



# STARA CYNKOWNIA

*DWOREK*



Menu Weselne  
2020/2021



## W CENIE PRZYJĘCIA:

### 1. Powitanie.

Przywitamy Was chlebem, solą i winem musującym.

### 2. Napoje.

Zadbamy o to, by goście mieli co pić – soki, woda mineralna, kawa i herbata no limit. W pakiecie platynowym i diamentowym napoje gazowane firmy Pepsi – no limit.

Nie pobieramy opłaty KORKOWEJ!

### 3. Parking i przewóz gości.

Nie musicie martwić się o to, czy będzie miejsce do zaparkowania oraz o to jak Wasi najbliżsi wrócą do domu. Gwarantujemy bezpłatny parking oraz kierowcę, który rozwiezie gości od 00:00 do 06:00,

### 4. Nocleg dla Pary młodej.

Ten dzień dostarczy Wam dużo wrażeń, dlatego my zaopiekujemy się Wami. Noc możecie spędzić w naszym hotelu, a rano ugościmy Was śniadaniem.

### 5. Dzieci.

Wszyscy zasługują na dobrą zabawę, dlatego udostępniamy salę zabaw dla dzieci. Dzieci liczymy jako gości: do 3 lat Gratis!

Dzieci od 3 do 10 lat – 50% ceny.

### 6. Inne.

Dokładamy wszystkich starań, żeby wszystko było dopięte na ostatni guzik, dlatego otrzymujecie od nas dodatkowo w wyposażeniu sali: nowoczesny ekspres, keję piwa Pilsner Urquell oraz dekorację z żywych kwiatów.



## Menu złote 240 zł/osobę

### ZUPA

Rosół staropolski z mięsem,  
makaronem i marchewką.

### KOLACJA II

Kita wieprzowa z pieca podana z kapustą  
zasmażaną.

### OBIAD

PODAWANY NA PÓLMISKACH:  
(3 kawałki mięsa na osobę)  
Rolada śląska wołowa duszona,  
De Volaille,  
Faszerowane udko z kurczaka,  
z pieczarkami i pietruszką,  
Tradycyjny schabowy z kością smażony na  
smalcu.

### KOLACJA III

Barszcz z pasztecikami  
z ciasta francuskiego.

### DODATKI

DO OBIADU:  
Kluski śląskie,  
Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem,  
Surówka sezonowa, miks sałat i modra  
kapusta na winie.

### ZIMNA PŁYTA

PODAWANA DO STOŁU  
LUB W FORMIE BUFETU  
Mięsa pieczone oraz wędliny  
własnego wyrobu,  
Wybór serów twardych i pleśniowych,  
Pieczony paszтет z żurawiną,  
Roladka drobiowa faszerowana  
glazurowana,  
Roladka z białego sera z łososiem,  
Pieczywo własnego wypieku i masło,  
Jajka faszerowane pastami,  
Śledzie w dwóch rodzajach,  
Tymbaliki drobiowe,  
Sałatka jarzynowa,  
Sałatka z tortellini,  
Sałatka cesar,  
Caprese.

### DESER

Tiramisu.

### KOLACJA I

Roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą, puree  
ziemniaczane, fasolka szparagowa.



Dania wymienne w ramach menu  
złotego 240 zł/ osobę

## ZUPA

Krem z pomidorów z mozzarellą.

## KOLACJA I

Karczek z grilla z warzywami, ziemniaki  
pieczone, miks sałat.

## KOLACJA II

Świnki pieczone z dodatkami.



## Menu platynowe 270 zł/osobę

### PRZYSTAWKA

Pasztet z żurawiną.

### ZUPA

Rosół staropolski z mięsem,  
makaronem i marchewką

### OBIAD

PODAWANY NA PÓLMISKACH:  
(3 kawałki mięsa na osobę)

De Volaille,  
Roladka bazyliowa,  
Rolada śląska wołowa duszona,  
Schabowy z kością smażony na smalcu,  
Pieczony sandacz w sosie porowym,  
Faszerowane udko z kurczaka  
pieczarkami i pietruszką.

### DODATKI

DO OBIADU:  
Kluski śląskie z sosem,  
Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem,  
Surówka sezonowa, miks sałat i modra  
kapusta na winie.

### DESER

Szarlotka deserowa z prażonymi  
jabłkami z jadalnym srebrem,  
Bufet owoców.

### BUFET GORĄCY

Oscypek regionalny w boczku,  
Pierogi w różnych smakach,  
Tortille drobiowa i wegetariańska.

### ZIMNA PŁYTA

PODAWANA DO STOŁU  
LUB W FORMIE BUFETU:

Mięsa pieczone oraz wędliny  
własnego wyrobu,  
Pieczony pasztet z żurawiną,  
Roladka drobiowa faszerowana,  
Roladka z białego sera z łososiem,  
Wybór serów twardych i pleśniowych,  
Roladki z szynki z musem chrzanowym,  
Pieczywo własnego wypieku i masło.  
Śledzie w dwóch rodzajach,  
Jajka faszerowane pastami,  
Tymbaliki drobiowe,  
Sałatka jarzynowa,  
Sałatka z tortellini,  
Sałatka cezar,  
Caprese.

