do wyboru)

- ziemniaki z masłem i koperkiem
- frytki
- frytki z batatów
- puree ziemniaczane
- kluski śląskie tradycyjne **lub** z dynią
- kasza gryczana z sosem grzybowym
- kasza kuskus z sosem pieczarkowym

SURÓWKI (trzy pozycje do wyboru)

- fasolka szparagowa z sosem serowym
- warzywa grillowane z ziołami (papryka, cukinia, cebula, pieczarka z oliwą)
- surówka wiosenna
- surówka colesław
- surówka z czerwonej kapusty
- karmelizowane marchewki
- surówka z kiszanej kapusty

DESER (jeden do wyboru)

- szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- deser lodowy z musem owocowym i bakaliami
- panna cotta
- deser czekoladowy z chili
- tiramisu

III DANIE – ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

- orientalna zupa curry z kurczakiem i ze szpinakiem
- kremowa zupa porowa z klopsikami
- sycący węgierski bogracz z bagietką
- w tradycji polskiej siła, czyli flaczki wołowo-drobiowe z pieczywem
- zupa rybna z mleczkiem kokosowym i krewetkami

IV DANIE – SZEŃF KUCHNI POLECA (jedna pozycja do wyboru)

- szynka po myśliwsku płonąca - 80%
- golonka z kością pieczona z chrupiącą skórką - 20%

Dodatki:

pierogi z mięsem i kapustą zapiekane na złoto
kapusta biała zasmażana
sos chrzanowy, sos musztardowo – miodowy

- medaliony z polędwiczek w sosie śmietanowo –serowym **lub** kurkowym 50%
- indyk w kremowym sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami 50%

Dodatki:

placki ziemniaczane
muffinki wytrawne
świeże sałaty z dressingiem

Dodatkowo płatne:

Gęś po staropolsku – 61 zł/porcja

Pieczone kacze udka – 32 zł /sztuka

Sandacz w sosie borowikowym – 377zł/kg

V DANIE (z każdej kategorii jedna pozycja do wyboru)

MIĘSA

- karczek w sosie pieczeniowym
- roladki drobiowe z sosie curry
- szaszłyk drobiowo – warzywny
- kieszonki schabowe z pesto bazyliowym
- miruna w migdałach **lub** w sosie borowikowym
- gulasz po burgundzku z wołowiną

DODATKI

- kluski śląskie z maselkiem
- ziemniaki zapiekane z ziołami
- frytki
- gnocchi

SURÓWKI

- surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i sosem czosnkowym
- buraczki
- surówka z marchewki z pomarańczą
- bukiet warzyw z ziołami

VI DANIE – ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

- barszczyk czerwony z kulebiakiem **lub** krokietem **lub** pasztecikiem
- żurek z jajkiem i kiełbaską białą
- barszcz biały z królika z jajkiem

TORT WESELNY

Godzina podawania tortu dostosowana jest do harmonogramu wesela.

Tort możemy podać na sali, na dworze lub w altance.

Styl do wyboru: naked cake, rustykalny, glamour, dekoracja żywymi kwiatami, stojak angielski

Smak: wiśnia, truskawka, czerwona porzeczka, czekoladowy (dodatkowo płatny + 4 zł/os)

PRZYSTAWKI - WESELE

5 przystawek do wyboru

- półmisek mięs pieczystych i wędlin: rolada z boczku z polędwicą, paszтет firmowy z żuwawiną, karczek wiejski, kaczka faszerowana, schab tradycyjny, szynka drobiowa
- faworki drobiowe z sosem czosnkowym
- zimne nóżki wieprzowo - drobiowe
- ryba do wyboru: z warzywami **lub** egzotyczna **lub** po grecku
- śledź z cebulką **lub** po kaszubsku z suszoną śliwką
- kieszonki z ciasta francuskiego z nadzieniem wytrawnym
- mini burgery
- pieczarki faszerowane
- ptysie na słono z farszem serowym
- babeczki ziemniaczane z sałatką łososiową
- babeczki kruche z sałatką krabową **lub** pieczarkową
- tatar z łososia na grzance
- chrust drobiowy z sosem czosnkowym
- roladki szynkowe w galarecie z sałatką żydowską
- roladki szpinakowe z łososiem i sosem ogórkowym

3 salatki do wyboru:

- z kurczakiem, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem
- z kurczakiem w sosie koniakowym
- z kurczakiem i owocowym akcentem po francusku
- z brokułowa z fetą
- z kaparami i suszonymi pomidorami
- sałatka szefa kuchni z truskawką, kiwi i camembertem

*Przystawki podajemy na stołach lub w formie bufetu,
uzupełniamy w trakcie wesela i poprawin bez dopłaty.*

