



Menu Wesełne catering

SEZON 2026





Drodzy Zakochani.

jak co roku staraliśmy się przygotować propozycję menu weselnego, która należycie podkreśli rangę jednego z najpiękniejszych dni w Waszym życiu, ale tym razem przeszliśmy samych siebie ;)

Zatem usiądźcie wygodnie i razem z nami stwórzcie kompozycję dań, która na długo zapadnie w Waszej pamięci.

Iza i Lukasz 

WARIANTY:

STANDARD: 340 zł/os.

PREMIUM: 380 zł/os.

Zupa

(jedna do wyboru)

Krem z białych szparagów z ziołową
grzanką, oliwą pietruszkową i płatkami
migdałów 

Consommé z kury z marchewkowym
brunoise i tortellini

Boeuf Stroganow z grillowaną papryką,
wędzoną śmietaną crème fraîche
i kiszonym ogórkiem

Żurek z borowikami, pieczoną kiełbasą
i pianą chrzanową



Danie główne

(jedno do wyboru)

Długo pieczona świeca wołowa
z truflowym purée, młodą fasolką
szparagową, demi-glace z cherry
oraz chrustem z batata

Złocista pierś drobiowa supreme
z francuskim gratin ziemniaczanym,
purée z zielonego groszku, salsa verde
i karmelizowaną marchewką

Wolno duszona łopatka z jelenia w sosie
jeżynowym z kremowym puree z
mascarpone, maślane brokuły i młoda
marchew

Konfitowana noga z kaczki na purée
z buraka, z kluseczkami gnocchi,
groszkiem cukrowym
i jus z tymiankiem

Menu dziecięce

I kolacja serwowana

Rosół z laną kluską

Filet z kurczaka z frytkami i mizerią

II kolacja serwowana

Naleśniki na słodko z owocami

(podawane w momencie ustawienia bufetów gorących)

50% zniżki
dla dzieci do 10 lat!

Bufet dań gorących

(serwowany przez 3 godziny)

- De volaille mini
- Karkówka w sosie z palonej cebuli
- Schab pieczony w leśnym sosie grzybowym
- Rolada z kurczaka z ricottą i szpinakiem
 - Tagliatelle z kurczakiem
 - Dorsz pod ziołową kruszonką
 - Medaliony z łososia teriyaki
- Ravioli szpinak-ricotta w maślanej emulsji
 - Węgierski bogracz wołowy
- Policzki wołowe duszone w winie

STANDARD – 3 pozycje do wyboru

PREMIUM – 4 pozycje do wyboru

Oferujemy możliwość zamiany
jednego z dań na
STÓŁ REGIONALNY.

(dopłata 25 zł/osoba)

Dodatki:

- Kluski śląskie z masłem i szczypiorkiem
- Ziemniaczki pieczone z rozmarynem
- Purée ziemniaczane
- Ryż pilaw z warzywami
- Fasolka szparagowa z bułką
 - Pikantne łódeczki ziemniaczane
 - Warzywa z pary
- Maślane pieczarki glazurowane

Bufet przystawek & finger food

- Mini bliny z crème fraîche i łososiem
- Mini ptysie z musem z tuńczyka,
 - Tatar wołowy na maślanej grzance,
- Mini vol-au-vent z krewetką, bisque i estragonem
- Tartaletka z kozim serem, karmelizowaną cebulą oraz gruszką
 - Mini rożki (cones) z musem z łososia
 - Mini caprese w wersji koktajlowej,
- Satay z kurczaka z sosem orzechowym
 - Mini spring rolls z sosem sweet chili
- Grillowane halloumi z pieczoną dynią, winogronem, miodem i tymiankiem
- Mini croissant z szynką parmeńską i serem taleggio
 - Mini burger z pastrami i kiszonkami
- Śledzik matjas z karmelizowaną cebulką
- Mini tartaletka z domowym pasztetem,
 - Krewetki torpedo z sosem Marie Rose
- Wrap z grillowanym kurczakiem i warzywami

