

The background is a dark green gradient with various tropical leaves (Monstera, palm) and small gold hearts and dots scattered throughout. The main title is in a large, elegant, gold-colored script font.

Przyjęcie weselne

Oferta na rok 2026

Restauracja
Marcin
Jedz. Smakuj. Wracaj.

Informacje:



- Podane gramatury są gramaturami liczonymi na osobę.
- Podana oferta jest propozycją restauracji, można ją modyfikować wedle własnego uznania.
- Wartość menu cenowo może ulec zmianie w oparciu o wprowadzenie zmian przez organizatorów przyjęcia.

-Dodatkowe opłaty:

- *Za dostarczenie własnego tortu zostaje pobrana opłata serwisowa 3.00,- za osobę.
- *Za wynajem sali restauracyjnej:
z orkiestrą lub DJ 2 000.00,- (dwa tysiące złotych 00/100), jeśli liczba gości nie przekracza 50 osób dorosłych.

-Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości:

1000.00,- (tysiąc złotych 00/100) przyjęcia organizowane z orkiestrą lub DJ.



Posiadamy 3 klimatyzowane sale:

- Restauracyjna (parter) mieszcząca 100 osób.
- Bankietowa (parter) mieszcząca 40 osób.
- Kameralna (piętro) mieszcząca 22 osoby.
- Kącik zabaw dla dzieci wraz z "pokojem matki i dziecka".
- Taras ogólnodostępny dla wszystkich Gości wraz z placem zabaw.



Darmowe wi-fi



Bezpłatny parking



Toaleta dla niepełnosprawnych



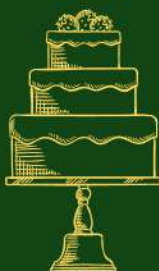
Ścianka kwiatowa do zdjęć



Napoje: soki oraz woda w karafkach, napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7Up 850ml w cenie menu.
Napoje wyłącznie w zakresie restauracji.



Wino musujące na powitanie w zakresie restauracji.
Piwo w zakresie restauracji- płatne dodatkowo.
Pozostałe alkohole w zakresie organizatorów- nie jest pobierana opłata korkowa.
Przyjmujemy tylko alkohole akcyzowe.



Ciasto wyłącznie w zakresie restauracji, która współpracuje z cukiernią "Jagło" z Żłinic- płatne dodatkowo.
Tort okolicznościowy można dostarczyć we własnym zakresie za okazaniem dowodu zakupu (paragon lub FV).
Jest możliwość zamówienia tortu przez restaurację, która współpracuje z cukiernią "Jagło"- płatne dodatkowo.
Nie przyjmujemy domowych wypieków.
Zachęcamy również do skorzystania z naszej oferty słodkiego stołu- (odrębna oferta).



Dzieci do 3 lat - GRATIS
Dzieci 4-8 lat - 50% ceny



Mamy dla Państwa przygotowane odrębne menu wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.



Standardowa dekoracja w cenie menu
obrusy w różnej gamie kolorystycznej, świece, serwetki.
Standardowe dekoracje kwiatowe w cenie menu.



46-022 Zawada,
ul. Oleska 43



77 474 00 17

Restauracja
Marcin
Jedz. Smakuj. Wracaj.



restauracjamarcin@interia.pl



Dzień 1

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Lampka wina musującego dla wszystkich Gości.

Menu

OBIAD DWUDANIOWY

ZUPA

Rosół z makaronem (300g)

DANIE ZASADNICZE

Płyta mięs (2.5 kawałka/330g na osobę)

Rolada wieprzowa

Schab panierowany

Kieszeń drobiowa z serem feta i szpinakiem

Rolada drobiowa z pieczarkami

Devolay z masłem ziołowym

Sos pieczeniowy (120g)

Kluski śląskie jasne i ciemne (40g)

Kluski panierowane (50g)

Ziemniaki z masłem i koperkiem (150g)

Kapusta czerwona gotowana (150g)

Bukiet warzyw gotowanych (160g)

Surówka z białej kapusty (120g)

PRZERWA DESEROWA

Napoje gorące: Kawa oraz herbata

(serwowane bez ograniczeń)

Patera z owocami lub puchar lodowy

(do wyboru jeden z wymienionych)

Tort weselny i ciasto

(płatne dodatkowo z cukierni "Jagło" z Żłinic)

ZIMNA PŁYTA

PŁYTA (120g/os.)

(wędlin, serów, mięs pieczonych, roladki serowe,
paszteciki w cieście francuskim)

Marynaty

Galaretki drobiowe 60g (1szt./os.)

Salatka z makaronu i suszonych pomidorów (120g)

Salatka grecka (100g)

Tatar wołowy (50g)

Pieczyno z masłem

Grzanka czosnkowa

I KOLACJA

Płyta mięs (1.5 kawałka/ 200g na osobę)

Grillowany karczek z pomidorem i serem

Polędwiczki w sosie kurkowym

Nagetsy z kurczaka

Cordon blue z szynką i serem

Kotlet włoski

Frytki (150g)

Ryż z warzywami (150g)

Kapusta pekińska z prażonym słonecznikiem (100g)

Brokuły zapiekane w sosie beszamelowym (120g)

Do wyboru:

II KOLACJA

(serwowana przez kucharzy)

Pieczony udziec wieprzowy

Smażone ziemniaczki z boczkiem i cebulą (150g)

Sosy tzatzyki, musztarda, chrzan

Surówka z kiszonej kapusty (120g)

LUB:

III KOLACJA

Barszcz z krokietem (250g/170g-1szt./os.)

oraz opiekane pierożki z mięsem i sosem
czosnkowym

Napoje bez ograniczeń (w cenie):

Soki oraz woda w karafkach,

Napoje gazowane:

Pepsi, Mirinda, 7up 850ml

Poprawiny Menu

ZUPA

Żurek z jajkiem i kiełbasą (250g)

DANIE ZASADNICZE

Płyta mięs (2.5 kawałka/ 330g na osobę)

Rolada wieprzowa

Schab panierowany

Kieszka drobiowa z serem feta i szpinakiem

Rolada drobiowa z pieczarkami

Grillowany karczek z pomidorem i serem

Devolay z masłem ziołowym

Kotlet włoski

Cordon blue

Polędwiczki w sosie kurkowym

Sos pieczeniowy (120g)

Kluski śląskie (40g)

Puree ziemniaczane (150g)

Ryż z warzywami (150g)

Kapusta czerwona gotowana (150g)

Bukiet warzyw gotowanych (160g)

Surówka z białej kapusty (120g)

PRZERWA DESEROWA

Napoje gorące: Kawa oraz herbata
(serwowana bez ograniczeń)

Ciasto

(płatne dodatkowo z cukierni "Jagło" z Żłinic)

ZIMNA PŁYTA

PŁYTA (120g/os.)

(wędlin, serów, mięs pieczonych, roladki serowe,
paszteciki w cieście francuskim)

Marynaty

Galaretki drobiowe (60g)

Salatka tortellini (120g)

Pieczyno i masło

Napoje bez ograniczeń (w cenie):

Soki oraz woda w karafkach, Napoje gazowane:
Pepsi, Mirinda, 7up 850ml

Wartość menu za osobę 530.00,-

(Dzień I- 420.00,- za osobę | Poprawiny- 110.00,- za osobę)