



WESELE



2026

mikstura

ludzie jedzenie kultura



M E N U I

300ZŁ/OSOBA



DANIE I

300 ml/os

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
MIGDAŁAMI PRAŻONYMI I CHRUSTEM Z BOCZKU



DANIE II

400 g/os

PIERŚ Z KURCZAKA W ZIOŁOWYM ANTURAŻU
Z SOSEM ŚMIETANOWO-CYTRYNOWYM
ZIEMNIAKI OPIEKANE
WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ



DANIE III

250 ml/os

LAWENDOWY BARSZCZ CZERWONY
Z PASZTECIEM VEGE



PRZYSTAWKI

300 g/os

WĘDLINY I MIĘSA FIRMOWE
PASZTETY I PÂTE FIRMOWE
ŚLEDZ WIEJSKI
ŚLEDZ PO PODLASKU
SMALCZYK PODLASKI
SAŁATKA Z BURAKIEM (VEGE)
SAŁATKA CESAR Z KURCZAKIEM
MIX MINI KĄSKÓW
PIECZYWO FIRMOWE
OGÓREK KISZONY/OGÓREK MAŁOSOLNY
SOSY I CHRZANY FIRMOWE



STÓŁ SŁODKI

150 g/os

3 RODZAJE CIASTA
MINI DESERKI

WODA, LEMONIADY, HERBATA, KAWA- BEZ LIMITU



M E N U II

350ZŁ/OSOBA



AMUSE-BOUCHE

SALSA CRUDA NA GRZANCE Z OLIWĄ ROZMARYNOWĄ



DANIE I 300 ml/os

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
MIGDAŁAMI PRAŻONYMI I CHRUSTEM Z BOCZKU



DANIE II 400 g/os

PIERŚ Z KURCZAKA W ZIOŁOWYM ANTURAŻU
Z SOSEM ŚMIETANOWO-MAŚLANYM
ZIEMNIAKI OPIEKANE
WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ

LUB

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH
ZIEMNIAKI OPIEKANE
MARCHEW OPIEKANA W ROZMARYNIE



M E N U II

DANIE III 250 ml/os

LAWENDOWY BARSZCZ CZERWONY
Z PASZTECIEM VEGE

TATAR WOŁOWY Z MARYNATAMI 120g/os PUMPERNIKIEL

PRZYSTAWKI 300 g/os

WĘDLINY I MIĘSA FIRMOWE
PASZTETY I PÂTE FIRMOWE
ŚLEDZ WIEJSKI
ŚLEDZ PO PODLASKU
SMALCZYK PODLASKI
SAŁATKA Z BURAKIEM (VEGE)
SAŁATKA CESAR Z KURCZAKIEM
MIX MINI KĄSKÓW
PIECZYWO FIRMOWE
OGÓREK KISZONY/OGÓREK MAŁOSOLNY
SOSY I CHRZANY FIRMOWE

STÓŁ SŁODKI 150 g/os

3 RODZAJE CIASTA
MINI DESERKI



M E N U III

400ZŁ/OSOBA



AMUSE-BOUCHE

SALSA CRUDA NA GRZANCE Z OLIWĄ ROZMARYNOWĄ



DANIE I 300 ml/os

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
MIGDAŁAMI PRAŻONYMI I CHRUSTEM Z BOCZKU



DANIE II 400 g/os

PIERŚ Z KURCZAKA W ZIOŁOWYM ANTURAŻU
Z SOSEM ŚMIETANOWO-MAŚLANYM
ZIEMNIAKI OPIEKANE
WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ

LUB

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH
ZIEMNIAKI OPIEKANE
MARCHEW OPIEKANA W ROZMARYNIE



M E N U III

 TATAR WOŁOWY Z MARYNATAMI 120 g/os
PUMPERNIKIEL

 DANIE III 220 g/os

PODLASKA BABKA ZIEMNIACZANA
Z SOSEM ŚMIETANOWO- GRZYBOWYM

 DANIE IV 250 ml/os

LAWENDOWY BARSZCZ CZERWONY
Z PASZTECIKIEM VEGE

 PRZYSTAWKI 300 g/os

WĘDLINY I MIĘSA FIRMOWE
PASZTETY I PÂTE FIRMOWE
ŚLEDZ WIEJSKI
ŚLEDZ PO PODLASKU
SMALCZYK PODLASKI
SAŁATKA Z BURAKIEM (VEGE)
SAŁATKA CESAR Z KURCZAKIEM
MIX MINI KĄSKÓW
PIECZYWO FIRMOWE
OGÓREK KISZONY/OGÓREK MAŁOSOLNY
SOSY I CHRZANY FIRMOWE

 STÓŁ SŁODKI 150 g/os

3 RODZAJE CIASTA
MINI DESERKI



M E N U W E G E T A R I A Ń S K I E

DANIE I 300 ml/os

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
I MIGDAŁAMI PRAŻONYMI

DANIE II 400 g/os

PIEROGI PODSMAŻANE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI/ RUSKIE



M E N U D Z I E C I Ę C E

BULION WARZYWNY Z MAKARONEM

DOMOWE STRIPSY Z FRYTKAMI
MIZERIA

WERSJA 250ML+250 G - 60ZŁ/DZIECKO

WERSJA 250ML+350 G- 70ZŁ/DZIECKO

POWYŻEJ 5 DZIECI, MOŻLIWA JEST ORGANIZACJA STOŁU Z PRZEKĄSKAMI
DZIECIĘCYMI W CENIE 50ZŁ/DZIECKO

- PAŁECZKI KUKURYDZIANE
- POP CORN
- POPSY
- PALUSZKI BEZ DODATKU SOLI
- MINI GALARETKI
- DRAŻETKI CZEKOLADOWE
- SŁUPKI WARZYWNE Z DIPEM CZOSNKOWYM, KETCHUPEM



ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ UZUPEŁNIENIA MENU O DODATKOWE DANIA I PRZYSTAWKI-
WYCENIANE SĄ INDYWIDUALNIE

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA SŁODKIEGO STOŁU:

50ZŁ- 300G/OS

3 RODZAJE CIASTA

MINI PTYSIE

MINI PĄCZKI

MINI BEZY

MINI TIRAMISU

MINI PANNA COTTA

ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA NASZEGO FIRMOWEGO TORTU W CENIE 13-15ZŁ OD OSOBY.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOSTARCZENIA TORTU Z ZEWNĄTRZ-
JEDYNIE PO OKAZANIU FAKTURY IMIENNEJ.

OBOWIAZUJE JEDNORAZOWA OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 100ZŁ.



WARUNKI REZERWACJI

-POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST PODPISANIE UMOWY.

-W DNIU PODPISANIA UMOWY PROSIMY O WPŁATĘ ZADATKU
W WYSOKOŚCI 50% CENY GOTÓWKĄ LUB PRZELEWEM BANKOWYM
(ING 07 1050 1823 1000 0090 8362 8686).

-W PRZYPADKU PŁATNOŚCI CAŁOŚCI SUMY W DNIU PODPISANIA UMOWY OFERUJEMY RABAT
W WYSOKOŚCI 5% NA REALIZOWANĄ USŁUGĘ.

-W PRZYPADKU REZYGNACJI Z REALIZACJI ZAMÓWIENIA ZADATEK NIE PODLEGA ZWROTOWI.

-OSTATECZNE ROZLICZENIE GOTÓWKĄ NASTĘPUJE W DNIU PRZYJĘCIA.

-OSTATECZNE POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB ORAZ MENU NASTĘPUJE
7 DNI PRZED PRZYJĘCIEM.