



POD WIĄZEM

**wesele
marzeń &
pod Wiązem**
2026

przewodnik
od 1991

menu
atrakcje
cukiernia

A man with a beard in a pink suit and a woman in a white fur coat are sitting at a table. The table is decorated with a white lace tablecloth, pink roses, anthuriums, and pomegranates. There are three lit pink candles on the table. The background is a green curtain.

witajcie

cieszymy się,
że jesteście!

tak!

**Wymarzony partner, wybrana suknia..
Pozwól nam sprawić by cała reszta była
pięknym i smacznym dopełnieniem marzeń!**

**Przytulnie, romantycznie, wyjątkowo.
Tu jest pięknie!**

Wiemy, że ceremonia zaślubin to jedno z najważniejszych chwil w życiu, do którego niejednokrotnie wracamy wspomnieniami. Z wielką radością pomożemy Państwu zadbać by ten czas stał się wyjątkowy. Stawiamy na jakość pod każdym względem, zarówno w kulinarnym, artystycznym oraz kadrowym wymiarze. Cały wykwalifikowany personel restauracji od menadżera, kucharzy, kelnerów oraz dekoratora przyjęcia skupia swoją uwagę tylko na tym wydarzeniu, tak by Para Młoda i Goście poczuli się wyjątkowo. Jesteśmy otwarci, żeby wspierać Państwa pomysły naszą wiedzą i doświadczeniem, biorąc pod uwagę indywidualne potrzeby i sugestie.

**Organizujemy przyjęcia weselne do 100 osób,
dysponując dwoma klimatyzowanymi salami. Szerokie
możliwości aranżacyjne wnętrza gwarantują organizację
spotkań wedle indywidualnych oczekiwań.**

30 – 50 osób – rezerwacja sali na wyłączność
(konsumpcja i parkiet na sali bankietowej)

51 – 80 osób – rezerwacja całej restauracji
(konsumpcja na sali bankietowej, parkiet na sali głównej)

81 – 100 osób – rezerwacja całej restauracji
(podział konsumpcji na salę bankietową i główną, parkiet na sali głównej)

Zakres dotyczy osób pełnopłatnych.

Dzieci do 8 lat (50% ceny)

Dzieci od 8 roku życia (100% ceny)

W cenie

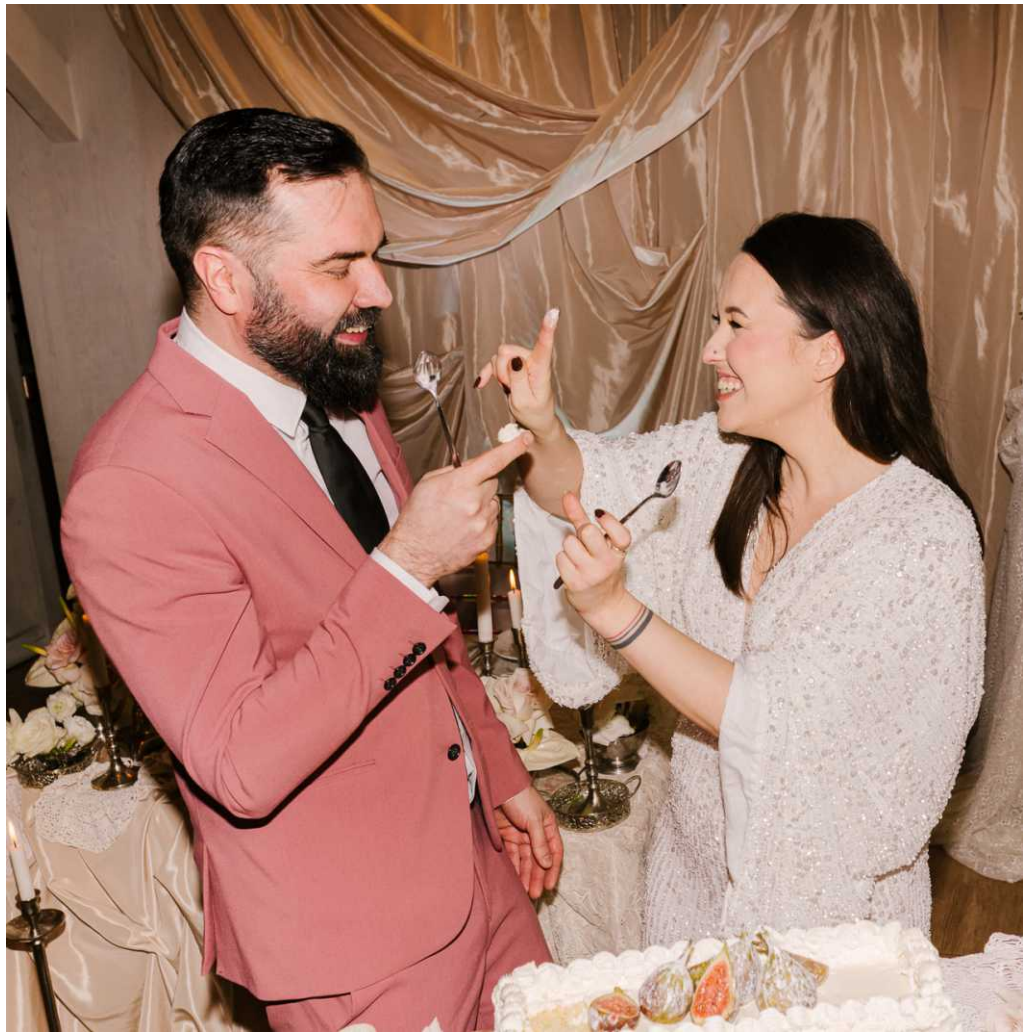
- menu wraz z rezerwacją sali lub całej restauracji (12 h)
- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- całonocna obsługa kelnerska
- podstawowa dekoracja stołów
- kącik zabaw dla dzieci na sali głównej, w sezonie letnim również w ogrodzie
- przestrzeń wypoczynkowa w ogrodzie (leżaki, poduszki, kosze, koce)