### KOLACJA I

Policzki wołowe w sosie na czerwonym winie,  
puree ziemniaczane, buraki tarte.

### KOLACJA II

Żurek na maślanie z jajkiem i kiełbasą.

### KOLACJA III

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną.

### KOLACJA IV

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.



Dania wymienne w ramach menu  
platynowego 270 zł/ osobę

PRZYSTAWKA

Różyczki z łososia wędzonego  
z twarożkiem.

ZUPA

Krem z pomidora z mozzarellą i bazylią  
lub  
Krem pieczarkowy z groszkiem  
ptysiowym.

KOLACJA I

Pieczeń wieprzowa z karczku, kluski,  
czerwona kapusta.

KOLACJA II

Bogracz.

KOLACJA III

Świnki pieczone z dodatkami.



## Menu diamentowe 300 zł/osobę

### PRZYSTAWKA

Pasztet podany z gruszką w winie  
z rozmarynem.

### ZUPA

Rosół staropolski z mięsem, makaronem  
i marchewką.

### OBIAD

PODAWANY DO STOŁU:  
(3 kawałki mięsa na osobę)

De Volaille,  
Schab po góralsku,  
Roladka bazyliowa,  
Sztufada wieprzowa,  
Rolada śląska wołowa duszona,  
Faszerowane udko z kurczaka  
pieczarkami i pietruszką,  
Pieczony sandacz w sosie z pora,  
Schabowy z kością smażony na smalcu,  
Korona z żeberek wieprzowych na kapuście,  
Pieczony łosoś z kolorowym pieprzem  
w sosie szpinakowym.

### DODATKI

DO OBIADU:  
Kluski śląskie z sosem,  
Ziemniaki gotowane z koperkiem,  
i masłem, Surówka sezonowa, miks sałat i modra  
kapusta na winie.

### DESER

Deser truskawkowy podany  
z jadalnym złotem, Bufet owoców.

### BUFET GORĄCY

Oscypek regionalny w boczku,

Pierogi różnego rodzaju,  
Tortille drobiowa i wegetariańska,  
Warzywa panierowane z sosem serowym,  
Fasolka szparagowa w szynce parmeńskiej.

### KOLACJA I

Sakiewka wieprzowa faszerowana z sosem  
z grzybów leśnych, szyszki ziemniaczane,  
czerwona kapusta.

### ZIMNA PŁYTA

Caprese,  
Sałatka cezar,  
Sałatka jarzynowa,  
Sałatka z tortellini,  
Tymbaliki drobiowe,  
Tymbaliki z łososiem,  
Śledzie w dwóch rodzajach,  
Jajka faszerowane pastami,  
Sałatka orientalna z kuskusem,  
Wybór serów twardych i pleśniowych,  
Półmisek wędlin śródziemnomorskich,  
Mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu,  
Roladka drobiowa faszerowana,  
Roladka z białego sera z łososiem lub  
szpinakiem,  
Pieczywo własnego wypieku i masło,  
Roladki z szynki z mussem chrzanowym,  
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym,  
Melon w szynce parmeńskiej.

### KOLACJA II

Żurek na maślanie z jajkiem i kielbasą.

### KOLACJA III

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną.

### KOLACJA IV

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.





## Dania wymienne w ramach menu diamentowego 300 zł/osobę

### W CENIE

Tort weselny przygotowany przez Cukiernię „Bakus” według życzenia Pary Młodej.  
Fontanna czekoladowa z dodatkami. Lody rzemieślnicze serwowane w bufecie.

### PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem  
lub  
Ceviche z łososia z grissini.

### ZUPA

Zupa z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym  
lub  
Krem pomidorowo paprykowy z mozzarellą  
lub  
Zupa cebulowa na białym winie z grzankami.

### KOLACJA I

Królik w sosie śmietanowym z czarnymi kluskami,  
buraki tarte  
lub  
Filet drobiowy z grilla, ryż z warzywami, miks  
sałat.

### KOLACJA II

Kwaśnica beskidzka z żeberkiem  
lub  
Bogracz.

### KOLACJA III

Świnka z dodatkami  
lub  
Łosoś w całości pieczony z liściem  
kafiru i limonką.





## DODATKOWE USŁUGI

### 1. Stół wiejski.

Swojskie wyroby własnej produkcji - 1700 zł / 100 osób.

### 2. Słodki bufet.

Przygotowany przez cukiernię Bakus - indywidualna wycena.

### 3. Fontanna czekoladowa.

Wraz z dodatkami - 750 zł / 100 osób.

### 4. Usługa barmańska.

Indywidualna wycena.

# Kontakt:



**Adres:**

ul. Hutnicza 12  
Czechowice-Dziedzice43-502, woj. Śląskie



**Telefon:**

Krzysztof : 516 833 993  
Barbara : 509 329 635



**E-mail:**

[kontakt@staracynkownia.pl](mailto:kontakt@staracynkownia.pl)  
[wesele@staracynkownia.pl](mailto:wesele@staracynkownia.pl)