



STARA CYNKOWNIA

DWOREK



Menu Weselne
2023/2024



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 – bez limitu.

Nie pobieramy opłaty KORKOWEJ!

3. Parking.

Nie musicie martwić się o to, czy będzie miejsce do zaparkowania. Gwarantujemy bezpłatny parking.

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.



Menu złote 280 zł/osobę

ZUPA

Rosół staropolski z mięsem,
makaronem i marchewką.

OBIAD

PODAWANY NA PÓŁMISKACH:
(2,5 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.

DODATKI

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

DESER

Tiramisu.

KOLACJA I

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

KOLACJA II

Kita wieprzowa z pieca podana z kapustą
zasmażaną.

KOLACJA III

Barszcz z pasztecikami
z ciasta francuskiego.

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 makaronowa z brokułami,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka cesar,
Caprese.

* Pakiet napoi gazowanych 20 zł za osobę.



Dania wymienne w ramach menu
złotego 280 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.

NAPOJE

Napoje niegazowane bez limitu.



Menu platynowe 310 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Pasztet z żurawiną.

ZUPA

Rosół staropolski z mięsem,
makaronem i marchewką

OBIAD

PODAWANY NA PÓLMISKACH:
(2,5 kawałki mięsa na osobę)

De Volaille,

Roladka bazyliowa,

Rolada śląska wołowa duszona,

Schabowy z kością smażony na smalcu,

Filet z łososia w sosie z kolorowego pieprzu,

Faszerowane udko z kurczaka
z 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,

Pieczycwo własnego wypieku i masło.

Śledzie w dwóch rodzajach,

Jajka faszerowane pastami,

Sałatka makaronowa z brokułami,

Tymbaliki drobiowe,

Sałatka jarzynowa,

Sałatka cesar,

Caprese.

KOLACJA I

Sakiewka wieprzowa faszerowana w sosie
z grzybów leśnych, ziemniaczki pieczone,
fasolka szparagowa.

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
platynowego 310 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.

NAPOJE

Napoje gazowane i niegazowane firmy Pepsi.



Menu diamentowe 350 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 porowym,
Schabowy z kością smażony na smalcu,
Korona z żeberek wieprzowych na kapuście.

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

Pierogi z ciasta francuskiego nadziewane
mięsem,

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

KOLACJA I

Sakiewka wieprzowa faszerowana z sosem
z grzybów leśnych, puree, czerwona kapusta.

ZIMNA PŁYTA

Caprese,
Sałatka cesar,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka brokułowa
z prażonymi migdałami,
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 musem chrzanowym,
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym,
Melon w szynce parmeńskiej.

KOLACJA II

Żurek na maślanec 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 350 zł/osobę

W CENIE

Tort weselny przygotowany przez Cukiernię „Bakus” według życzenia Pary Młodej.
Fontanna czekoladowa z dodatkami. Napoje gazowane i niegazowane firmy Pepsi.

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.

OBIAD

Pieczony łosoś z kolorowym pieprzem
w sosie szpinakowym
lub
pstrąg grillowany z liściem kalfiru.

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
kalfiru i limonką
lub
udko z kaczki, kopytka, kapusta czerwona.



DODATKOWE USŁUGI

1. Stół wiejski.

Swojskie wyroby własnej produkcji - 2200 zł / 100 osób.

Wyłożenie stołu wiejskiego dostarczonego przez parę młodą 200 zł

2. Słodki bufet.

Przygotowany przez cukiernię Bakus - indywidualna wycena.

Wyłożenie słodkiego stołu dostarczonego przez parę młodą 300 zł

3. Fontanna czekoladowa.

Wraz z dodatkami - 800 zł / 100 osób.

4. Usługa barmańska.

Indywidualna wycena.

Wyłożenie i uzupełnianie stolika pod drinki 200 zł

5. Usługa florystyczna.

Indywidualna wycena.

6. Zaproszenia, winietki, lista gości.

Zaprojektowane według ustaleń z parą młodą - indywidualna wycena.

7. Atrakcje.

Napis Love 250 zł / dzień,

Miłość 300 zł / dzień,

Świecące serce 150 zł / dzień,

Fotobudka 600 zł / 3h,

Taniec w chmurach 500 zł / 5 min,

Wytwornica baniek mydlanych 50 zł / dzień.



PAKIETY ALKOHOLOWE

1. Pakiet alkoholowy standard.

60 zł/osobę cena obowiązuje od 100 pełnopłatnych osób.
W cenie alkohol bez ograniczeń:

Wódka Stanislav 0,5l,
Piwo lane Pilsner Urquell,
Piwo bezalkoholowe Lech free różne smaki,
Wino półsłodkie deserowe.

2. Pakiet alkoholowy all inclusive.

75 zł/osobę cena obowiązuje od 100 pełnopłatnych osób.
W cenie alkohol bez ograniczeń:

Wódka Stanislav 0,5l,
Piwo lane Pilsner Urquell,
Piwo bezalkoholowe Lech free różne smaki,
Wino półsłodkie deserowe,
Johnie Walker,
Jim Beam,
Jameson,
Beefeater London Gin,
Martini Bianco i Rosso.

Kontakt:



Adres:

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



Telefon:

Krzysztof : 516 833 993
Barbara : 509 329 635



E-mail:

kontakt@staracynkownia.pl
wesele@staracynkownia.pl