



MENU I 2025

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

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

wieloporcjowo

Tradycyjny kotlet schabowy
Roladki z indyka z mozzarellą i pomidorami suszonymi
w migdałowej panierce
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 kurecząt,
śledzie na kilka sposobów, pasztet szefa
kuchni ze śliwką, sałatka jarzynowa
tradycyjne 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
299 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

MENU II 2025

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

wieloporcyjowo

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

Galaretką 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, szynką
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
339 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

MENU III

2025

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

wieloporcyjowo

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 czerwoną kapustą 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 ananasm

Krem z marakui przełożony kruchym ciasteczkami czekoladowymi 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

379 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

MENU IV 2025

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 teriyaki 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 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: 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 marakui przełożony kruchym ciasteczkciem 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

439 ZŁ

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