



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

OFERTA WESELNA 2025



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA



HOTEL - RESTAURACJA POD HERBAMI

ZAPRASZA DO SKORZYSTANIA
Z OFERTY WESELNEJ.

ZADBAMY O TO, BY TEN DZIEŃ
BYŁ WYJĄTKOWYM I NIEZAPOMNIANYM
WYDARZENIEM DLA MŁODEJ PARY
ORAZ ZAPROSZONYCH GOŚCI.



POD HERBAMI
HOTEL RESTAURACJA

OFERTA WESELNA ZAWIERA:

TRADYCYJNE POWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH CHLEBEM I SOLĄ
POWITANIE GOŚCI WESELNYCH WINEM MUSUJĄCYM

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW
KLIMATYZOWANĄ SALĘ BANKIETOWĄ
WYBÓR STOŁÓW OKRĄGLYCH LUB PROSTOKĄTNYCH
DEKORACJĘ STOŁU (OBRUS, SERWETY, PODTALERZE,)
PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
OPIEKĘ KOORDYNATORA
MOŻLIWOŚĆ WYBORU MENU DLA WEGETARIAN, WEGAN
DOSTĘP DO WiFi W CAŁYM OBIEKCIE

DZIECI DO LAT 3 BEZPŁATNIE
DZIECI OD 3 DO 10 LAT - 50% CENY
ZESPÓŁ, KAMERZYSTĘ, FOTOGRAFA - 50% CENY
KĄCIK ZABAW DLA DZIECI
ALTANKĘ DO ŚLUBÓW CYWILNYCH

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

WYNAJEM SAMOCHODÓW ZABYTKOWYCH
STÓŁ SŁODKOŚCI
STÓŁ WIEJSKI
PRALINKI RĘCZNIE WYRABIANE
CIASTA ORAZ „SZYSZKI” DLA GOŚCI WESELNYCH
DRINK BAR Z PROFESJONALNĄ OBSŁUGĄ
MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU ALKOHOLU W PROMOCYJNEJ CENIE
TORT WESELNY
PROJEKTOR W SALI DZIECIĘCEJ
PROJEKTOR DO PREZENTACJI
PROFESJONALNĄ OPIEKĘ NAD DZIEĆMI (ANIMATORKA)
SUSHI, ROLLBAR
ZESTAW ZŁOTYCH SZTUĆCÓW
CIĘŻKI DYM, FOTOBUDKA
BUS DO PRZEWÓZU GOŚCI

HOTEL:

22 KLIMATYZOWANE POKOJE WYPOSAŻONE W TV, Wi-Fi, ŁAZIENKĘ Z PRYSZNICEM.
W CENĘ NOCLEGU WLICZONE JEST ŚNIADANIE

**Hotel Restauracja Pod Herbami zastrzega sobie prawo do zmiany cen rynkowych*



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

PAKIETY WESELNE

I

cena 285 zł/os.

OBIAD

ZUPA

- Rosół wołowo – drobiowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z grzankami i oliwką szczypiorkową
- Krem cebulowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedna pozycja do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe faszerowana szpinakiem i serem z sosem lazur
- Schab pieczony z sosem dijon
- Filet z kurczaka supreme

DODATKI (jedna pozycja do wyboru):

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki pieczone
- Kopytka opiekane
- Kluski śląskie
- Kluski szpinakowe
- Kluseczki Gnocchi z sosem z suszonych pomidorów

WARZYWA (jedna pozycja do wyboru):

- Surówka colesław
- Mix sałat z vinaigrette
- Bukiet warzyw gotowanych
- Buraczki / Buraczki z papryką
- Mizeria
- Marchewka z jabłkiem i porem / Marchewka z chrzanem

DESER

(jedna pozycja do wyboru):

- Parfait z dodatkiem czarnego bzu z sosem malinowym
- Panna cotta limonkowa
- Fondant czekoladowy z sorbetem malinowym
- Strudel jabłkowy z gałką lodów i sosem waniliowym



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

KOLACJA I SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorami: (dodatki według uznania)
- Pieczona karkówka w sosie pieczeniowym: (dodatki według uznania)