Wesele od poniedziałku do piątku - 10 % rabatu na zestaw menu. Rabat nie obejmuje świąt.

**ZRELAKSUJCIĘ SIĘ
I USIĄDŹCIE**

przy rodzinnym stole





menu

toast

- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- kieliszek wina musującego z truskawką

zupa

- tradycyjny polski rosół z czterech rodzajów mięsa z makaronem
- krem z kalaflora z karmelizowaną cebulką, oliwą szczypiorkową i ziołowymi grzankami [WEGE]

danie główne

2 porcje na osobę

- polędwiczki wieprzowe z mozzarellą, szynką długodojrzewającą, rozmarynem i pomidorkami cherry
- rolada wołowa z cebulką, ogórkiem kiszonym i wędzonką
- konfitowane udko z kaczki z żurawiną, pomarańczami i tymiankiem
- mini devolaye z masłem ziołowym
- kolorowe papryki z pieca, nadziewane kaszą jaglaną i warzywami [WEGE]

dodatki skrobiowe

- kluski śląskie z sosem pieczeniowym
- młode ziemniaki z masłem i koperkiem
- frytki w łupinach

dodatki warzywne

- buraki zasmażane ze śmietaną i cebulką
- modra kapusta na wędzonce
- surówka z białej kapusty z jabłkiem, porem i marchewką

deser

- lody waniliowe z bitą śmietaną, owocami i kruszoną bezą, sos z truskawek

zakąski

- deska z wędlinami naszego wyrobu, miękkimi i twardymi serami, oliwkami, pomidorkami koktajlowymi i owocowymi przekąskami
- mini croissanty na dwa sposoby:
 - z camembertem, salami, roszponką i dressingiem musztardowo-miodowym
 - z łososiem, kremowym serkiem śmietankowym, szczypiorkiem i rukolą
- sałatka cezarska na sałacie rzymskiej z kurczakiem, szparagami i rzodkiewką, jajkiem i sosem anchois, parmezan
- tatar z polędwicy wołowej z marynatami na pieczywie żytnim
- zielony szparag zawijany z szynką parmeńską w cieście francuskim z parmezanem
- sałatka z serem pleśniowym, rukolą, marynowaną gruszką, orzechami i winogronami
- mini burgery wołowe z marynowaną kapustą, serem bursztyn i sosem czosnkowo-pomidorowym
- smarowidła: masło czosnkowo-pietruszkowe, smalec z grzybami, humus z ciecierzycy
- różne rodzaje pieczywa

menu

I kolacja

- żeberka pieczone z miodem, cebulą i suszonymi śliwkami, tłuczonym ziemniakiem w łupinie z masłem ziołowym i kiszoną kapustą
- /wege: lasagne ze szpinakiem i serkiem mascarpone, sos z pieczonych i suszonych pomidorów

