

Propozycja menu weselnego 2026

Pakiet standard 219 zł / od 100 osób | dzieci 159 zł do 10 lat

- ✓ Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą.
- ✓ Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym.
 - ✓ Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser).
 - ✓ Zimna płyta (4 pozycje)
 - ✓ Sałatki (2 pozycje)
 - ✓ 1 Ciepła kolacja
 - ✓ Woda i soki bez ograniczeń
- ✓ Bufet kawowy: kawa, herbata bez ograniczeń
- ✓ Podstawowa dekoracja stołów (obrussy)
- ✓ Dostępne specjalne diety, menu wegetariańskie i inne

Menu do wyboru

Zupa (1 z 3)

Rosół | makaron | marchewka | natka pietruszki

Krem z pieczonych pomidorów | śmietanka | grzanki

Krem porowo-ziemniaczany | chips z boczku | szczypior

Danie główne (1 z 3)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem mięsno-warzywnym z sosem z zielonym pieprzem | puree ziemniaczane | bukiet surówek

Rolada z kurczaka z boczkiem | suszone pomidory | sos śmietanowo-ziołowy | puree z pietruszki | fasola szparagowa | panko

Filet z łososia | sos śmietanowo-cytrynowy | ryż | puree z marchewki

Deser (1 z 2)

Brownie | sos karmelowy | lody truskawkowe

Szarlotka | lody waniliowe | bita śmietana

Zimna płyta (4 do wyboru):

Studzienina wieprzowa/drobiowa

Paluszki drobiowe w chrupiącej panierce lub z sezamem z sosem (czosnkowym/bbq/słodko-kwaśnym/serowym)

Rolada serowa z pieczarkami

Jajka faszerowane na sosie tatarskim

Półmisek wędlin

Mini croissanty z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i mixem sałat

Mini burgery

Tortille

Trójkąciki warzywne

Sakiewki z ciasta francuskiego z brokułem i gorgonzolą

Śledź w śmietanie/po żydowsku/z olejem lnianym

Ryba po grecku

Roladki szpinakowe

Selekcja pieczywa

Sałatki (2 do wyboru):

Sałatka gyros - kapusta pekińska | filet z kurczaka | pomidor | ogórek konserwowy | kukurydza | sos koktajlowy

Sałatka z tortellini | szynka | papryka | ogórek | kukurydza | ser żółty | szczypior

Sałatka jarzynowa - ziemniaki | marchewka | seler | jabłko | jajko | ogórek kiszony | groszek | kukurydza | majonez | musztarda

Sałatka z burakiem | kozi ser | orzechy | mix sałat

Sałatka z grillowanym kurczakiem | gruszka | selekcja sałat | melon | żurawina | ser pleśniowy

Kolacja I (1 z 3)

Filet z kurczaka z serem gorgonzola i szpinakiem | ziemniaki | bukiet surówek

Pikantna zupa gulaszowa | wieprzowina | warzywa

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Pakiet Silver 279 zł / od 100 osób | dzieci 209 zł do 10 lat

- ✓ Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą.
- ✓ Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym.
 - ✓ Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser).
 - ✓ Zimna płyta (5 pozycji)
 - ✓ Sałatki (2 pozycje)
 - ✓ Dwie ciepłe kolacje
 - ✓ Woda i soki bez ograniczeń.
- ✓ Bufet kawowy: kawa, herbata bez ograniczeń.
 - ✓ Podstawowa dekoracja stołów (obrussy)
- ✓ Dostępne specjalne diety, menu wegetariańskie i inne
 - ✓ Owoce bez limitu
- ✓ Apartament dla nowożeńców

Menu do wyboru

Zupa (1 z 4)

Rosół | makaron | marchewka | natka pietruszki

Krem z pieczonych pomidorów | śmietanka | grzanki

Krem porowo-ziemniaczany | chips z boczku | szczypior

Krem brokułowy | prażone migdały | oliwa porowa

Danie główne (1 z 4)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem mięsno-warzywnym z sosem z zielonym pieprzem | puree ziemniaczane | bukiet surówek

Rolada z kurczaka z boczkiem | suszone pomidory | sos śmietanowo-ziółowy | puree z pietruszki | fasola szparagowa | panko

Karkówka na winie z żurawiną | kluski śląskie | bukiet surówek

Filet z łososia | sos śmietanowo-cytrynowy | ryż | puree z marchewki

Deser (1 z 3)

Pucharek lodowy | owoce | bita śmietana

Brownie | sos karmelowy | lody truskawkowe

Szarlotka | lody waniliowe | bita śmietana

Zimna płyta (5 do wyboru):

Studzienina wieprzowa/drobiowa

Paluszki drobiowe w chrupiącej panierce lub z sezamem z sosem [czosnkowym/bbq/słodko-kwaśnym/serowym]

Rolada serowa z pieczarkami

Jajka faszerowane na sosie tatarskim

Półmisek wędlin

Mini croissanty z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i mixem sałat