KOLACJA II SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Zupa gulaszowa wieprzowa z chili i czosnkiem
- Zupa kwaśnica gotowana na wędzonym żeberku z ziemniakami

KOLACJA III SERWOWANA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym pieczarkami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Półmisek wędlin wiejskich i mięs pieczonych
- Schab pieczony z sosem tatarskim
- Galaretka drobiowa
- Tortilla faszerowana warzywami i serkiem ziołowym
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Carpaccio z buraka
- Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym
- Duet pasztetów (selerowy i wieprzowy)
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną z sosem bbq

SALATKI

(trzy pozycję do wyboru):

- Sałatka wiejska (sałata, jajko, ogórek, pomidor, rzodkiewka, sos czosnkowo – musztardowy)
- Sałatka nicejska (fasolka, oliwki, tuńczyk, sałata, sos pieczonego z czosnku)
- Sałatka z gruszką, szpinakiem, kremem balsamicznym i pestkami słonecznika
- Sałatka jarzynowa (jabłko, marchew, seler, pietruszka, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, majonez)
- Sałatka z ziemniaka, boczku, sosu z musztardy francuskiej i majonezu
- Sałatka z ciecierzycą, suszonymi pomidorami, ogórkiem, natką pietruszki i oliwą, cytryna
- Sałatka z czarnej soczewicy z chilli,
- Sałatka typu greckiego
- Sałatka z kurczakiem, selerem naciowym i suszoną żurawiną
- Sałatka z serem, szynką, ananasem, jabłkiem, selerem konserwowym, porem, jajkiem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i piklami

Pieczynko, masło (podawane w standardzie)



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

NAPOJE

- Kawa i herbata
- Napoje gazowane w butelkach 0,5 l (coca-cola, sprite, fanta)
- Woda niegazowana – sok pomarańczowy – sok jabłkowy w karafkach

BUFET WIEJSKI 50 ZŁ / OS. / ZESTAW

BUFET GORĄCY

- Bigos / Żurek
- Boczek z cebulką i majerankiem
- Wątróbka drobiowa z cebulką
- Pierogi ruskie
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Żeberka pieczone

BUFET ZIMNY

- Gęś pieczona podana z żurawiną, gruszkami marynowanymi
- Smalec z ogórkiem
- Szynka z kością pieczona w całości
- Wędliny wiejskie (kaszanek, kiełbasa, kabanosy, szynka, salceson, pasztetowa)
- Kurczak pieczony z sosem z grzybków marynowanych
- Pasztet z dziczyzny z marynatami
- Jajka w majonezie
- Musztarda, sos chrzanowy, sos jogurtowy
- Pstrąg wędzony
- Ćwikła z chrzanem

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

Udziec wieprzowy około 10 kg – 1200 zł

Jesiotr faszerowany w całości ok. 5kg – 1600 zł

Łosoś pieczony w całości około 5 kg – 1600 zł



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET Z DZICZYZNY 70 ZŁ/OS./ ZESTAW

BUFET GORĄCY

- Gulasz z dzika
- Pierogi z pieczoną kaczką

BUFET ZIMNY

- Udziec z sarny / udziec z dzika
- Smalec z dzika
- Szynka z kością pieczona w całości z dzika
- Wędliny wiejskie (szynka z jelenia, kielbasa z dzika, kabanosy z dzika, baleron z dzika
- pieczeń z dzika, szynkowa z dzika)
- Boczek z dzika
- Pasztet z dziczyzną
- Grzyby marynowane
- Konfitura z jarzębiny

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

STREET FOOD

40ZŁ/OS./ ZESTAW

- Krewetki w panierce
- Surimi w panierce
- Krewetki w cieście ziemniaczanym
- Papryczki panierowane w dwóch smakach
- Skrzydełka panierowane pikantne
- Kąski sera panierowanego
- Kulki serowe w dwóch smakach
- Popsy z kurczaka



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET SŁODKOŚCI

(Minimalna ilość zamówienia 10 sztuk z danego rodzaju)