PREMIUM – 12 pozycji
STANDARD – 10 pozycji

Przystawki serwowane na półmiskach

Klasyczny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką,

- Polska deska zakąsek,
- Selekcja naszych najlepszych wędlin i serów
- Hummus śródziemnomorski z pitą i dodatkami,
 - Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałata z burratą i karmelizowaną brzoskwinią,
 - Sałata z krewetkami i sosem jogurtowo – limonkowym,
 - Sałata z wędzonym łososiem, pomarańczą i koprem włoskim,
- Ogórki małosolne



Zupa podawana po oczepinach

(jedna do wyboru)

*W czasie uroczystości napoje
serwujemy bez limitu!*

Lampka wina musującego na
powitanie Gości
(również w formie bezalkoholowej)

Sok jabłkowy i pomarańczowy, woda
z cytrusami oraz miętą

Kawa z ekspresu, herbata oraz
dodatki

W bufecie napoje gazowane (Cola,
Sprite)

Barszczyk z kruchym
ciastkiem borek
z serem i szpinakiem

Żurek na różowym
zakwasie
z białą kiełbasą



Opcje dodatkowe

Stół słodki

29 zł/osoba

Klasyczne ciasta, tarty,
słodkie monoporcje

(220 g/osoba)



Istnieje możliwość
dostarczenia własnego
bufetu słodkiego.



Stół wiejski z wędlinami Ancypio

1800 zł/stół

Selekcja mięs wędzonych oraz dojrzewających naszej produkcji, sery korycińskie, chleby na zakwasie własnego wypieku, pikle, smalczyk, drożdżowe pierogi z mięsem, chrzan, musztarda i inne.

Koktajl w ogrodzie

20 zł/osoba

Czas oczekiwania na przyjazd
Pary Młodej umilimy
w oranżerii, serwując lemoniadę
w słojach, wodę z cytrusami,
prosecco oraz przekąski typu
finger food (4 rodzaje).



Stół regionalny

40 zł/osoba

Od godziny 23.00 serwujemy
gorące specjały
kuchni podlaskiej: kiskę
ziemniaczaną, bigos
z kiełbasą oraz kartacze.



NEW! Pizza table

20 zł/osoba

Włoska pizza w najlepszym
wydaniu, przygotowana przez
Central Park Pizza.

Bufet uzupełniamy na bieżąco.

Menu ustalane indywidualnie :)





W ramach umowy zapewniamy:

Degustację menu weselnego dla 2 osób.
Opiekę koordynatora.

Możliwość wyboru stołów okrągłych lub prostokątnych.
50% zniżki na menu dla podwykonawców.

Brak opłaty korkowej.

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Pokój dla Nowożeńców, znajdujący się na poddaszu naszej
Restauracji.



O czym należy pamiętać?

Na 10 dni przed uroczystością ustalamy menu oraz ostateczną liczbę Gości.

W wypadku sezonowego braku pojedynczych surowców Szef Kuchni zastrzega sobie możliwość modyfikacji serwowanych posiłków.

Alkohol powinien zostać nam przekazany najpóźniej do godziny 11.00 w dniu uroczystości.

Wszelkie dostarczane produkty (np.: alkohol, ciasta i inne) powinny być podpisane w widocznym miejscu nazwiskiem Organizatora.

Stoły są rozstawiane przez obsługę w dniu przyjęcia, natomiast winietki rozstawia Para Młoda.

Warunki rezerwacji

1

Umówcie się na spotkanie w Restauracji.

2

Zarezerwujcie termin!

Bezpłatnie rezerwujemy wybraną datę na 7 dni, abyście mieli czas na skonsultowanie się z innymi podwykonawcami.

3

Podpiszcie umowę i wpłaćcie zadatek.

W międzyczasie:

- Zapraszamy na degustację dań z menu weselnego (marzec/kwiecień).
- Miesiąc przed uroczystością spotkamy się, aby omówić szczegóły przyjęcia.
- Otrzymacie od nas drogą mailową ankietę przedweselną z prośbą o jej wypełnienie.
- W terminie do 2 dni po przyjęciu weselnym umówimy się na spotkanie rozliczeniowe.

Kontakt



501 512 540



izabela@ancypo.pl



www.karczmapodsokolem.pl