II kolacja

- bogracz na wołowinie z lanymi kluskami i pieczywem
- /wege: meksykańskie chili sin carne z kukurydzą i dwukolorową fasolą, chrupiąca bagietka

napoje zimne

bez ograniczeń

- soki owocowe 100%
- woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- napoje gazowane w butelkach szklanych 0,25l (coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite)

napoje gorące

bez ograniczeń

- kawa z ekspresu przelewowego w dzbankach
- herbata sir williams w dzbankach

Po deserze kawa i herbata dostępna z ekspresu samoobsługowego

CENA

420 pln/osoba

gratis

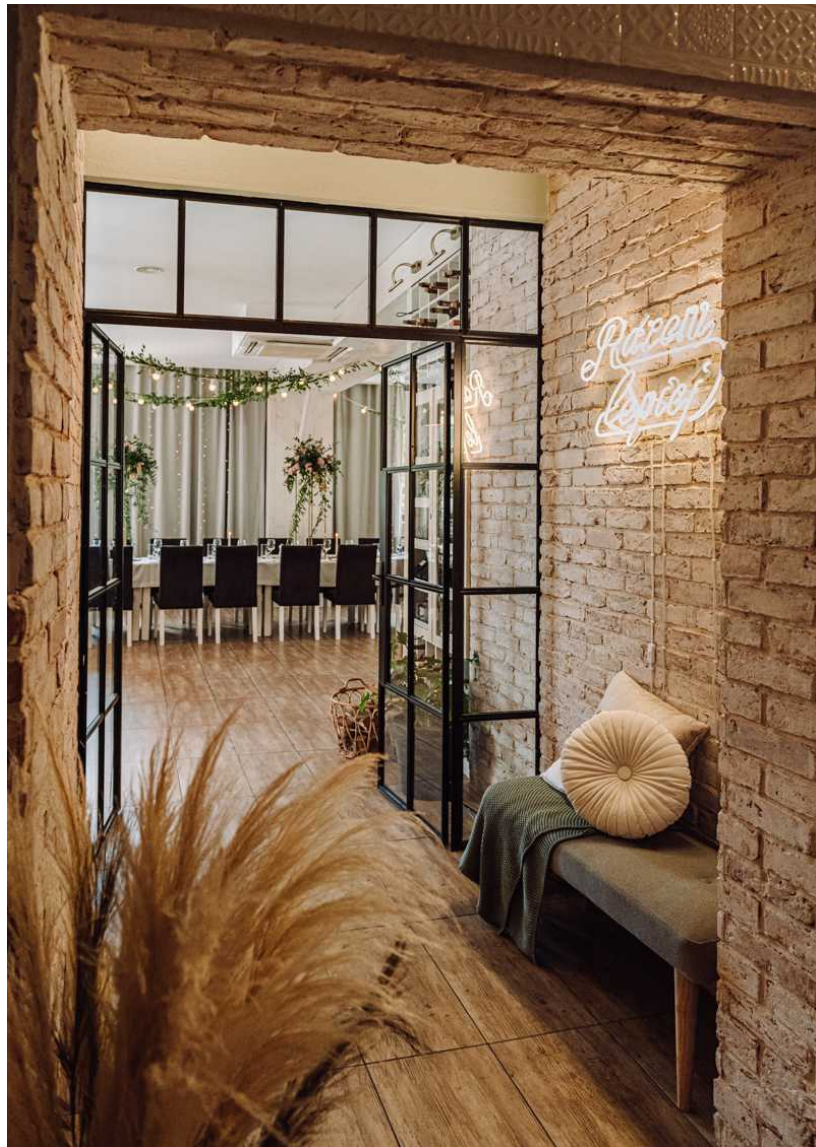
- karta podarunkowa do naszej restauracji o wartości 300 pln (data ważności – 1 rok)

alkohole

- Pakiet bez ograniczeń/100 pln od osoby
- wódka Finlandia
 - wino półwytrawne białe i czerwone
 - piwo beczkowe Cieszyn (różne rodzaje)

