



Oferta Wesele 2026/27

TEL +48 660-796-806

TEL +48 664-764-028

KONTAKT@RESTAURACJAPARKSZWAJCARIA.PL

WWW.RESTAURACJAPARKSZWAJCARIA.PL



Cennik

335 zł /os piątek - niedziela
299zł/os poniedziałek - czwartek



Zupy

jedna do wyboru

- Rosół domowy na trzech mięsach z makaronem
- Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą lubczykową
- Krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem i groszkiem ptysiowym
- Krem z dyni z oliwą ziołową i grzanką aromatyzowaną suszonymi pomidorami
- Krem borowikowy

Danie główne 2 porcje

trzy do wyboru, serwowane na paterach

- Rolada śląska wołowa
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta
- Kotlet szwajcarski
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z kaczki z z pieczonym jabłkiem i żurawiną
- Łosoś z pieca z pieprzem cytrynowym
- Dorsz w panierce ziołowej
- Kotlet de volaille



Dodatki

sześć do wyboru

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Ziemniaki puree
- Frytki
- Röstli
- Czerwona kapusta
- Biała kapusta zasmażana
- Buraczki
- Bukiet warzyw na parze
- Surówki 2 rodzaje
- Kalafior smażony

Deser:(1 do wyboru)

- Ciasta 1,5szt/os- 3 rodzaje
- Puchar lodowy z malinami na gorąco
- Panna Cotta z sosem malinowym

- Słodki stół (3,5 porcji na osobę – Cukiernia “GRZYBEK”+50zł/os
- Tort PREMIUM z Cukierni “Grzybek”-25zł/os



Zimna płyta

podana w stół lub w bufet – 8 pozycji
do wyboru + pieczywo i masło

- Deska serów twardych i pleśniowych
- Deska wędlin i mięs pieczystych
- Tymbaliki drobiowe
- Tatar wołowy na puszystej bagietce
- Śledź w oleju/śmietanie/ miodowo- musztardowy
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem i ananase, makaronem
- Filet rybny w zalewie octowej
- Roladki z łososia w serowym omlecie
- kulki serowe 3 rodzaje
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Jajka faszerowane
- Paszтет domowy z żurawiną
- Sałatka tortelini

Pierwsza ciepła kolacja

jedna do wyboru, serwowana porcjowo

- Podpalany udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Pieczeń wołowa z ziołowym kaszotto i buraczkami
- Roladka drobiowa z szparagiem i szynką parmeńską z puree z dodatkiem suszonych pomidorów i surówką z kapusty pekińskiej



Druga ciepła kolacja

jedna do wyboru, podawana w bufet
lub do stołu

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Autorski żurek z białą kiełbasą, podgrzybkami na zakwasie

Dodatkowe menu

- Dodatkowe pół porcji do obiadu 15 zł / os.
Dodatkowa kolacja jednogarnkowa 25 zł / os.
 - Bogracz
 - Strogonow

Dodatkowy deser 25 zł / os.

- Panna Cotta
- Lody z malinami
- Tiramisu

- Owoce – 16zł /os (paterowo)
- Fontanna czekoladowa z owocami
sezonowymi – 350zł (deserowa, biała, mleczna)
- Bufet krewetek na maśle ze świeżą bagietką
1kg - 120 zł (min. 3 kg)
- Mix pierogów 100 szt. – 250 zł



Dania dla osób z dietą oraz dla dzieci

Opcje wegetariańskie

Zupa

- Rosół vege z makaronem i pieczonymi warzywami
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami z grzankami
- Krem z dyni z oliwą ziołową i grzanką
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne

- Risotto ze szparagami i selerem naciowym
- Gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Pierogi z kaszą i boczniakami
- Zapiekana cukinia faszerowana warzywami na czerwonym pesto z kromką ziemniaczanym

Deser

- Sałatka owocowa
- Sorbet sezonowy
- Panna cotta z sosem malinowym

Pierwsza ciepła kolacja

- Placki ziemniaczane z ratatouille warzywnym
- Sałatka z grillowanym serem halloumi
- Pierogi z kaszą i boczniakami

Druga ciepła kolacja

- Barszcz czerwony na wywarze jarskim z pasztecikami warzywnym
- Leczo wegetariańskie



Opcje wegańskie

Zupa

- Wegańska zupa jarzynowa z wędzonym tofu
- Złota zupa z soczewicy i kukurydzy
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym i imbirem

Danie główne

- Dal z kalafiora
- Sałatka z wędzonym tofu
- Udon z tofu, warzywami i sezamem

Deser

- Sałatka owocowa
- Sorbet sezonowy

Pierwsza ciepła kolacja

- Curry z dyni i ananasa
- Faszerowane warzywami cukinie na sałatce ze świeżymi liśćmi szpinaku i suszonymi pomidorami

Druga ciepła kolacja

- Leczo z kurkami
- Krem cebulowy z grzanką

Opcje bezglutenowe (*wszystkie opcje z podstawowych wariantów menu w wersji bez glutenu, np makraon bezglutenowy, sosy bezglutenu, przyprawy bez zawartości glutenu itp.)

Opcje dla dzieci

Zupa

- Delikatny rosół drobiowy z makaronem
- Zupa pomidorowa

Danie główne

- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki
- Mini burgerki



Rabaty

- Menu dla dzieci od 2 do 10 roku życia 50 % ceny
- Menu dla dzieci do 2 lat - gratis
- Menu dla obsługi technicznej (oprawa muzyczna, fotograf, kamerzysta, barman) - 200 zł / os.

Informacje dodatkowe

W cenie pakietu:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Pary Młodej oraz gości prosecco
- Pokój hotelowy dla nowożeńców

- Parking dla samochodów
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Rzutnik
- Klimatyzacja



Informacje dodatkowe

Dekoracje w cenie pakietu:

Wybór rodzajów stołów:

- Okrągłe (w zależności od ilości gości)
- Prostokątne

Wybór kolorów obrusów:

- Białe
- Czarne

Wybór rodzajów serwetek

- Plastry drewna
- Numerki na stoły
- Świece i świeczniki
- Wazon
- Sztaluga
- Tablica powitalna-płatne osob
- Heksagon

Dekoracje dodatkowe:

- Obrusy - 50 zł / szt.
- Serwetki materiałowe 5 zł / szt.
- Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół gości od 250 zł
- Kompozycje z kwiatów na stół prezydencki od 500 zł
- Ceremonia zaślubin w plenerze + dekoracje - od 2000 zł
- Taras na wyłączność (opcja dla sali dziennej) – 1500 zł



Pakiet

Napoje Nielimitowane

□ PAKIET I - 45 zł/os:

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda z cytrusami
- Soki owocowe 100%

□ PAKIET II - 60 zł/os:

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda z cytrusami, soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

□ PAKIET III - 110 zł/os:

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda z cytrusami, soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
- Wódka (Wyborowa/Biały Bocian)
- Opłata korkowa

PAKIET IV - 135 zł/os:

- ◦ Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda z cytrusami, soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
- Wódka (Wyborowa/Biały Bocian)
- Wino półwytrawne/wytrawne (wino bezalkoholowe)
- Piwo lane (Żywiec)
- Piwo 0%
- Opłata korkowa
- **30%** rabatu na wszystkie alkohole z karty

OPŁATA KORKOWA - 25 zł/os Poza pakietem

NAPOJE DODATKOWE - wg. zużycia (obowiązuje aktualne cena w karcie)



Twoje Wesele z

