



WESELE

2026

MENU I

w cenie 515zł/os

(proszę wybrać 1 przystawkę , 1 zupę , 1 danie główne , 1 deser)

PRZYSTAWKA

Ser kozi , marynowany burak, gruszka, winegret jeżynowy, sałata veg
lub

Mus z pstrąga , blin żytni, kwaśna śmietana, rukola, oliwa ziołowa, kawior z buraka
lub

Marynowany indyk w ziołach , zielone sałaty, pesto bazyliowe, pomidor koktajlowy, pomarańcza

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu
lub

Krem z cukinii , prażony słonecznik, oliwa pietruszkowa
lub

Consommé cebulowe , kluska serowa, zioła

DANIE GŁÓWNE

Kurczak z kostką ,sos ziołowy , ziemniak hasselback, sezonowe warzywa karmelizowane
lub
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym , kopytka grzybowe , marchewka baby, kardamon
pomarańcza
lub
Gratin warzywne, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i miętą, warzywa ,
marynowane tofu veg

DESER

Sernik baskijski , sorbet pomarańczowy, kruszonka
lub
Torcik bezowy z kremem karmelowym, owoce
lub
Biszkopt czekoladowy, marakuja, lody słony karmel

BUFET ZIMNY/ SŁODKI

(cena zawiera 12 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)

Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni
Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką
Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco
Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rukolą
Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata
Krucze babeczki z musem z wędzonego pstrąga
Śledzie z rodzynkami, jabłkiem, kwaśna śmietana
Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak
Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
Sałatka cezarska
Deska serów zagrodowych i europejskich
Śliwki w boczku
Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczoną kaczką)
Sosy (tatarski, chrzanowy)
Chrupiące warzywa z sosem serowym
Babeczki z owocami
Muffinki czekoladowe , borówki
Jabłecznik

Tiramisu
Sernik z białą czekoladą
Pieczywo naszego wyrobu

I DANIE GORĄCE

Zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym i cebulką , kluski śląskie , buraczki zasmażane

lub

Rolada z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, sos z białego wina , rozetki z pieczonych ziemniaków . pappardelle warzywne

lub

Suflet z pomidora z kaszą i serem górskim , sos tymiankowy (veg)

II DANIE GORĄCE

Zupa gulaszowa ze szpeclami

lub

Żurek z wędzonym żeberkiem i ziemniakami

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach

Soki owocowe (pomarańczowy , jabłkowy) w karafkach

Kawa

Herbata

(pakiet z napojami gazowanymi \cola , fanta , sprite, tonic\ +10zł/os)

MENU II

w cenie 595zł/os

(proszę wybrać 1 przystawkę , 1 zupę , 1 danie główne , 1 deser)

WELCOME DRINK

Prosecco

Marynowany półgęsek podwędzany na jabłoni, salsa jabłkowa z miętą i octem malinowym,

roszponka

lub

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiozem z czarnej porzeczki, blin na słono

lub

Roladka z cukinii z twarogiem , mus pomarańczowy , orzechy pistacjowe, sałata rzymska, rukola

veg

ZUPY

Bulion z kaczki , pierożki z wołowiną, chrupiące warzywa, pietruszka

lub

Zupa borowikowa z truflą ziemniaczaną i oliwą

lub

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, słonecznik prażony

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń cielęca w kremowym sosie grzybowym , dyniowe kluski śląskie ,dziki brokuł lub fasolka

lub

Wołowina duszona w soku z aronii, puree chrzanowe, buraczki marynowane na ciepło

lub

Warzywa w papierze ryżowym , konfitura z czerwonej cebuli, dynia marynowana

DESER

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe

lub

Ciasto marchewkowe, krem śliwkowy, gorzka czekolada

lub

Mus z karmelowej czekolady z marakują, biała czekolada , lody jogurtowe z maliną

BUFET ZIMNY/ SŁODKI

(cena zawiera 15 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)

Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni

Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką

Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco

Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rokula

Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata

Kruche babeczki z musem z wędzonego pstrąga

Śledzie z rodzynekami, jabłkiem, kwaśna śmietana

Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka cezarska

Deska serów zagrodowych i europejskich

Śliwki w boczku

Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)

Sosy (tatarski, chrzanowy)

Chrupiące warzywa z sosem serowym

Babeczki z owocami

Muffinki czekoladowe , borówki

Jabłecznik

Tiramisu

Sernik z białą czekoladą

Pieczyno naszego wyrobu

I DANIE GORĄCE

Żebro wieprzowe, pieczone bataty, colesław , sos BBQ

lub

Bitki wołowe w sosie własnym , babeczka ziemniaczana, zielone warzywa

lub

Curry warzywne z mlekiem kokosowym , pulpety z kaszy jaglanej z kolendrą (veg)

II DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony z suszonymi grzybami na wędzonce z krokiem mięsnym , lub grzybowym

lub

Bogracz, bułka na parze

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach
Soki owocowe (pomarańczowy , jabłkowy w karafkach)
Napoje gazowane (cola , fanta , sprite, tonic)
Kawa
Herbata

TORT

Jasny biszkopt, krem śmietankowy, owoce i prosta dekoracja - **33zł/porcja** 120 gr
Jasny/ciemny biszkopt ,do wyboru: frużelina lub żelka, owoce, chrupka, kremy (2 przełożenia) ,
prosta dekoracja **35zł/ porcja** 120gr
(Inne smaki oraz dekoracje tortów do uzgodnienia podczas spotkania organizacyjnego)

PRZYKŁADOWE ALKOHOLE:

Wino domu białe i czerwone – 90zł/but
Wódka Wyborowa – 95 zł/ but 0,5
Wódka Baczewski - 120 zł/but 0,5
Jack Daniels -180zł/but 0,5
Piwo butelka 0,5 – 16zł

Podane ceny są kwotami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej

Przyjęcie weselne może trwać maksymalnie do godziny 3.00