



Menu wariant 1
280 zł/ os - 2026
280 zł- 2027

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ORAZ LAMPKĘ SZAMPANA

ZUPA

(do wyboru 1 rodzaj)

Domowy rosół z makaronem
Krem z zielonych warzyw

DANIE GŁÓWNE

(2 mięsa na osobę do wyboru 4 rodzaje)

Tradycyjna rolada wieprzowa
Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką
Soczysta pieczeń wieprzowa z sosem pieczeniowym
Pierś z kurczaka zapiekana serem i ananasem z konfiturą z żurawiny

DODATKI

Ziemniaki z wody skropione masłem
Ziemniaki opiekane
Kluski śląskie

SURÓWKI

(3 do wyboru)

Tradycyjna czerwona kapusta
Surówka z białek kapusty z porem
Surówka z białek kapusty z papryką
Surówka z marchewki z pomarańczą
Surówka z marchewki z brzoskwinią
Surówka z selera i białej rzepy

TORT

DESKA WĘDLIN I SERÓW

KOLACJA

(do wyboru)

Barszcz z pasztecikami
Bogacz wołowy
Strogonow z kurczaka

NAPOJE

kawa, herbata, woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy - bez limitu

**sala dostępna do godziny 22:00*



Menu wariant 2

345 zł - 2026

360 zł - 2027

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ORAZ LAMPKĘ SZAMPANA

ZUPA

Domowy rosół z makaronem z kluskami wątrobianymi

DANIE GŁÓWNE

(1,5 mięsa na osobę do wyboru 4 rodzaje)

Tradycyjna rolada wieprzowa

Kotlet de volaille z maselkiem i pietruszką

Soczysta pieczeń wieprzowa z sosem pieczeniowym

Pierś z kurczaka zapiekana serem i ananasek z konfiturą z żurawiny

DODATKI

Ziemniaki z wody skropione masłem

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie

SURÓWKI

(3 rodzaje do wyboru)

Tradycyjna czerwona kapusta

Surówka z białek kapusty z porem

Surówka z białek kapusty z papryką

Surówka z marchewki z pomarańczą

Surówka z marchewki z brzoskwinią

Surówka z selera i białej rzepy

TORT

DESER

Lody waniliowe z malinami

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, tymbaliki, pasztet szefa kuchni, 2 rodzaje śledzi, jajka sosie tatarskim, tortille, mini szaszłyki, mini burgery, tartelki nadziewane, sałatka grecka, sałatka jarzynowa

KOLACJA I

Polędwiczki w sosie śmietanowym podane z czeskim knedlem i sałatką colesław

KOLACJA II

Barszcz z pasztecikami lub bogracz wieprzowy

NAPOJE

kawa, herbata, woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy - bez limitu



Menu wariant 3

379 zł - 2026

399 zł - 2027

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ORAZ LAMPKĘ SZAMPANA

ZUPA

(do wyboru 1 rodzaj)

*Domowy rosół z makaronem z kluskami drobiowymi
Krem z zielonych warzyw z grzanką i oliwą porową*

DANIE GŁÓWNE

(2 mięsa na osobę, 4 rodzaje)

*Tradycyjna rolada wołowa
Złocisty kotlet schabowy nadziewany szynką i serem
Soczyste polędwiczki wieprzowe z sosem z grzybów leśnych
Pierś z kurczaka ze skrzydełkiem zapiekana serem i ananasek z konfiturą z żurawiny*

DODATKI

*Ziemniaki z wody skropione masłem
Frytki stekowe
Kluski śląskie*

SURÓWKI

(do wyboru 3 rodzaje)

*Tradycyjna czerwona kapusta
Surówka z białek kapusty z porem
Surówka z białek kapusty z papryką
Surówka z marchewki z pomarańczą
Surówka z marchewki z brzoskwinią
Surówka z selera i białej rzepy*

TORT

DESER

Lody waniliowe z malinami lub tiramisu

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, tymbaliki, pasztet szefa kuchni, 2 rodzaje śledzi, jajka sosie tatarskim, tortille, mini szaszłyki, mini burgery, tartelki nadziewane, sałatka grecka, sałatka jarzynowa