NAPOJE (bez ograniczeń)

serwis kawowo – herbaciany w tym ekspres do kawy

soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

napoje gazowane: Pepsi, Mirinda., 7 Up - *podajemy w stołach **lub** w formie bufetu*

wody mineralne: Kropla Beskidu gaz. i n/g

kompot domowy

SŁODKI BUFET:

ciasta: sernik z brzoskwinią,

piernik przekładany kremem i konfiturą owocową,

oczy carycy z galaretką,

venus z pianką i wiórkami kokosowymi **lub** rafaello

jabłecznik kasztelański

mini ptysie z bitą śmietaną

babeczki kruche z kremem śmietankowym,

owoce na lustrach filetowane i w całości

mini deserki 2 lub 3 rodzaje

Dodatkowo:

Torciki bezowe z owocami – 130 zł/kg (jeden torcik ok. 130g)

POPRAWINY

I DANIE – ZUPA (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i kielbaską białą
- barszcz biały z jajkiem i prażonym boczkiem
- zupa krem z buraka z fetą
- zupa krem z brokuł z grzanką czosnkową

II DANIE (z każdej kategorii dwie pozycje do wyboru)

MIĘSA

- żeberko w glazurze z miodu
- żeberko duszone w sosie własnym
- stek wieprzowy z cebulką
- karczek po myśliwsku
- filet z kurczaka grillowany
- rolada z kaczki z jabłkami w sosie winnym

DODATKI

- kopytka tradycyjne
- kopytka zapiekane na złoto
- kasza pęczak
- puree ziemniaczane z chrzanem
- placki ziemniaczane
- ziemniaki zapiekane z ziołami

SURÓWKI

- warzywa grillowane z ziołami (papryka, cukinia, cebula, pieczarka z oliwą)
- surówka wiosenna
- surówka colesław
- surówka z czerwonej kapusty
- karmelizowane marchewki
- surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i sosem czosnkowym
- buraczki
- surówka z marchewki z pomarańczą
- bukiet warzyw z ziołami
- kapusta kiszona zasmażana

III DANIE (jedna pozycja do wyboru)

- gołąbki tradycyjne z mięsem i sosem pomidorowym 50% + gołąbki z kaszą i sosem grzybowym 50%
- kapuśniak z prażuchami z okrasą z boczku i cebulki
- miruna smażona w panku z bukietem warzyw
- sznycel z kurczaka grillowany z makaronem z penne i brokułami

IV DANIE – ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

- bogracz węgierski - wołowo wieprzowy
- strogonoff
- w tradycji polskiej siła, czyli flaczki wołowo-drobiowe z pieczywem
- zupa gulaszowa z klopsikami
- zupa porowa z klopsikami

PRZYSTAWKI - POPRAWINY

5 przystawek do wyboru

- półmisek mięs pieczystych i wędlin: rolada z boczku z polędwicą, pasztet firmowy,
- karczek wiejski, kaczka faszerowana, schab tradycyjny, szynka drobiowa
- faworki drobiowe z sosem czosnkowym
- zimne nóżki wieprzowo - drobiowe
- ryba do wyboru: z warzywami **lub** egzotyczna **lub** po grecku
- śledź z cebulką **lub** po kaszubsku z suszoną śliwką
- kieszonki z ciasta francuskiego z nadzieniem wytrawnym
- mini burgery
- pieczarki faszerowane
- ptysie na słono z farszem serowym
- babeczki ziemniaczane z sałatką łososiową
- babeczki kruche z sałatką krabową **lub** pieczarkową
- tatar z łososia na grzance
- chrust drobiowy z sosem czosnkowym
- roladki szynkowe w galarecie z sałatką żydowską
- roladki szpinakowe z łososiem i sosem ogórkowym

- **3 sałatki do wyboru:**
- z kurczakiem, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem
- z kurczakiem w sosie koniakowym
- z kurczakiem i owocowym akcentem po francusku
- z brokułowa z fetą
- z kaparami i suszonymi pomidorami
- sałatka szefa kuchni z truskawką, kiwi i camembertem

Cena przyjęcia weselnego obejmuje:

Powitanie chlebem weselnym
Szampan na pierwszy toast
Kieliszki do tłuczenia dla młodych + woreczek (w celach bezpieczeństwa)
6 dań gorących na weselu (dwudaniowy obiad + 4 dania)
4 dania gorące na poprawinach (dwudaniowy obiad + 2 dania)
Przystawki, soki owocowe oraz napoje gazowane (w stołach lub w oddzielnych bufetach)
TORT WESELNY
Serwis kawowo – herbaciany
Słodki stół
Apartament dla Pary Młodej
Dekoracja Sali:
wejście, sufit, świeczniki, serwety materiałowe, ścianka Pary Młodej
Kredens wiejski (powyżej 110 osób pełnopłatnych)