Mini croissanty z serem Camembert, żurawiną, mixem sałat i rukolą

Mini burgery

Tortille

Trójkąciki warzywne

Sakiewki z ciasta francuskiego z brokułem i gorgonzolą

Śledź w śmietanie/po żydowsku/z olejem lnianym

Ryba po grecku

Roladki szpinakowe

Selekcja pieczywa

Sałatki (2 do wyboru):

Sałatka grecka - selekcja sałat | ser feta | pomidor | ogórek | papryka | czerwona
cebula | oliwki | sos vinaigrette

Sałatka gyros - kapusta pekińska | filet z kurczaka | pomidor | ogórek konserwowy |
kukurydza | sos koktajlowy

Sałatka z tortellini | szynka | papryka | ogórek | kukurydza | ser żółty | szczypior

Sałatka jarzynowa - ziemniaki / marchewka | seler | jabłko | jajko | ogórek kiszony |
groszek | kukurydza | majonez | musztarda

Sałatka z burakiem | kozi ser | orzechy | mix sałat

Sałatka z grillowanym kurczakiem | gruszka | selekcja sałat | melon | żurawina | ser
pleśniowy

Kolacja I (1 z 3)

Poliki wieprzowe | demi glace z pieczonym czosnkiem | puree z brokuła | fasola
szparagowa | kruszonka ziołowa

Filet z kurczaka z serem gorgonzola i szpinakiem | ziemniaki | bukiet surówek

Pieczone żeberka wieprzowe | glazura bbq | kapustą zasmażaną | opiekane
ziemniaki

Kolacja II (1 z 2)

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Zupa cebulowa z grzanką | parmezan

Pakiet Gold 369 zł / od 100 osób | dzieci 269 zł do 10 lat

- ✓ Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą.
- ✓ Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym.
 - ✓ Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser).
 - ✓ Zimna płyta (6 pozycji)
 - ✓ Sałatki (3 pozycje)
 - ✓ Trzy ciepłe kolacje
 - ✓ Stół wiejski
 - ✓ Woda i soki bez ograniczeń
 - ✓ Napoje gazowane bez ograniczeń
- ✓ Bufet kawowy: kawa, herbata bez ograniczeń
- ✓ Podstawowa dekoracja stołów (obrusy)
 - ✓ Owoce bez limitu
 - ✓ Bufet słodki
- ✓ Apartament dla nowożeńców

Menu do wyboru

Zupa (1 z 5)

Rosół | makaron | marchewka | natka pietruszki
Krem z pieczonych pomidorów | śmietanka | grzanki
Krem kurkowy | bagietka z ziołami | prażona cebulka
Krem porowo-ziemniaczany | chips z boczku | szczypior
Krem brokułowy | prażone migdały | oliwa porowa

Danie główne (1 z 6)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem mięsno-warzywnym z sosem z zielonym pieprzem | puree ziemniaczane | bukiet surówek
Rolada z kurczaka z boczkiem | suszone pomidory | sos śmietanowo-ziołowy | puree z pietruszki | fasola szparagowa | panko
Pierś z kaczki | sos żurawinowy lub borówkowy | kluski śląskie | sałatka z buraka
Karkówka na winie z żurawiną | kluski śląskie | bukiet surówek
Filet z łososia | sos śmietanowo-cytrynowy | ryż | puree z marchewki
Schab pieczony faszerowany śliwką | sos grzybowy | ziemniaki pod beszamelem | bukiet warzyw

Deser (1 z 4)

Panna cotta waniliowa | owoce sezonowe | mus malinowy
Pucharek lodowy | owoce | bita śmietana
Brownie | sos karmelowy | lody truskawkowe
Szarlotka | lody waniliowe | bita śmietana

Zimna płyta (6 do wyboru):

Studzienina wieprzowa/drobiowa
Schab z ziołami faszerowany czosnkiem i słoniną z sosem żurawinowo-
chrzanowym
Paluszki drobiowe w chrupiącej panierce lub z sezamem z sosem
(czosnkowym/bbq/słodko-kwaśnym/serowym)
Rolada serowa z pieczarkami
Rolada z kurczaka ze szpinakiem
Jajka faszerowane na sosie tatarskim
Ptysie z serkiem śmietankowym i łososiem
Półmisek wędlin
Mini croissanty z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i mixem sałat
Mini croissanty z serem Camembert, żurawiną, mixem sałat i rukolą
Mini burgery
Tortille
Trójkąciki warzywne
Sakiewki z ciasta francuskiego z brokułem i gorgonzolą
Tarteletki z musem wątróbkowym i konfiturą cebulową
Śledź w śmietanie/po żydowsku/z olejem lnianym
Ryba po grecku
Roladki szpinakowe
Babeczki ziemniaczane z ziołami
Caprese - pomidor | mozzarella | rukola | bazylia
Selekcja pieczywa

Sałatki (3 do wyboru):

