



Karty Menu

Wykwintne menu kuchni polskiej i europejskiej przygotowane przez naszych kucharzy wraz z profesjonalną obsługą to nasze największe atuty.

Przygotowaliśmy dla Państwa kilka propozycji weselnych kart menu - specjalności naszego Szefa kuchni. Istnieje możliwość przenoszenia dań z karty do karty oraz dodania własnych pomysłów*.

Ceny ustalone są na uroczystość dla min. 50 osób.

Zapraszamy również do skorzystania z oferty dań dodatkowych oraz do skorzystania z dodatkowych atrakcji kulinarnych.

*Zmiana dań z karty do karty może spowodować zmianę ceny.

Dania wegańskie i wegetariańskie przyrządzamy indywidualnie w cenie wybranej karty.



Zestaw 1

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Schab z serem i sosem pieczarkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Zestaw surówek

Dania gorące

Karczek pieczony w sosie własnym
Bigos z wędzoną kiełbasą
Gołąbki z sosem pomidorowym
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi

Przekąski

Rulon z indyka z fetą i szpinakiem
Śledź pod pierzynką
Sałatka z kurczakiem grillowanym lub sałatka grecka
Ryba pieczona z sosem słodko-kwaśnym
Galantyna z kurczaka z pieczarkami lub galaretka drobiowa
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Jajko faszerowane pieczarką z dodatkiem kawioru i łososia
Sałatka jarzynowa
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100 g/os.
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z miętą i cytryną

Koszt 1 osoby: 269 zł



Zestaw 2

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Schab zapiekany serem z warzywami z sosem pieczarkowym
Puree ziemniaczane
Zestaw surówek

Dania gorące

Pulpeciki wieprzowe w panierce z salsą meksykańską
Zupa gulaszowa wołowa z warzywami
Chrupiące filety drobiowe z sosem słodko - pikantnym
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi lub z krokietem z kapustą i grzybami

Przekąski

Sałatka grecka z buraczkami
Rolada z indyka ze szpinakiem i fetą
Śledź pod pierzynką
Sałatka z kurczakiem grillowanym i sosem czosnkowym
Roladka z boczku faszerowana
Galaretką drobiowa
Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami
Jajko faszerowane pieczarką z dodatkiem kawioru i łososia
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100 g/os.
Tort piętrowy z bitej śmietany
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z miętą i cytryną

Koszt 1 osoby: 299 zł



Zestaw 3

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Wieprzowina faszerowana warzywami na sosie z zielonym pieprzem
Ziemniaki gotowane z koperkiem lub puree chrzanowe lub kluski śląskie
Urozmaicone zestawy surówek z dressingiem

Półmiski mięs:

Kieszień z kurczaka z serem, Tradycyjny kotlet schabowy, Karkówka grillowana

Dania gorące

Szaszłyk drobiowy z kolorowymi warzywami lub gołąbki z kaszą i sosem grzybowym
Zupa gulaszowa wołowa lub flaki z boczniaka
Chrupiące filety drobiowe z sosem słodko – pikantnym
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi lub krokietem z kapustą i grzybami

Przekąski

Pasztet pieczony z suszonymi pomidorami z dodatkiem żurawiny
Tartaletki deserowe z musem z wędzonego pstrąga
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sakiewki ze szpinakiem
Tymbaliki wieprzowe z warzywami
Tatar na bagietce z cebulką
Śledzik w sosie koktajlowym
Jajko faszerowane musem chrzanowym/ Jajka po tatarsku
Wrapy z tortilli z kurczakiem i sałatką
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100 g/os.
Tort piętrowy z bitej śmietany
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Woda gazowana

Koszt 1 osoby: 335 zł



Zestaw 4

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Rosół królewski z pulpecikami
Chrzanowe puree ziemniaczane lub kopytka domowe lub kluski śląskie, zestaw surówek
Urozmaicone półmiski mięs:
Medaliony z polędwiczki wieprzowej, Tradycyjny kotlet schabowy, Pieczarki faszerowane
Zraz wieprzowy faszerowany ogórkiem, cebulką i boczkiem
Sos z zielonym pieprzem / Sos pieczarkowy