Rabat 30% na wszystkie alkohole z karty menu

Własne – opłata serwisowa od osoby dorosłej/20 pln





my wiemy
czym dobrym

Was zaskoczyc







w gronie
najbliższych
jest najlepiej

kolekcjonujemy
piękne chwile



ślub w plenerze?
jesteśmy na tak!



atrakcje

ofyr w ogrodzie

49 pln/osoba
(przy zamianie I kolacji)

- paella z owocami morza, szafranem i groszkiem zielonym
- kofty wieprzowo-wołowe z kolendrą
- zawijane białe kielbaski z czosnkiem niedźwiedzim
- łosoś w papilocie z cytryną i koprem
- grillowane halloumi z miodem i chilli
- szaszłyki z pomidorków cherry i warzyw
- sałata rzymska z octem winnym i oliwą
- portobello z serem feta i czosnkiem
- bataty z masłem orzechowym
- sałatka z ogórków zielonych marynowanych w curry
- różne rodzaje pieczywa
- sosy: musztardowa, salsa pomidorowa, tzatziki

open bar z koktajlami

4600 pln

- otwarty przez cały czas trwania przyjęcia
- przygotowanie 5 koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowych według wcześniej ustalonej listy - bez ograniczeń

fontanna z czekoladą

600 pln

- belgijska czekolada Callebaut
- patery owoców sezonowych i pianki

stolik lemoniadowy

450 pln

- przygotowanie stołu ekspozycyjnego
- herbata mrożona z brzoskwinią 5l
- lemoniada różana z kostkami arbuza 5l
- lemoniada ogórkowa z cytryną 5l

retro maszyna do popcornu

350 pln

- przygotowanie świeżego i gorącego popcornu



dodatkowo

rzutnik
350 pln

– wypożyczenie razem z ekranem

głośnik
400 pln

– muzyka z legalnego źródła po stronie Pary Młodej

**krzesła
weselne**
25 pln/szt

– elegackie bursztynowe Chiavari

ledon
450 pln

– ledon „Miłość”

ślub w ogrodzie
od 3000 pln

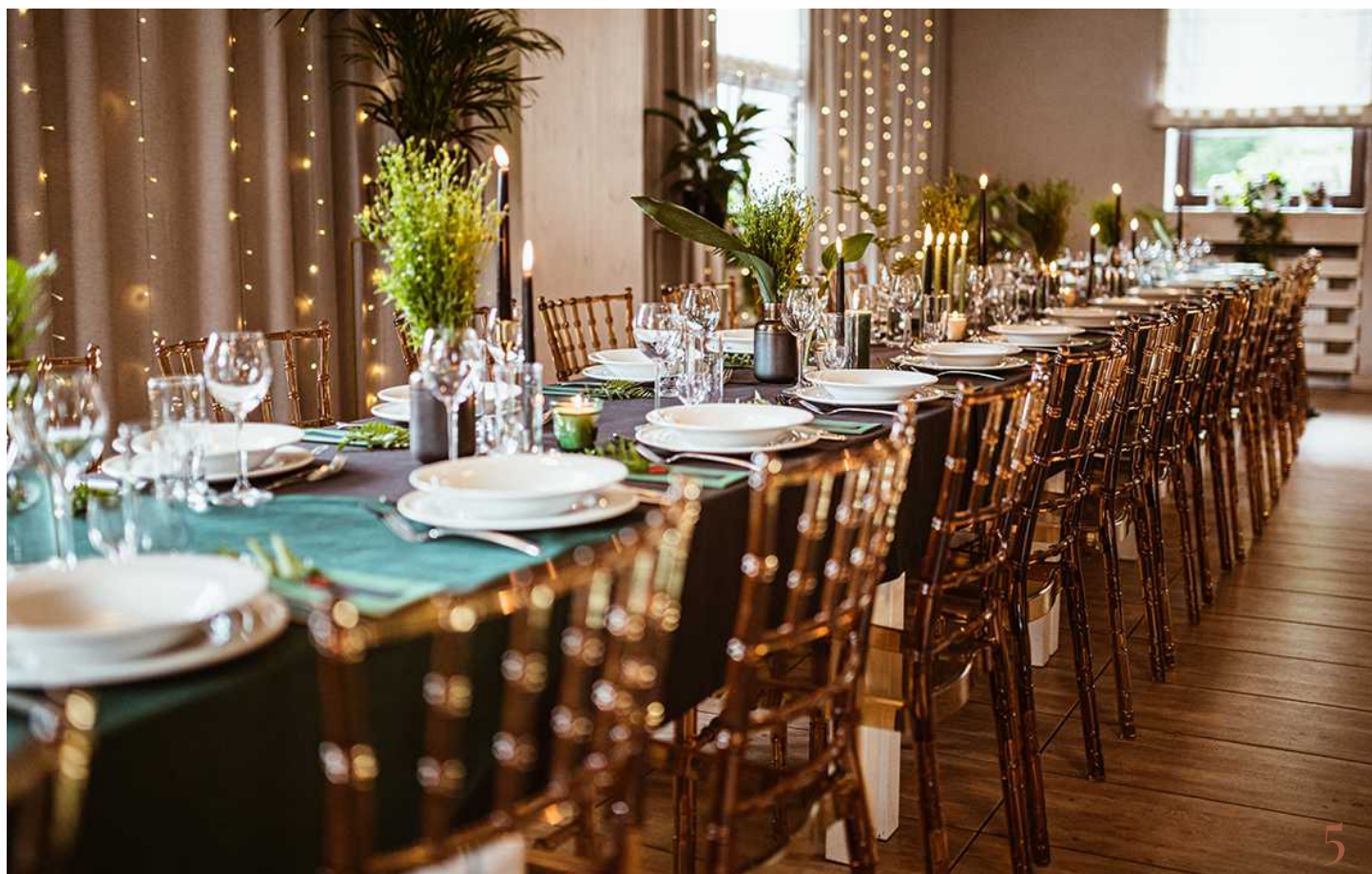
– przygotowanie ceremonii zaślubin
– rezerwacja wydzielonej przestrzeni ogrodu na czas zaślubin
– wypożyczenie krzeseł na ok. 20 osób oraz stołu dla urzędnika
– dekoracje (różne warianty)