Sałatka grecka - selekcja sałat | ser feta | pomidor | ogórek | papryka | czerwona
cebula | oliwki | sos vinaigrette
Sałatka nicejska - selekcja sałat | tuńczyk | jajko | fasola szparagowa | pomidor |
cebula | sos musztardowy
Sałatka gyros - kapusta pekińska | filet z kurczaka | pomidor | ogórek konserwowy |
kukurydza | sos koktajlowy
Sałatka z tortellini | szynka | papryka | ogórek | kukurydza | ser żółty | szczypior
Sałatka waldorf - seler naciowy | filet drobiowy | winogrono | jabłko | orzechy |
suszone owoce | sos jogurtowy
Sałatka jarzynowa - ziemniaki | marchewka | seler | jabłko | jajko | ogórek kiszony |
groszek | kukurydza | majonez | musztarda

Sałatka cezarska - sałata rzymska | filet drobiowy z grilla | grzanki | parmezan | sos anchois

Sałatka z burakiem | kozi ser | orzechy | mix sałat

Sałatka z grillowanym kurczakiem | gruszka | selekcja sałat | melon | żurawina | ser pleśniowy

Kolacja I (1 z 4)

Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem i szczypiorem

Pikantna zupa gulaszowa | wieprzowina | warzywa

Minestrone drobiowe | papryka | warzywa korzenne

Żur z jajkiem

Kolacja II (1 z 4)

Poliki wieprzowe | demi glace z pieczonym czosnkiem | puree z brokuła | fasola szparagowa | kruszonka ziołowa

Filet z kurczaka z serem gorgonzola i szpinakiem | ziemniaki | bukiet surówek

Pieczona żeberka wieprzowe | glazura bbq | kapusta zasmażana | opiekane ziemniaki

Rolada ze schabu z pieczarkami | sos pieczeniowy | ziemniaki | karmelizowane marchewki

Kolacja III (1 z 3)

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

Zupa cebulowa z grzanką | parmezan

Krem pieczarkowy z pasztecikiem mięsnym

Bufet słodki

Ciasta

Krucze ciasteczka

Tarty owocowe

Minideserki

Filetowane owoce – sezonowe

Stół wiejski

2 rodzaje pierogów (opiekane ruskie | z kapustą)

Pieczony udziec

Kiełbasa swojska

Kiełbasa gruba z szynki z pieprzem kolorowym

Baleron wędzony (Karkówka)

Boczek faszerowany

Schab nadziewany

Polędwiczki

Salceson

Kaszanka

Kabanosy

Szynka

Polędwica

Boczek

Pasztet tradycyjny

Pasztet z żurawiną

Deska serów

Smalec ze skwarkami i jabłkiem (wyrób własny)

Ogórki kiszone lub kapusta zasmażana (wyrób własny)

Buraczki i chrzan (wyrób własny)

Chleb

Proziaki (wyrób własny)

Nasza nalewka cytrynowa (wyrób własny)

Dodatkowe informacje:

- Stół wiejski – od 79 zł/os.
- Bufet słodki – od 46 zł/os.
- Wódka wyborowa – 46 zł/0,5l
- Butelkowe (w przypadku własnego alkoholu) – od 500 zł
- **Czas trwania przyjęcia weselnego** – do 4:00
- Dodatkowa godzina – 800 zł
- Fontanna czekoladowa – 3 400 zł
- Pieczony dzik lub prosiak – od 3 400 zł
- **Tort** – wycena indywidualna
- Tortowe (w przypadku własnego tortu) - od 500 zł
- Dostępne menu kids do indywidualnego ustalenia – w cenie
- Dzieci do 3 roku życia – **gratis**
- Udostępnienie i możliwość aranżacji **tarasu widokowego** – od 450 zł/h
- Możliwość przygotowania **rollbaru z piwem lanym** - 500 zł/20l keg
- Możliwość przygotowania **koktajlbaru**
- Możliwość przygotowania **kącika dla dzieci pod opieką animatora**
- Możliwość organizacji **poprawin w atrakcyjnych** cenach od 109 zł/os
- Możliwość organizacji wesela przy **okrągłych stołach lub prostokątnych**
- Promocyjne ceny **noclegów dla gości weselnych** (siłownia, basen zewnętrzny i boiska do koszykówki i siatkówki w cenie pokoju)
- Możliwość wynajęcia **sali Soccer Box** – 350 zł/h
- Możliwość wynajęcia **sali Soccer Box i sal VR i AR** – 450 zł/h
- Możliwość wynajęcia **autobusu 23-osobowego, busa 5- i 7-osobowego** – wycena indywidualna
- Możliwość wynajęcia **strefy SPA** z sauną suchą, parową i na podczerwień oraz Jacuzzi
- Cena za **usługodawców** w zależności od pakietu kolejno 169 zł | 219 zł | 269 zł
- Możliwość **wynajęcia samochodu do ślubu** – promocyjna cena 1 000 zł/5h :
 - Fiat 125p – kolor czerwony
 - Audi A6 C8 – rocznik 2021 – kolor czarny