• Mini pączki	– 6 zł / szt.	• Mus mango	– 10 zł / szt.
• Donaty	– 8 zł / szt.	• Malinowa chmurka	– 10 zł / szt.
• Mus z białej czekolady	– 8 zł / szt.	• Szarlotka	– 10 zł / szt.
• Mus czekoladowy	– 8 zł / szt.	• Leśny mech	– 10 zł / szt.
• Mus truskawkowy	– 8 zł / szt.	• Babeczki mini	– 10 zł / szt.
• Lizaki bezowe	– 8 zł / szt.	minimum zamówienia 20 szt.	
• Lizaki lollipop	– 8 zł / szt.	• Panna cotta z mango	– 10 zł / szt.
• Creme brulee	– 10 zł / szt.	• Pysie mini	– 10 zł / szt.
• Krem kokosowy	– 10 zł / szt.	minimum zamówienia 20 szt.	
• Tiramisu	– 10 zł / szt.	• Mini beza pavlova	– 12 zł / szt.
• Panna cotta z malinami	– 10 zł / szt.	• Owoce filetowane patera	– 90 zł / szt.
• Lody w polewie	– 10 zł / szt.	• Tarta różne smaki	– 120 zł / 12 szt.

Torty i ciasta dodatkowo płatne wg cennika cukierni





POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

PAKIETY WESELNE

II

cena 309 zł/os.

OBIAD

ZUPA (jedna pozycja do wyboru):

- Rosół wołowo – drobiowy z makaronem
- Krem sezonowy
- Krem z grzybów leśnych
- Krem kurkowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKU (trzy pozycje do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z tłuczonego pieprzu i brandy
- Pierś z kurczaka supreme faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem z sosem tymiankowym
- Łuska drobiowa zawinięta w boczku z sosem z pieczonego czosnku
- Karkówka duszona w warzywach w sosie pieczarkowym
- Noga z kaczki z sosem rozmarynowym
- Filet z łososia z salsą verde

DODATKI (dwie pozycje do wyboru)

- Ziemniaki puree (sezonowo młode)
- Ziemniaki pieczone
- Kluski śląskie
- Gnocchi z sosem z suszonych pomidorów
- Kluski szpinakowe
- Ziemniaki z wody
- Kopytka opiekane

WARZYWA (dwie pozycje do wyboru)

- Surówka colesław
- Buraczki / Buraczki z papryką
- Mix sałat z vinaigrette
- Mizeria
- Marchewka z jabłkiem i porem / Marchewka z chrzanem

DESER

(jedna pozycja do wyboru):

- Parfait z sosem z dodatkiem czarnego bzu z sosem malinowym
- Panna cotta limonkowa
- Fondant czekoladowy z sorbetem malinowym
- Strudel jabłkowy z gałką lodów i sosem waniliowym



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

KOLACJA I SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Policzki wieprzowe w sosie winno-warzywnym: (dodatki według uznania)
- Pieczona karkówka w sosie pieczeniowo - tymiankowym: (dodatki według uznania)
- Filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorem: (dodatki według uznania)
- Filet z dorsza w sosie porowym: (dodatki według uznania)

KOLACJA II SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Zupa gulaszowa wieprzowa z chili i czosnkiem
- Strogonow wołowy
- Kwaśnica

KOLACJA III SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym pieczarkami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Półmisek wędlin wiejskich i mięs pieczonych
- Schab pieczony z sosem tatarskim
- Galaretki drobiowa
- Tramezzino z łososia
- Duet pasztetów (selerowy i wieprzowy)
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną z sosem bbq
- Tortilla faszerowana warzywami i serkiem ziołowym
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Roladka z kurczaka faszerowana warzywami
- Carpaccio z buraka
- Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym

SALATKI

(trzy pozycje do wyboru):

- Sałatka wiejska (sałata, jajko, ogórek, pomidor, rzodkiewka, sos czosnkowo - musztardowy)
- Sałatka nicejska (fasolka, oliwki, tuńczyk, sałata, sos vinaigrette)
- Sałatka z gruszką, szpinakiem, kremem balsamicznym i pestkami słonecznika
- Sałatka polska jarzynowa (jabłko, marchew, seler, pietruszka, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, majonez)
- Sałatka z ziemniaka, boczku, sosu z musztardy francuskiej i majonezu