dodatkowe opłaty

– usługa sprzątania confetti/200 pln

dekoracje własne

– demontaż i utylizacja/15 pln/os









dobra zabawa
to podstawa



DAJMY SIĘ ZAPOMNIEĆ

słodkiej chwili



torty

- szwarcwaldzki** – klasyczny na ciemnym biszkopcie nasączony ponczem wiśniowym, krem śmietankowy z mascarpone, konfitura wiśniowa
- oreo** – lekki na bazie jasnego biszkoptu z ciasteczkami oreo i musem truskawkowym
- orzechowy** – jasny biszkopt z kremem na bazie białej czekolady z dodatkiem orzecha laskowego, chrupką orzechową i owocami leśnymi
- czekoladowy** – intensywny, słodki, na bazie kakaowego biszkoptu z mocno czekoladowym kremem, chrupką czekoladową i konfiturą z czarnej porzeczki
- pistacjowy** – na jasnym biszkopcie z kremem pistacjowym, owocem maliny i pistacjami
- malinowy** – lekki, malinowy na bazie jasnego cytrynowego biszkoptu, kremu mascarpone i śmietany
- mango-marakuja** – biszkopt klasyczny, krem mango, mus z marakuji i chrupka kokosowa
- pavlova** – bezowy, przekładany delikatnym kremem na bazie śmietany i serka mascarpone z owocami sezonowymi i owocowym purée
- dacquoise** – bezowy, na bazie kremu kajmakowego z orzechami włoskimi i daktylami

CENA
28 pln/osoba

- tort własny** – opłata serwisowa 15 pln/osoba
(wypożyczenie zastawy, serwis kelnerski i porządkowy, utylizacja odpadów);
serwis za własny tort jest liczony od osób dorosłych i dzieci

Podstawowa dekoracja tortu obejmuje owoce sezonowe oraz wykończenie ganache z białej belgijskiej czekolady, a także w wersji semi-naked lub naked cake.

Na życzenie, możemy wykonać również tort wykończony lukrem plastycznym. Personalizowaną, artystyczną wersję możemy wykonać wg dowolnej inspiracji. Dodatkowe elementy dekoracji to: napis, topper, zimne ognie, świeże kwiaty, figurki artystyczne, wydruk 3D, race itp.

Tort piętrowy wykonujemy od 25 osób.