KOLACJA I

(do wyboru)

*Kaczka konfitowana podana z czeskim knedlem i kapustą czerwoną na ciepło
Medalion wieprzowy ze szparagami*

KOLACJA II

(do wyboru)

*Płonąca kita wieprzowa podana z kapustą zasmażaną i ziemniakami gniecionymi z boczkiem
Kurczak w płatkach kukurydzianych z ziemniakiem hasselback zapiekany serem, mix sałat*

KOLACJA III

(do wyboru)

*Barszcz z pasztecikami (mięso lub pieczarki)
Strogonow z kurczaka*

NAPOJE

kawa, herbata, woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy - bez limitu

Menu wariant 4

420 zł - 2026 / 445 zł - 2027

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ORAZ LAMPKĘ SZAMPANA

ZUPA

(do wyboru 1 rodzaj)

*Domowy rosół z makaronem z kluskami drobiowymi
Krem z zielonych warzyw z grzanką i oliwą porową
Krem z borowików z groszkiem ptysim*

DANIE GŁÓWNE

(2 mięsa na osobę / 4 rodzaje)

Tradycyjna rolada wołowa

Karczek nadziewany domową kapustą kiszoną

Złocisty kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Roladka z indyka nadziewana serem feta i suszonymi pomidorami

Pierś z kurczaka soute zapiekana brzoskwinia i serem

Soczysta pieczeń z karczku z sosem z grzybów leśnych

DODATKI

Ziemniaki z wody skropione masłem

Frytki stekowe

Kluski śląskie

SURÓWKI

(do wyboru 3 rodzaje)

*Tradycyjna czerwona kapusta, biała z marchewką, biała z papryką, biała z porem, marchewka z brzoskwinia
seler z żurawiną i orzechami, mix sałat z gruszką, wiosenna pekińska*

DESER

do wyboru 1 rodzaj

Lody waniliowe z malinami, tiramisu, sernik pistacjowy z sosem waniliowym

TORT

PÓŁMISEK OWOCÓW

(podany na bufecie)

ZIMNA PŁYTA

*Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, tymbaliki, pasztet szefa kuchni, 2 rodzaje śledzi, jajka sosie
tatarskim, tortille, mini szaszłyki, mini burgery, tartelki nadziewane, sałatka grecka, sałatka jarzynowa*

KOLACJA I

(do wyboru)

Polędwiczki soute w sosie własnym, zielone kopytka, zestaw surówek

Kieszonki z indyka ze szpinakiem, gratin ziemniaczany, brokuły okruszone migdałami

KOLACJA II

(do wyboru)

Płonąca kita wieprzowa podana z kapustą zasmażaną i ziemniakami gniecionymi z boczkiem

Karkówka pieczona podana z puree marchewkowym i sałatką z kiszonych ogórków

KOLACJA III

(do wyboru)

Barszcz z pieczonym pierogiem

Bogracz z kurczaka

NAPOJE

*kawa, herbata, woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, pepsi, 7up, mirinda, woda gazowana - bez
limitu*



Menu wariant 5

480 zł - 2026

515 zł - 2027

MENU ZAWIERA PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĘ SZAMPANA

ZUPA

(1 rodzaj do wyboru)

Domowy rosół z makaronem z kluskami drobiowymi
Krem z zielonych warzyw z grzanką i oliwą porową
Krem z borowików z groszkiem ptysim

DANIE GŁÓWNE

(2 mięsa na osobę-/4 rodzaje)

Tradycyjna rolada wołowa
Kotlet schabowy nadziewany szynką i serem
Złocisty kotlet po góralsku nadziewany serem wędzonym i boczkiem
Roladka z indyka nadziewana serem feta i suszonymi pomidorami
Pierś z kurczaka soute zapiekana brzoskwinią i serem
Polędwiczki z kurczaka panierowane
Soczysta pieczeń z indyka

DODATKI

Ziemniaki z wody skropione masłem
Frytki stekowe
Kluski śląskie

SURÓWKI

(3 rodzaje do wyboru)

