



RESTAURACJA - HOTEL

KORONA



II DZIEŃ WESELA

180ZŁ - OPCJA STANDARDOWA

200ZŁ - OPCJA GRILLOWA

(SEZON WIOSNA/LATO)



RESTAURACJA - HOTEL

KORONA

UL. RYBNICKA 9A

44-207 RYBNIK

+48 6000 123 20

WWW.RESTAURACJAKORONA.PL

BIURO@RESTAURACJAKORONA.PL





PAKIET ZAWIERA

OBIAD

ZIMNĄ PŁYTĘ

CIEPŁĄ KOLACJĘ

NAPOJE CIEPŁE (KAWA, HERBATA)

STOŁY OKRĄGŁE

DEKORACJE STOŁÓW ŻYWYMI
KWIATAMI

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU
WODY I SOKÓW
W PROMOCYJNYCH CENACH.

DODATKOWY PAKIET
NIELIMITOWANYCH NAPOI
GAZOWANYCH - 20ZŁ/OS.





OPCJE DODATKOWE

BIAŁE POKROWCE - 6 ZŁ/SZT.

BIAŁY POKROWIEC
+ KOKARDA TIULOWA - 7 ZŁ/SZT.

CZERWONY DYWAN - 200 ZŁ

ŚCIANKA ŚLUBNA - 300 ZŁ

POKÓJ DWUOSOBOWY
ZE ŚNIADANIEM - 200 ZŁ/2OS.

DESKA WIEJSKICH WĘDLIN
I WYROBÓW + SMALEC
I OGÓREK KISZONY - 20 ZŁ/OS.

FONTANNA CZEKOLADOWA
Z DODATKAMI - 17 ZŁ/OS.

FASZEROWANY ŁOSOŚ PODAWANY
NA LUSTRZE W TOWARZYSTWIE INNYCH
WĘDZONYCH RYB - 500 ZŁ

TATAR WOŁOWY Z CEBULKĄ, OGÓRKIEM
KONSERWOWYM I PIECZARKAMI
KONSERWOWYMI - 15 ZŁ/PORCJA

OPŁATY DODATKOWE:

OBSŁUGA BARMANA
Z ZEWNĄTRZ - 300 ZŁ
OBSŁUGA CANDY BARU - 200 ZŁ





MENU

OPCJA STANDARDOWA

ZUPA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

ROSÓŁ Z MAKARONEM
CEBULOWA Z OSCYPKIEM
KWAŚNICA
ŻUREK

DANIE GŁÓWNE

(PODAWANE NA PÓŁMISKACH, 1,5 SZT. MIĘSA NA OSOBĘ
+ MIĘSA Z PIERSZEGO DNIA)

MIĘSA

(CZTERY RODZAJE DO WYBORU)

ROLADA WIEPRZOWA
KARCZEK PIECZONY
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY
PIERŚ Z KURCZAKA
FASZEROWANA GRZYBAMI
ROLADKA Z KURCZAKA
FASZEROWANA SZPINAKIEM
FILET PANIEROWANY Z KURCZAKA
KOTLET DE VOLAILLE
UDKO Z KURCZAKA

SOS

PIECZENIOWY

DODATKI

(DWA RODZAJE DO WYBORU)

CIEMNE
ZIEMNIAKI GOTOWANE
ZIEMNIAKI OPIEKANE
Z ROZMARYNEM
ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE
RYŻ Z WARZYSKAMI

SURÓWKI

(TRZY RODZAJE DO WYBORU)

MODRA KAPUSTA Z BOCZKIEM
BURACZKI
SURÓWKA Z MARCHEWKI
SURÓWKA COLESŁAW
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY
SURÓWKA Z CZERWONEJ
KAPUSTY Z CHRZANEM
KAPUSTA ZASMAŻANA



MENU STANDARD

ZIMNA PŁYTA

MIX PATER PODANY NA STOŁACH

MIX MIĘS I WĘDLIN
MIX SERÓW Z ŻURAWINĄ I OWOCAMI
PASZTET ZAPIEKANY W CIEŚCIE FRANCUSKIM
TYMBALIKI WIEPRZOWE I DROBIOWE
JAJKA FASZEROWANE PASTAMI
ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWYM
PIECZYWO JASNE I CIEMNE
MASŁO

CIEPŁE PRZEKĄSKI

NUGGETSY Z KURCZAKA
ŚLIWKI W BOCZKU
SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

SAŁATKI

(DWA RODZAJE DO WYBORU)

SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA JARZYNOWA
SAŁATKA MAKARONOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I RUKOLĄ

CIEPŁA KOLACJA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

BARSZCZ Z KROKIETEM
ŻUREK Z JAJKIEM
KWAŚNICA
GULASZ WIEPRZOWY





MENU

OPCJA GRILLOWA

ZUPA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)
KWAŚNICA
ŻUREK

DANIE GŁÓWNE

(2 SZT. MIĘSA Z GRILLA NA OSOBĘ)

GRILL

KARKÓWKA WIEPRZOWA
KIEŁBASA Z GRILLA
BIAŁA I ZWYCZAJNA
SZASZŁYKI DROBIOWE
Z WARZYMAMI
KASZANKA

SOSY

TZATZYKI
KETCHUP
MUSZTARDA
CHYZAN

DODATKI

WARZYWA Z GRILLA
MASŁO CZOSNKOWE
PIECZYWO JASNE I CIEMNE

SAŁATKI

SAŁATKA ZIEMNIACZANA
SAŁATKA GRECKA





MENU GRILLOWE

ZIMNA PŁYTA

MIX PATER PODANY NA STOŁACH

MIX MIĘS I WĘDLIN
MIX SERÓW Z ŻURAWINĄ I OWOCAMI
PASZTET ZAPIEKANY W CIEŚCIE FRANCUSKIM
TYMBALIKI WIEPRZOWE I DROBIOWE
JAJKA FASZEROWANE PASTAMI
ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWYM
PIECZYWO JASNE I CIEMNE
MASŁO

CIEPŁE PRZEKĄSKI

NUGGETSY Z KURCZAKA
ŚLIWKI W BOCZKU
SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

SMALEC + OGÓREK KISZONY

SAŁATKI

(DWA RODZAJE DO WYBORU)

SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA JARZYNOWA
SAŁATKA MAKARONOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I RUKOLĄ

CIEPŁA KOLACJA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

BARSZCZ Z KROKIETEM
ŻUREK Z JAJKIEM
KWAŚNICA
GULASZ WIEPRZOWY