Dania gorące

Kaczka faszerowana z modrą kapustą i jabłkiem lub
Pieczone żeberka na kapuście zasmażanej
Zupa tajska z kurczakiem i ryżem jaśminowym lub Flaki z kalmarów
Faszerowane udka drobiowe z serem i pieczarką lub Tradycyjne gołąbki w sosie
Barszcz czerwony z krokietem z serem i pieczarkami

Przekąski

Pasztet pieczony z pomidorami suszonymi i żurawiną
Sałatka śledziowa z ogórkiem, kukurydzą i cebulką z sosem majonezowym
Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem
Sakiewki ze szpinakiem
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Tatr na bagietce z ogórkiem i cebulką
Rolada z łososia ze szpinakiem
Tymbaliki drobiowe
Rulon staropolski z kabanosem
Sałatka grecka, Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100 g/os.
Tort piętrowy z bitej śmietany
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z cytryną i miętą oraz woda gazowana
Napoje owocowe
Napis podświetlany LOVE lub MIŁOŚĆ

Koszt 1 osoby: 385 zł

Koszt 1 osoby z alkoholem i napojami gazowanymi bez ograniczeń: 449 zł



Propozycje dodatkowych dań

Serdecznie zapraszamy do wzbogacenia wybranego menu
o kolejne atrakcje kulinarne

Dania gorące 24 zł/os.:

- Leczo z wędzoną kiełbasą w okresie wakacyjnym
- Karkówka w ziołach z sosem pieczeniowym
- Rumsztyk wieprzowy z cebulką zasmażaną
- Papryka faszerowana ryżem i warzywami

Dania gorące 30 zł/os.:

- Bouef strogonoff z kluseczkami francuskimi
- Półmiski trzech rodzajów mięs do obiadu
- Pieczone żeberka na kapuście zasmażanej
- Mini burgery wieprzowe
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej na sosie porowym
- Pieczone żeberka BBQ z grillowanymi warzywami

Przekąski:

Cena za 1 osobę:

Tatar wołowy z dodatkami	30 zł
Domowy paprykarz szczeciński	18 zł
z dorsza na grzance	
Domowe pierogi w dwóch odstonach 5 szt./os	15 zł
Sałatka z szarpaną wołowiną	20 zł
Tatar z łososia z dodatkami	35 zł
Lustro owoców filetowanych	12 zł
Sushi stół na szklanych schodach	wycena indywidualna



Wyjątkowy Dzień Drugi Poprawiny

Mamy dla Państwa przygotowane dwie propozycje:

Zestaw 1 Koszt 60 zł/os.

- Śniadanie w formie stołu szwedzkiego

Zawiera: pieczywo, masło, dżemy, patery wędlin, deski serów, warzywa, dwa dania gorące

Dodatkowo bufet kawowo – herbaciany, napoje owocowe, woda

Czas trwania 10:00-11:30

Zestaw 2 Koszt 90 zł/os.

- Zupa: Tradycyjny żur z białą kielbasą i jajkiem
- Grill: Karkówka marynowana, Kiełbaski, Kaszanka w kiszzonej kapuście, Filet z kurczaka
- Dodatki: mix sałat z dressingiem, pieczywo
- W trakcie trwania uroczystości: posiłki nadające się do podania z wesela
- Bufet kawowo – herbaciany + słodkości z wesela
- Napoje: zgodnie z wybranym menu weselnym

Czas trwania 5 godzin

*Poprawiny na Sali + 20zł/os.