Tradycyjna czerwona kapusta
Surówka z białek kapusty z porem
Surówka z białek kapusty z papryką
Surówka z marchewki z pomarańczą
Surówka z marchewki z brzoskwinią
Surówka z selera i białej rzepy

DESER

(1 rodzaj do wyboru)

Lody waniliowe z malinami, ptys nadziewany budyniem, sernik pistacjowy z sosem waniliowym

TORT

PÓLMISEK OWOCÓW

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, tymbaliki, pasztet szefa kuchni,
2 rodzaje śledzi, jajka sosie tatarskim, tortille, mini szaszłyki, mini burgery,
tartelki nadziewane, sałatka grecka, sałatka jarzynowa



Menu wariant 5

379 zł - 2026

399 zł - 2027

KOLACJA I

(do wyboru 1 rodzaj)

*Poledwiczki soute w sosie własnym, zielone kopytka, zestaw surówek
Grillowana pierś z kurczaka, frytki z batatów, mix салат*

KOLACJA II

(do wyboru 1 rodzaj)

*Płonąca kita wieprzowa podana z kapustą zasmażaną i ziemniakami
gnięcionymi z boczkiem
Golonka podawana na grzance z chleba i bigosie
Dorsz duszony z warzywami podany z kasza perlową i sosem kaparowym*

KOLACJA III

(do wyboru 1 rodzaj)

*Barszcz z pieczonym pierogiem
Bogracz wołowym
Strogonow drobiowym*

NAPOJE

*kawa, herbata, woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, pepsy,
7up, mirinda, woda gazowana,
wódka, wino, piwo lane - bez limitu*



ALKOHOL*

- Finlandia 0.5l - 50 zł
- Żubrówka 0.5l - 35 zł
- Wyborowa 0.5l - 45 zł
- Bocian 0.5l - 45 zł
- Jack Daniels 0.5L - 110 zł
- Johny Walker red 0.7l - 80 zł
- Ballantines 0.5l - 75 zł
- Metaxa 5* 0.5l - 75 zł
- Metaxa 12* 0.7l - 180 zł
- Tequila Silver 0.7l - 85 zł
- Tequila Gold 0.7l - 85 zł
- Becherovka 0.5l - 70 zł

WINO :

- Szabo Pince Turan - 35zł butelka (czerwone, słodkie)
- Ikon Merlot - 35zł/butelka (czerwone, półsłodkie)
- Ostoros Roze Cuvee - 35zł/butelka (różowe, półsłodkie)
- Ostoros Egri Roze - 30zł/butelka (różowe, półwytrawne)
- Ungvar Tokaj Furmint - 35zł/butelka (białe, półsłodkie)
- Kovacs Olaszrizling - 40zł/butelka (białe, półwytrawne)
- Molnar Chardonnay - 35zł/butelka (białe, wytrawne)
- Kovacs Merlot - 35zł/butelka (czerwone, półwytrawne)
- Verszegi Merlot - 35zł/butelka (czerwone, wytrawne)
- Ostoros Egri Bikaver - 30zł/butelka (czerwone, wytrawne)

-
- Prosecco Castello Longobardo - 60 zł/ butelka
 - Occhi di Gufo - 69 zł / butelka (białe wytrawne)
 - Occhi di Gufo - 69 zł / butelka (czerwone wytrawne)
 - Oro - 49 zł/ butelka (białe półwytrawne)
 - Oro - 49 zł/ butelka (czerwone półwytrawne)
 - Kahipari Marini - 45 zł /butelka (białe półsłodkie)
 - Acharuli - 49 zł / butelka (czerwone półsłodkie)
 - Borgo Miranda - 49 zł/ butelka (białe półwytrawne)
 - Borgo Miranda - 49 zł/ butelka (czerwone półwytrawne)
 - Domowe wino Ponte Portugal - 22 zł/ 500 ml lub 49 zł/ 1.1l
(białe lub czerwone półwytrawne)

WINO BEZALKOHOLOWE

- Viverty - 40 zł/ butelka (białe półwytrawne)
- Viverty - 40 zł/ butelka (czerwone półwytrawne)

