



Menu Weselne

SEZON 2026







POD SOKOŁEM

RESTAURACJA

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 Łukasz

WARIANTY:

STANDARD: 370 zł/os.

PREMIUM: 410 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



Kolacja serwowana

Rosół z laną kluską

Filet z kurczaka z frytkami i mizerią

Deser

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 emlusji
- 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 szczpiorkiem
- 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



- Minibliny z crème fraîche i łososiem
- Miniptysie z musem z tuńczyka
- Tatar wołowy na maślanej grzance
- Minivol-au-vent z krewetką, bisque i estragonem
- Tartaletka z kozim serem, karmelizowaną cebulą oraz gruszką
- Minirożki (cones) z musem z łososia
- Minicaprese w wersji koktajlowej
- Satay z kurczaka z sosem orzechowym
- Minispring rolls z sosem sweet chili
- Grillowane halloumi z pieczoną dynią, winogronem, miodem i tymiankiem
- Minicroissant z szynką parmeńską i serem taleggio
- Miniburger z pastrami i kiszonkami
- Śledzik matjas z karmelizowaną cebulką
- Minitartaletka z domowym pasztetem
- Krewetki torpedo z sosem Marie Rose
- Wrap z grillowanym kurczakiem i warzywami

STANDARD - 10 pozycji do wyboru
PREMIUM - 12 pozycji do wyboru

Przystawki serwowane na półmiskach



- Klasyczny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką
- Polska deska zakąsek (selekcja naszych najlepszych wędlin i serów)
- Hummus śródziemnomorski z pitą oraz 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)



Barszczyk z kruchym
ciastkiem borek
z serem i szpinakiem

Żurek na różowym
zakwasie
z białą kiełbasą



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)

Opcje dodatkowe





Stół słodki

35 zł/osoba

Klasyczne ciasta, tarty,
słodkie monoporcje

(220 g/osoba)



Istnieje możliwość dostarczenia własnego bufetu słodkiego.



Stół z wędlinami Ancypo

1900 zł/stół
(powyżej 100 osób dopłata 10 zł/os.)

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

25 zł/osoba

Czas oczekiwania na przyjazd Pary Młodej umilą serwowane w oranżerii: lemoniada w słojach, woda z cytrusami, prosecco oraz przekąski typu finger food (4 rodzaje).





Stół regionalny

40 zł/osoba

Od godziny 23.00 serwujemy gorące specjały kuchni podlaskiej: kiszkę 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?

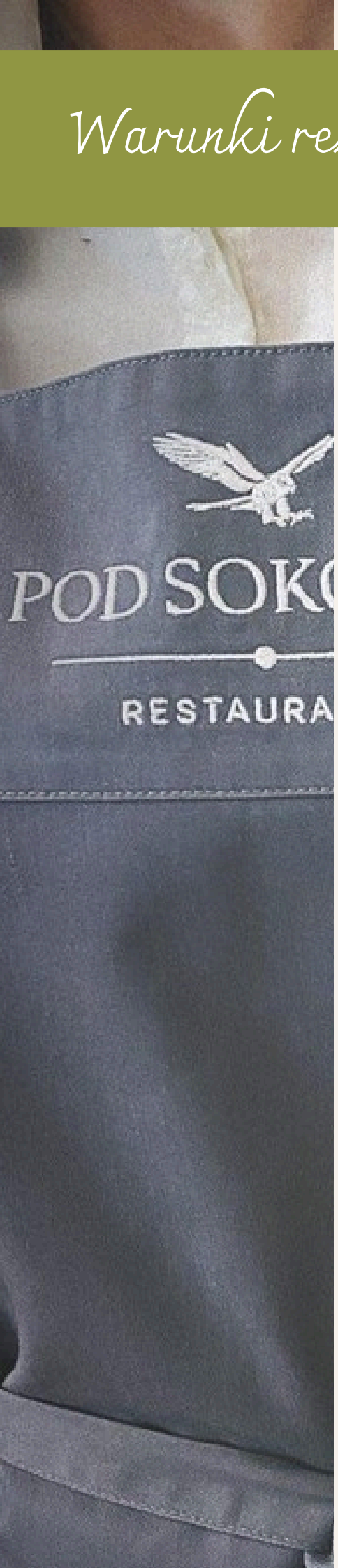
Na 10 dni przed uroczystością ustalamy menu oraz ostateczną liczbę Gości.

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

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

Wszelkie dostarczane produkty (np.: alkohol, ciasta itp.) 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 jej 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