



MENU I

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
POCZĘSTUNEK LAMPKĄ SZAMPANA ORAZ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

wieloporcjowo

Tradycyjny kotlet schabowy
Roladki z indyka z mozzarellą i pomidorami suszonymi
w migdałowej panierce
Wykwintna pieczeń wieprzowa z sosem pieczeniowym

Ziemniaki z patelni z cebulką,
Ziemniaki z wody skropione masłem,
Kluski śląskie
Surówka z selera z włoskimi orzechami,
Surówka z białej kapusty z chrzanem,
Surówka z marchewki z jabłkiem
Zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret

Deser

Lody serwowane z gorącymi malinami

Bufet na zimno

Deski serów tradycyjnych i europejskich z
winogronami i konfiturą, deski wędlin
domowych i włoskich, tymbaliki z kurcząt,
śledzie na kilka sposobów, pasztet szefa
kuchni ze śliwką, sałatka jarzynowa
tradycyjne przyrządzona, mozzarella z
pomidorami w zapachach bazylii, śliwki
kalifornijskie pieczone z soczystym
boczkiem, pieczywo, masło,
kosz owoców egzotycznych
i sezonowych

Kolacja

Indyk zapiekany z serem i pieczarkami, frytki,
sałatka z kiszzonego ogórka z pomidorami i cebulką

Danie nocne

Żeberka po staropolsku serwowane na kapuście
zasmażanej z leśnymi grzybami
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Napoje zimne i gorące

bez limitu

Kawa, herbata
Soki (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)
Woda niegazowana

CENA MENU OD OSOBY

299 zł - 2025r

319 zł - 2026r



MENU II

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
POCZĘSTUNEK LAMPKĄ SZAMPANA ORAZ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

Zupa

jedna propozycja do wyboru
Domowy rosół z makaronem

Krem z selera z chrupiącymi migdałami
w zapachach bazylii

Danie główne

wieloporcjowo

Rolada Śląska
Wykwintna pieczeń wieprzowa
nadziewana grzybami w sosie myśliwskim
Roladki z kurczaka nadziewane liśćmi szpinaku

Ziemniaki z patelni z cebulką
Ziemniaki z wody skropione masłem
Kluski Śląskie
Surówka z selera z włoskimi orzechami
Surówka z białej kapusty z chrzanem
Surówka z marchewki z jabłkiem
Czerwona kapusta z żurawiną
Zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret

Deser

jedna propozycja do wyboru
Lody z młotkowanym pieprzem oraz świeżym
ananasem

Galaretką z Rieslinga z kremem Cointreau oraz
świeżymi owocami sezonowymi

Bufet na zimno

Deski serów tradycyjnych i europejskich
z winogronami i konfiturą, deski wędlin
domowych i włoskich, szynka parmeńska z
melonem, indyk w maładze, tymbaliki z
kurcząt, tymbaliki z tuńczyka, ozorki w
galarecie, śledzie na kilka sposobów,
pasztet szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska
z rucollą i parmezanem, sałatka jarzynowa
tradycyjne przyrządzona, różyczki z łososia
wędzonego, mozzarella z pomidorami w
zapachach bazylii, łódyczki z cykorii z
wędzonym sandaczem i świeżym imbirem,
śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym
boczkiem, pieczywo, masło, koszyk owoców
egzotycznych i sezonowych

Kolacja

jedna propozycja do wyboru
Medalion z indyka zapiekany z mozzarellą
i pomidorami w zapachach bazylii
ryż z warzywami, selekcja świeżych sałat

Kotlet dworski nadziewany serem, szynką
i pieczarkami serwowany z zapiekanką ziemniaczaną
oraz sałatką z pomidorków z kiszonym ogórkiem

Danie nocne

jedna propozycja do wyboru
Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z
leśnymi grzybami serwowana przez Szefa kuchni
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Żeberka po staropolsku serwowane na kapuście
zasmażanej z leśnymi grzybami
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Rozchodniaczek

jedna propozycja do wyboru
Rubinowy barszcz ze złocistym krokietem

Pikantna zupa gulaszowa z pieczywem

Napoje zimne i gorące

bez limitu
Kawa, herbata
Soki (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)
Woda niegazowana

CENA MENU OD OSOBY

339zł - 2025r

359zł - 2026r



MENU III

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
POCZĘSTUNEK LAMPKĄ SZAMPANA ORAZ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

Zupa

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi

Krem z borowików z grzankami

Danie główne

wieloporcjowo

Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Złocisty schab otulony migdałami nadziewany serem i szynką
Roladki z kurczaka nadziewane świeżymi liśćmi szpinaku,
Roladki z pstrąga otulone soczystym boczkiem

Ziemniaki z patelni z cebulką

Ziemniaki z wody skropione masłem

Kluski Śląskie

Surówka z selera z włoskimi orzechami

Surówka z białej kapusty z chrzanem

Surówka z marchewki z jabłkiem

Czerwona kapusta z żurawiną

Zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret

Bukiet warzyw gotowanych

Deser

Tort ślubny podany w bajecznej oprawie

Bufet na zimno

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą, deski wędlin domowych i włoskich, szynka parmeńska z melonem, indyk w maładze, tymbaliki z kurcząt, tymbaliki z tuńczyka, ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów, pasztet szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska z rucollą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjnie przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, łosoś pieczony w całości faszerowany łódeczki z cykorią z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło, kosz owoców egzotycznych i sezonowych

Stół regionalny

Lokalne pieczone przysmaki - żeberka, kaszanka, karczek, boczek, salceson, boczek wędzony, selekcja kielbas, wiejskie kabanosy, mieszanka swojskich wyrobów: pasztet wiejski, smalec, ogórki kiszane, grzyby marynowane

Kolacja

jedna propozycja do wyboru

Rolada Śląska, kluski śląskie, czerwona kapusta z żurawiną

Roladka wieprzowa nadziewana podgrzybkami serwowana z puree ziemniaczanym oraz czerwona kapusta z żurawiną

Plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem chrzanowym, kremowym puree i marchewką z groszkiem

Deser

jedna propozycja do wyboru

Lody z młotkowanym pieprzem oraz świeżym ananase

Krem z marakui przełożony kruchym ciasteczkami czekoladowym z kremem Chantilli i orzechami

Danie nocne

jedna propozycja do wyboru

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami serwowana przez Szefa kuchni
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Żeberka po staropolsku serwowane na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Rozchodniaczek

jedna propozycja do wyboru

Rubinowy barszcz ze złocistym krokietem

Pikantna zupa gulaszowa z pieczywem

Napoje zimne i gorące

bez limitu

Kawa, herbata

Soki (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)

Woda niegazowana, Cola, Fanta, Sprite, Tonic

CENA MENU OD OSOBY

379 zł - 2025r

399 zł - 2026r