PIWO LANE 12 zł/ 0.5l

Żywiec jasny, Żywiec biały, Raciborskie, Birra Moretti

PAKIET ALKOHOL BEZ LIMITU

- Piwo/ wino - 35 zł / osoba dorosła*
- Wódka - 59 zł/ osoba dorosła*
- Piwo/ wino/ wódka - 87 zł / osoba dorosła*

NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU - 27 zł / osoba

OPLATA ZA WŁASNY TORT - 15 zł / osoba

OPLATA ZA WŁASNE CIASTA - 10 zł / osoba

Wysokoprocentowy alkohol można wnieść we własnym zakresie za dodatkową opłatą 15 zł/ osoba



DODATKOWE USŁUGI :

PÓLMISEK OWOCÓW - 25 zł / osoba

PAKIET CIASTA (2 SZT) - 20 zł / osoba

CIASTECZKA CIESZYŃSKIE - 120 zł/ kg

NOCLEG ZE ŚNIADANIEM
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO *150 zł/ osoba dorosła*
130 zł/ dziecko

ŚNIADANIE W FORMIE
BUFETU SZWEDZKIEGO *40 zł/ osoba dorosła*
30 zł/ dziecko

OFERTY SPECJALNE

Przyjęcie weselne od poniedziałku do czwartku
- rabat 10% od podanych cen
oraz noclegi

przy min. 60 osobach - 14 pokoi (3x 2os, 3x3os, 8x4os)
przy min. 50 osobach - 11 pokoi (2x2os, 2x3os, 7x 4os)
przy min. 40 osobach - 10 pokoi (2x2os, 2x3os, 6x4os)

nocleg należy zarezerwować przy podpisywaniu umowy

ATRAKCJE - STACJE TEMATYCZNE

SŁODKI STÓŁ - 35 zł/ os (minimum 50 os)

tiramisu, panna cotta z musem mango, crem brulee, mini ptysie z budyniem, mini sernik z musem malinowym, muffiny tęczowe galaretki, deser bananowo- truflowy filadelfia z wiśniami, beziki, kule kokosowe



FONTANNA CZEKOLADOWA - 25 zł/ os (minimum 40 osób)

Kaskada mlecznej czekolady z połączeniem świeżych sezonowych owoców oraz słodkich dodatków (pianki, biszkopty, rurki)



LEMONIADOWY ZAKĄTEK - 22 zł/ os (minimum 40 os)

Kolorowe, świeżo przygotowane lemoniady z dodatkiem sezonowych owoców, aromatycznych ziół i lodu to idealny sposób, by nabrać energii i ochłodzić się w trakcie spotkania. Na bufecie znajdują się 4 smaki pysznych lemoniad.



FIT BUFET - ZDROWE KOKTAJLE - 22 zł/ os

Świeżo blendowane kompozycje na bazie soczystych owoców, chrupiących warzyw i aromatycznych ziół stanowią doskonałą alternatywę dla tradycyjnych napojów.

Soki wyciskane : cytrusy, marchew+ jabłko, burak+ jabłko

Shake : bananowo- truskawkowy

Koktajl: Fit mojito, Koktajl Zakochanych, Witaminowa bomba



WIEJSKI STÓŁ - 40 zł/ os

swojskie kielbasy (pieczone, podsuszane, wędzone) szynka wiejska, baleron, boczek, paszety domowe, pieczone mięsa (schab, karczek, indyk), sery góralskie (oscypek, korbacze), sery wiejskie, twarogi, masło wiejskie, ogórki kiszone, kapusta kiszona, marynowane grzybki, papryki, buraczki, chrzan, ćwikła, musztarda domowa, wiejski chleb na zakwasie, bułki z ziarnami



SERWIS BARMAŃSKI - 1500 zł/ 8h

Barman serwujący wykwintne drinki będzie super dodatkiem do przyjęcia.

Nie zawiera alkoholu oraz dodatków

SET BARMAŃSKI MINI - 15 zł/ os

owoce, zioła, syropy, dekoracje, dodatki

SET BARMAŃSKI FULL- 35 zł/ os

owoce, zioła, syropy, dekoracje, dodatki

Alkohole : gin, tequila, whisky, malibu, wino musujące, wermut, rum