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

- Sałatka z ciecierzycą, suszonymi pomidorami, ogórkiem, natką pietruszki i oliwą z cytryną
- Sałatka z czarnej soczewicy z chili,
- Sałatka typu greckiego
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z serem, szynką, ananasem, jabłko, seler konserwowy, por, jajko
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i piklami

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

NAPOJE

- Kawa i herbata
- Napoje gazowane w butelkach 0,5 l (coca-cola, sprite, fanta)
- Woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy w karafkach

BUFET WIEJSKI 50 ZŁ / OS. / ZESTAW

BUFET GORĄCY

- Bigos / Żurek
- Boczek z cebulką i majerankiem
- Wątróbka drobiowa z cebulką
- Pierogi ruskie
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Żeberka pieczone

BUFET ZIMNY

- Gęś pieczona podana z żurawiną, gruszkami marynowanymi
- Smalec z ogórkiem
- Szynka z kością pieczona w całości
- Wędliny wiejskie (kaszanek, kiełbasa, kabanosy, szynka, salceson, pasztetowa)
- Kurczak pieczony z sosem z grzybków marynowanych
- Pasztet z dziczyzny z marynatami
- Jajka w majonezie
- Musztarda, sos chrzanowy, sos jogurtowy
- Pstrąg wędzony
- Ćwikła z chrzanem



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

Udziec wieprzowy około 10 kg – 1200 zł

Jesiotr faszerowany w całości ok. 5kg – 1600 zł

Łosoś pieczony w całości około ok. 5 kg – 1600 zł

BUFET Z DZICZYZNY 70ZŁ/OS./ ZESTAW

BUFET GORĄCY

- Gulasz z dzika
- Pierogi z pieczoną kaczką

BUFET ZIMNY

- Udziec z sarny / udziec z dzika
- Smalec z dzika
- Szynka z kością pieczona w całości z dzika
- Wędliny wiejskie (szynka z jelenia, kielbasa z dzika, kabanosy z dzika, baleron z dzika, pieczeń z dzika, szynkowa z dzika)
- Boczek z dzika
- Pasztet z dziczyzną
- Grzyby marynowane
- Konfitura z jarzębiny

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

STREET FOOD

40ZŁ/OS./ ZESTAW

- Krewetki w panierce
- Surimi w panierce
- Krewetki w cieście ziemniaczanym
- Papryczki panierowane w dwóch smakach
- Skrzydełka panierowane pikantne
- Kulki serowe w dwóch smakach
- Popsy z kurczaka



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET SŁODKOŚCI

(Minimalna ilość zamówienia 10 sztuk z danego rodzaju)

- | | | | |
|--------------------------|----------------|----------------------------|--------------------|
| • Mini pączki | – 6 zł / szt. | • Mus mango | – 10 zł / szt. |
| • Donaty | – 8 zł / szt. | • Malinowa chmurka | – 10 zł / szt. |
| • Mus z białej czekolady | – 8 zł / szt. | • Szarlotka | – 10 zł / szt. |
| • Mus czekoladowy | – 8 zł / szt. | • Leśny mech | – 10 zł / szt. |
| • Mus truskawkowy | – 8 zł / szt. | • Babeczki mini | – 10 zł / szt. |
| • Lizaki bezowe | – 8 zł / szt. | minimum zamówienia 20 szt. | |
| • Lizaki lollipop | – 8 zł / szt. | • Panna cotta z mango | – 10 zł / szt. |
| • Creme brulee | – 10 zł / szt. | • Pysie mini | – 10 zł / szt. |
| • Krem kokosowy | – 10 zł / szt. | minimum zamówienia 20 szt. | |
| • Tiramisu | – 10 zł / szt. | • Mini beza pavlova | – 12 zł / szt. |
| • Panna cotta z malinami | – 10 zł / szt. | • Owoce filetowane patera | – 90 zł / szt. |
| • Lody w polewie | – 10 zł / szt. | • Tarta różne smaki | – 120 zł / 12 szt. |

Torty i ciasta dodatkowo płatne wg cennika cukierni





POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

PAKIETY WESELNE

III

cena 379 zł/os.