Tort dwupiętrowy od 40 osób.



słodki stół

deserki

do wyboru 2 rodzaje

wypieki

do wyboru 5 rodzajów

mono deser

do wyboru 1 rodzaj

- tiramisu pistacjowe
- panna cotta z owocami
- malinowa chmurka na maślanych herbatnikach z malinami, kremem mascarpone i kruszoną bezą
- kinder country z ciasteczkami, pszenicą w miodzie, kremem śmietankowym i ganache z kinder czekolady
- mini beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- kruche tartaletki z pistacją i maliną
- mini serniczki okrągłe: baskijskie, chałwowe, biała czekolada, oreo lub czekolada mleczna
- babeczka waniliowa z zapieczoną maliną
- czekoladowa babeczka z kremem czekoladowym nadziana konfiturą z owoców lasu
- mini serniczki na patyku: wanilia lub pistacja
- miodowniki z kremem budyniowym
- brownie z masłem orzechowym
- makaroniki: biała czekolada, mleczna czekolada, cytryna, pistacja, kawa, truskawka, malina lub orzech
- cake popsy: malina, orzech, pistacja lub cytryna
- ptyś choux: orzech laskowy z praliną
- serduszko pistacjowe z musem malinowym
- deser z musem kokosowym i kokosowym i żelką mango-marakuja na ciemnym ciasteczku sable
- kula z musem orzechowym w polowie rocher, z owocami lasu na kruchym ciastku
- deser limonkowo-truskawkowy oblany mleczną, belgijską czekoladą