Cena za wesele z poprawinami: 490 zł/os

Cena za wesele bez poprawin: 399 zł/os.

dzieci do lat 3 - GRATIS

do lat 10 - upust 50 %

zespół, kamerzysta, fotograf – upust 25 %

DODATKOWO PŁATNE CENNIK NA ROK 2026

UWAGA : ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY CEN USŁUG „PŁATNYCH DODATKOWO”, BĘDĄ ONE AKTUALIZOWANE Z POCZĄTKIEM KAŻDEGO ROKU KALENDARZOWEGO

1. KREDENS WIEJSKI:

- szynka wędzona z kością – ok. 5 kg
- schab staropolski
- kiełbasa wiejska, kiełbasa pieczona
- boczek wiejski
- czarne, kaszanka
- kabanosy tradycyjne, paprykowe
- smalec firmowy, ogórki kiszane
- chleb wiejski
- sok pomidorowy 3l

- cena za dwa dni 1350 zł oraz cena za jeden dzień 1080

dodatkowo płatne:

szynka wędzona z nogą - ok. 8 kg
kaczka faszerowana – ok. 2 kg
deska serów

2. GRILL

3. FONTANNA CZEKOLADOWA + owoce i słodycze – 1100 zł

4. STÓŁ Z WINAMI (7 gatunków) – cena ok. 520 zł **lub** opłata za wniesienie własnych win 320 zł
(cena obejmuje dekorację stołu i szkło)

5. PIWO (Tyskie, Żywiec lub piwo bezalkoholowe 0,5 L) - 8,50 zł / but. lub
opłata 280 zł za wniesienie własnego piwa

6. STÓŁ Z ALKOHLAMI – Whisky 0,7 L+ Cola-Cola, Gin 0,5 L + Tonic, Żubrówka 0,5 L + Sok
Jabłkowy, wina (7 gatunków), cytryna, lód, oliwki – cena ok. 770 zł

7. MIEJSCE DLA BARMANA Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ – 350 zł jeden dzień, 550 zł dwa dni
(cena obejmuje również koszt zmywania szkła)

8. Usługa roznoszenia wódki – 590 zł (jeden dzień) 900 zł (dwa dni)

9. PRZDŁUŻENIE – 830 zł za każdą rozpoczętą godzinę

10. FALBANY - element dekoracji – 40 zł/metr

11. OKRĄGŁE STOŁY - 170 zł/stół

12. KWIATY

13. KONFETTI – 200 zł

14. POKOJE GOŚCINNE

15. ŚCIANKA VIP Z AKCESORIAMI – 270 zł (jeden dzień)

CENNIK POKOI DLA GOŚCI WESELNYCH w 2025 r.

Pokój nr 1 (dwa łóżka dwu osobowe) = 200 zł.

Pokój nr 2 (dwa łóżka dwu osobowe) = 200 zł.

Pokój nr 3 (dwa łóżka dwu osobowe) = 200 zł.

Pokój nr 4 (dwa łóżka dwu osobowe) = 200 zł.

Pokój nr 5 (trzy łóżka dwu osobowe) = 300 zł

Pokój nr 6 (dwa łóżka dwu osobowe) = 240 zł

Pokój nr 7 (dwa łóżka dwu osobowe) = 240 zł

Pokój nr 8 (dwa łóżka dwu osobowe) = 240 zł

Pokój nr 9 (trzy łóżka dwu osobowe) = 300zł

Pokój nr 10 (dwa łóżka dwu osobowe) = 240 zł

Apartament nowożeńców – sala Szlachecka

Apartament dla nowożeńców – sala Magnacka

Dom jednorodzinny mały (7 wersalek – 3 pokoje + łazienka)

Pokój nr 1 (dwa łóżka dwu osobowe)

Pokój nr 2 (dwa łóżka dwu osobowe)

Pokój nr 3 (trzy łóżka dwu osobowe)

Cena 560 zł pierwsza doba

Dom jednorodzinny duży (10 wersalek - 4 pokoje + dwie łazienki)

Pokój nr 1 (dwa łóżka dwu osobowe)

Pokój nr 2 (trzy łóżka dwu osobowe)

Pokój nr 3 (dwa łóżka dwu osobowe)

Pokój nr 4 (trzy łóżka dwu osobowe)

Cena 800 zł pierwsza doba

W cenę pokoi wliczone jest śniadanie dostarczone do aneksów kuchennych z przystawek serwowanych na weselu.