OBIAD

PRZYSTAWKA (jedna pozycja do wyboru):

- Carpaccio z buraka, serem feta, rukolą,
- Grillowany ser halloumi na sałatce z młodymi liśćmi szpinaku i balsamiczną cebulą
- Mieszane sałaty z grillowanymi brzoskwiniami, oscypkiem i dresingiem rozmarynowym
- Pieczony rozbeł z piklowanymi warzywami i majonezem truflowym
- Grawlax z łososia z rukolą i czerwonym pieprzem i dresingiem cytrusowym
- Pasztet z dziczyzny, żel z rokitnika i sałatka z młodych liści

ZUPA (jedna pozycja do wyboru):

- Rosół po królewsku
- Krem sezonowy
- Krem z grzybów leśnych
- Krem kurkowy z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKU (trzy pozycje do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z tłuczonego pieprzu i brandy
- Pierś z kurczaka supreme faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem z sosem tymiankowym
- Karkówka duszona w warzywach w sosie pieczarkowym
- Noga z kaczki z sosem rozmarynowym
- Filet z łososia z salsą verde
- Pierś z kaczki z sosem z pomarańczowy
- Policzki wołowe w sosie winnym

DODATKI (dwie pozycje do wyboru):

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki pieczone
- Kopytka opiekane
- Kluski śląskie
- Kluski szpinakowe
- Kluseczki Gnocchi z sosem z suszonych pomidorów



WARZYWA (dwie pozycje do wyboru):

- Surówka colesław
- Mix sałat z vinaigrette
- Bukiet warzyw gotowanych
- Buraczki / Buraczki z papryką
- Mizeria
- Marchewka z jabłkiem i porem / Marchewka z chrzanem

DESER (jedna pozycja do wyboru):

- Parfait z dodatkiem z czarnego bzu z sosem malinowym
- Tartaletka z jabłkiem i kremem migdałowym frangipane
- Panna cotta limonkowa
- Fondant czekoladowy z sorbetem malinowym
- Strudel jabłkowy z gałką lodów i sosem waniliowym

KOLACJA I SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Sztufada wołowa z sosem z grzybów: (dodatki według uznania)
- Policzki wieprzowe z sosem winno-warzywnym: (dodatki według uznania)
- Pieczona karkówka z sosem pieczeniowo-tymiankowym: (dodatki według uznania)
- Łeska drobiowa zawinięta w boczku z sosem pieczonego czosnku: (dodatki według uznania)
- Filet z dorsza z sosem porowym: (dodatki według uznania)

KOLACJA II SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Zupa ziemniaczano-grzybowa
- Strogonow wołowy
- Karkówka duszona w sosie pieczeniowym: (dodatki według uznania)
- Pierś z kurczaka zapiekana z serem i pomidorem: (dodatki według uznania)

KOLACJA III SERWOWANA

(jedna pozycja do wyboru):

- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym pieczarkami
- Kwaśnica
- Zupa gulaszowa wieprzowa z chilli i czosnkiem



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Tatar wołowy z marynatami i cebulą
- Tatar z łososia
- Półmisek wędlin wiejskich i mięs pieczonych
- Półmisek wędlin dojrzewających
- Deska serów
- Schab pieczony z sosem tatarskim
- Duet pasztetów (selerowy i wieprzowy)
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną z sosem bbq
- Galaretka drobiowa
- Roladka z kurczaka faszerowana warzywami
- Tramezzino z łososiem
- Tortilla faszerowana warzywami i serkiem ziołowym
- Mini burgery z szynką parmeńską
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Krewetki w cieście z salsą z mango, chilli i ananasa
- Carpaccio z buraka
- Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym

SAŁATKI (cztery pozycje do wyboru):

- Sałatka wiejska (sałata, jajko, ogórek, pomidor, rzodkiewka, sosem czosnkowo musztardowym)
- Sałatka nicejska (fasolka, oliwki, tuńczyk, sałata, sos vinaigrette)
- Sałatka z gruszką, szpinakiem, kremem balsamicznym i pestkami słonecznika
- Sałatka polska jarzynowa (jabłko, marchew, seler, pietruszka, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, majonez)
- Sałatka z krewetkami, kiełkami i z sosem imbirowym
- Sałatka z ziemniaką, boczku, sosu z musztardy francuskiej i majonezu
- Sałatka z ciecierzycą, suszonymi pomidorami, ogórkiem, natką pietruszki i oliwą z cytryną
- Sałatka z czarnej soczewicy z chili,
- Sałatka z polędwiczką, szpinakiem, z liczi i sosem orientальnym
- Sałatka typu greckiego
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z serem, szynką, ananasem, jabłko, seler konserwowy, por, jajko
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i piklami

