



# MENU I 2027

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

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladki z kurczaka ze szpinakiem

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  
tradycyjnie 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  
369 ZŁ

Promocja od poniedziałku do  
piątku oraz w niedziele  
minus 5% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych lub wódka gratis  
Promocja nie dotyczy dni świątecznych

Promocja dla przyjęć powyżej  
100 osób - dodatkowe minus 5%



# MENU II 2027

• 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

Galaretka 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, łódeczki z cykorii z  
wędzonym sandaczem i świeżym imbirem,  
śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym  
boczkiem, pieczywo, masło, kosz 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, szynka  
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  
419 ZŁ

Promocja od poniedziałku do piątku oraz w niedziele  
minus 5% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych lub wódka gratis  
Promocja nie dotyczy dni świątecznych

Promocja dla przyjęć powyżej  
100 osób - dodatkowe minus 5%



# MENU III 2027

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 cykorii 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 marakuji 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

469 ZŁ

Promocja od poniedziałku do piątku oraz w niedziele  
minus 5% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych lub wódka gratis  
Promocja nie dotyczy dni świątecznych

Promocja dla przyjęć powyżej  
100 osób - dodatkowe minus 5%





# MENU IV 2027

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

## Przystawka

jedna propozycja do wyboru

Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie i młotkowanym  
pieprzu serwowane na miodowym sosie z ruccolą  
oraz dziką borówką  
Paszтет myśliwski z pistacjami oraz sosem  
kremowo-chrzanowym

## Zupa

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi  
Krem z batatów i marchewki  
Krem z borowików z grzankami

## Danie główne

jedna propozycja do wyboru

Rib eye cielęcy podany z bocznikami w sosie  
teryaki oraz batatem  
Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem francuskim  
i grzybami, talarki ziemniaczane z pieca, zestaw  
świeżych sałat z winegretem

## 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, paszтет szefa kuchni ze śliwką, sałatka  
włoska z ruccolą i parmezanem, sałatka jarzynowa  
tradycyjne 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, koszyki owoców egzotycznych i sezonowych

## Stół regionalny

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

## Kolacja

jedna propozycja do wyboru

Rolada Śląska, kluski śląskie, czerwona kapusta z żurawiną  
Kurczak zagrodowy podany z zapiekanką  
gratin oraz warzywami  
Grillowany łosoś serwowany na liściach szpinaku  
ryż na ostro z warzywami

## Deser

jedna propozycja do wyboru

Galaretka z Rieslinga z kremem Cointreau i świeżymi  
truskawkami  
Krem z marakuji 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  
Golonka pieczona serwowana na kapuście zasmażanej  
Roladki z pstrąga nadziewane zielonym ogórkiem, otulone  
soczystym boczkiem, sos śmietanowy, risotto jarzynowe

## 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

## Wódka, wino, piwo oraz frizzante bez limitu

CENA MENU OD OSOBY

529 ZŁ

Promocja od poniedziałku do piątku oraz w niedziele  
minus 5% od ceny wybranego menu  
oraz 40 miejsc noclegowych  
Promocja nie dotyczy dni świątecznych

Promocja dla przyjęć powyżej  
100 osób - dodatkowe minus 5%