*Zimne piwo z beczki 20l + sok

Marzą Wam się poprawiny na świeżym powietrzu? Jeżeli tak to idealnie!
Proponujemy ten wyjątkowy dzień poprawin spędzić na świeżym powietrzu,
a obiad zaserwujemy w postaci grilla. Rozpoczęcie o godzinie 11: 00 lub 12:00



Dodatkowe atrakcje kulinarne

Wzbogać swoje wesele o staropolską klasykę lub o nowoczesne dodatki i ciesz się smakiem manufaktury

Stół regionalny jest jedną z najbardziej pożądanых atrakcji podczas wesela!

▪ Stół z jadłem wiejskim z własnej wędzarni na wiejskiej chatce	2400-2800 zł
▪ Pierogi w dwóch odsłonach na stole wiejskim	650 zł
▪ Wynajem chatki wiejskiej i przygotowanie wg. dostarczonych wyrobów	550 zł
▪ Deska serów z oliwkami	380 zł
▪ Wiejski kącik: smalec firmowy, chleb wiejski, ogórki małosolne, deska wędlin	700 zł
▪ Wynajem chatki wiejskiej i przygotowanie z dostarczonych wyrobów	450 zł

Zaskocz swoich Gości daniami gorącymi serwowanymi przez Szefa Kuchni!

▪ Pieczone prosię faszerowane na postumencie z kaszy	2800 zł
▪ Schaby pieczone w tymianku z sosem grzybowym	1600-2400 zł

Rewelacyjna ucztą kulinarna dla wszystkich uwielbiających rybne specjały!

▪ Stół śródziemnomorski z najpopularniejszych gatunków świeżych i wędzonych ryb słodko i słonowodnych	wycena indywidualna
▪ SUSHI BAR na szklanych schodach	wycena indywidualna



Dodatkowe atrakcje kulinarne

Wzbogać swoje wesele o staropolską klasykę lub o nowoczesne dodatki i ciesz się smakiem manufaktury

Najpopularniejsza i ważna atrakcja wesela – słodki kącik!

- | | |
|--|--------------|
| ▪ Candy Bar Pakiet Premium + girlanda balonowa + ścianka cekinowa (130 szt.)
Min. 10 rodzajów deserków, muffiny, eklery, cake pops itp. | 2800 zł |
| ▪ Fontanna czekoladowa dwusmakowa wraz z owocami i słodkościami | 1400 zł |
| ▪ Ice Cream Bar – lody włoskie na pierwszy lub drugi dzień wesela | 1000 zł |
| ▪ Ciasto dodatkowe | 200 zł |
| ▪ Lustro owoców filetowanych | 12 zł/os. |
| ▪ Ekspres do kawy na Twoim weselu! – bez limitu! | 600 - 900 zł |
| ▪ Ekspres na poranną kawę przed poprawinami + herbata! | 400 zł |



Dodatkowa oferta i usługi na życzenie

Skorzystaj z naszej dodatkowej oferty oraz dodatkowych atrakcji weselnych

Oszczędź swój czas i ciesz się z przygotowań

- Napoje zimne – napoje owocowe, napoje gazowane bez ograniczeń
Wesele 30 zł/os.
Wesele z poprawinami 40 zł/os.
- Zimne piwo z beczki 20 l + sok malinowy / żurawinowy 400 zł

Bar na weselu

- Automatyczny barman na Wesele all inclusive 2700 zł
18 rodzajów drinków alkoholowych + bezalkoholowe
Alkohol, dekoracja, szkło i dodatki w cenie

Gorący trend wśród modnych atrakcji

- Fotolustro z parkietem podświetlanym, ścianka kwiatowa, stół z gadżetami 900 zł
+ pamiątkowy pendrive ze wszystkimi zdjęciami

Popularne dekoracje dodatkowe

- Świece na lustrach na stole prezydyalnym 350 zł
- Kompozycja kwiatowa na stół prezydyalny od 600 zł
- Wynajem ścianki cekinowej (srebrna/złota) wraz z girlandą balonową w dowolnym kolorze 700 zł

Najbardziej oczekiwane i zjawiskowe

- Pokaz fajerwerków od 3000 zł