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

NAPOJE

- Kawa i herbata
- Napoje gazowane w butelkach 0,5 l (coca-cola, sprite, fanta) – 1,5 l bez limitu
- Woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy w karafkach

BUFET WIEJSKI 50 ZŁ/OS. / ZESTAW

BUFET GORĄCY

- Bigos / Żurek
- Boczek z cebulką i majerankiem
- Wątróbka drobiowa z cebulką
- Pierogi ruskie
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Żeberka pieczone

BUFET ZIMNY

- Gęś pieczona podana z żurawiną, gruszkami marynowanymi
- Smalec z ogórkiem
- Szynka z kością pieczona w całości
- Wędliny wiejskie (kaszanka, kiełbasa, kabanosy, szynka, salceson, pasztetowa)
- Kurczak pieczony z sosem z grzybków marynowanych
- Pasztet z dziczyzny z marynatami
- Jajka w majonezie
- Musztarda, sos chrzanowy, sos jogurtowy
- Pstrąg wędzony
- Ćwikła z chrzanem

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

Udziec wieprzowy około 10 kg – 1200 zł

Jesiotr faszerowany w całości ok. 5kg – 1600 zł

Łosoś pieczony w całości około ok. 5 kg – 1600 zł



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET Z DZICZYZNY 70 ZŁ/OS./ ZESTAW

BUFET GORĄCY

- Gulasz z dzika
- Pierogi z pieczoną kaczką

BUFET ZIMNY

- Udziec z sarny / udziec z dzika
- Smalec z dzika
- Szynka z kością pieczona w całości z dzika
- Wędliny wiejskie (szynka z jelenia, kiełbasa z dzika, kabanosy z dzika, baleron z dzika, pieczeń z dzika, szynkowa z dzika)
- Boczek z dzika
- Pasztet z dziczyzną
- Grzyby marynowane
- Konfitura z jarzębiny

Pieczyno, masło, (podawane w standardzie)

STREET FOOD

40ZŁ/OS./ ZESTAW

- Krewetki w panierce
- Surimi w panierce
- Krewetki w cieście ziemniaczanym
- Papryczki panierowane w dwóch smakach
- Skrzydełka panierowane pikantne
- Kąski sera panierowanego
- Kulki serowe w dwóch smakach
- Popsy z kurczaka



POD HERBAMI

HOTEL RESTAURACJA

BUFET SŁODKOŚCI

(Minimalna ilość zamówienia 10 sztuk z danego rodzaju)

• Mini pączki	– 6 zł / szt.	• Mus mango	– 10 zł / szt.
• Donaty	– 8 zł / szt.	• Malinowa chmurka	– 10 zł / szt.
• Mus z białej czekolady	– 8 zł / szt.	• Szarlotka	– 10 zł / szt.
• Mus czekoladowy	– 8 zł / szt.	• Leśny mech	– 10 zł / szt.
• Mus truskawkowy	– 8 zł / szt.	• Babeczki mini	– 10 zł / szt.
• Lizaki bezowe	– 8 zł / szt.	minimum zamówienia 20 szt.	
• Lizaki lollipop	– 8 zł / szt.	• Panna cotta z mango	– 10 zł / szt.
• Creme brulee	– 10 zł / szt.	• Ptysie mini	– 10 zł / szt.
• Krem kokosowy	– 10 zł / szt.	minimum zamówienia 20 szt.	
• Tiramisu	– 10 zł / szt.	• Mini beza pavlova	– 12 zł / szt.
• Panna cotta z malinami	– 10 zł / szt.	• Owoce filetowane patera	– 90 zł / szt.
• Lody w polewie	– 10 zł / szt.	• Tarta różne smaki	– 120 zł / 12 szt.

Torty i ciasta dodatkowo płatne wg cennika cukierni