CENA

55 pln/osoba

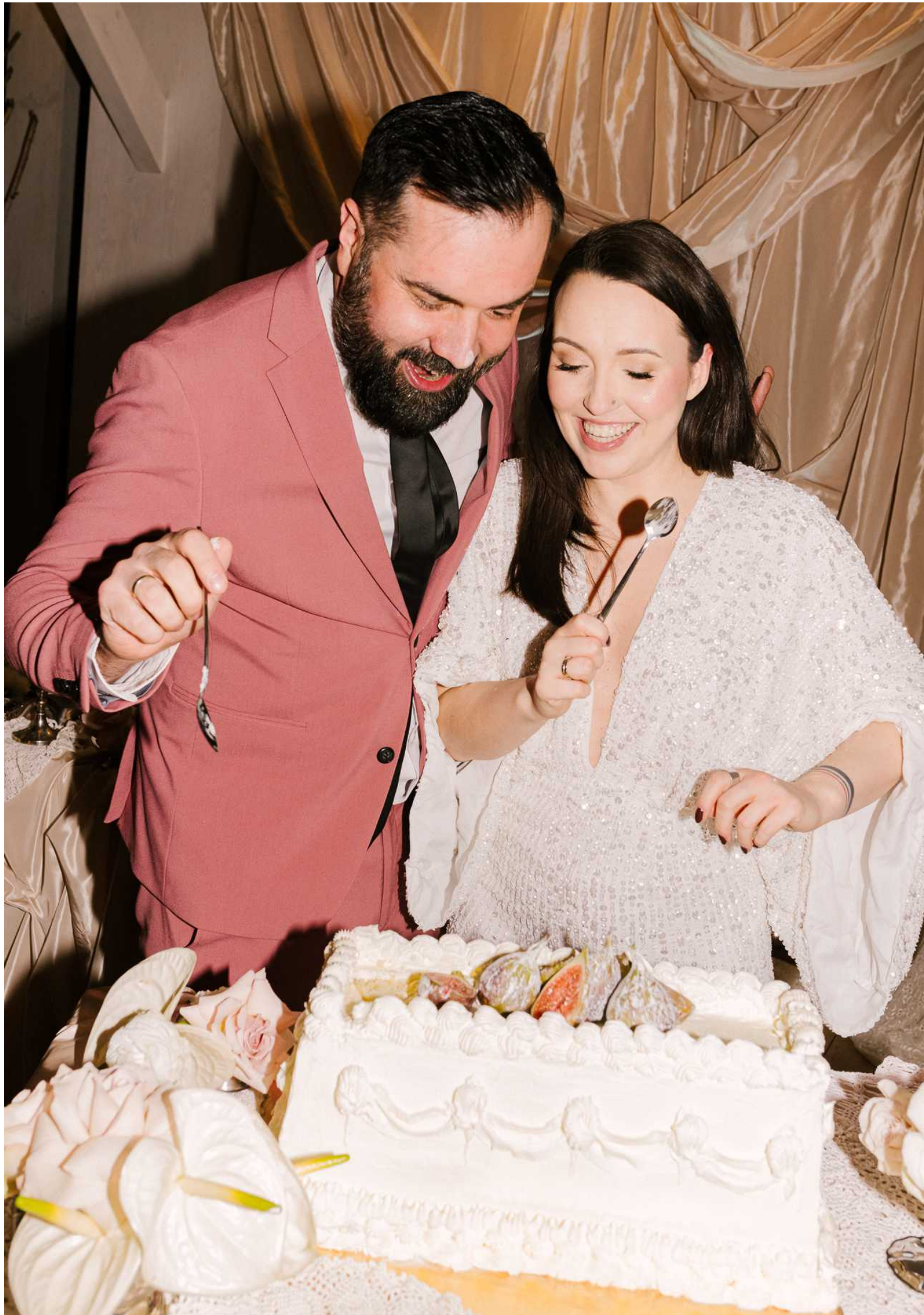
candy bar własny

- opłata serwisowa 15 pln/osoba (wypożyczenie zastawy, serwis kelnerski i porządkowy, utylizacja odpadów); serwis za własny tort jest liczony od osób dorosłych i dzieci

Słodki stół wykonujemy od 30 osób.

Ekspozycja słodyczy na stole lub tubach.

W cenie jest dekoracja stołu świecami, świeżymi kwiatami, obrusy lub materiały, ekspozycja słodyczy w naczyniach, porcelanowych paterach i pojemnikach typu finger food. Winiетки z opisami słodyczy, oraz bomboniera bezików gratis.



ciasta premium

tarty

- pistacjowa z chrupką z pistacji i malinami
- z białą czekoladą i malinami na kruchym spodzie z delikatnym kremem i kwaśnym owocem
- z lemon curdem i bezą włoską
- banoffe z bananami, karmelem, czekoladowym spodem i białym kremem
- snickers na czekoladowym cieście, orzechy ziemne w karmelu, belgijska czekolada

serniki

- waniliowy na ciasteczkowym spodzie z mleczną czekoladą
- baskijski, delikatny na bazie serka philadelphia i mascarpone
- pistacjowy na chrupiącym spodzie z masłem pistacjowym i prażonymi pistacjami
- mocno czekoladowy na spodzie z herbatników oblane czekoladą
- na spodzie oreo z ciasteczkami, śmietanką i mascarpone

brownie

- mocno czekoladowe na bazie gorzkiej czekolady belgijskiej z orzechami

blondie

- na bazie białej czekolady z dodatkiem dużej ilości pistacji, wykończone konfitrą malinową i ganache pistacjowym

szarlotka

- na maślanym spodzie z jabłkami pieczonymi, bezą z pianką i kruszonką

marchewkowe

- z korzenną nutą, na bazie ciasta ucieranego z lekkim kremem mascarpone

miodownik

- na kruchych blatach z dodatkiem miodu, przekładany kremem budyniowym z wanilią

ferrero rocher

- z chrupiącą warstwą nugatu i kremu na bazie czekolady

chmurka

- o smaku malinowym z bezą i prażonym migdałem

black velvet

- ciasto czekoladowo-kawowe z mlecznym kremem i owocem czarnej porzeczki

wuzetka

- czekoladowy biszkopt przekładany kremem śmietankowym, konfitura wiśniowa

CENA

240 pln/szt.

ciasto własne

- opłata serwisowa 15 pln/osoba
(wypożyczenie zastawy, serwis kelnerski i porządkowy, utylizacja odpadów);
serwis za własne ciasta jest liczony od osób dorosłych i dzieci

Ciasta wypiekamy w tortownicy 24 cm.

W zależności od rodzaju, możemy je pokroić na 12 lub 16 porcji.



Będzie nam miło,
*jak staniemy się elementem
Waszego szczęścia!*

Chętnie powiemy coś więcej:

Marek 601159410
Natalia 786100644



POD WIĄZEM
ul. Dolnej Wsi 40
44-100 Gliwice

www.podwiazem.pl
facebook.com/podwiazem
e-mail: biuro@podwiazem.pl