



Biesiada Weselna 2025-2026

Zupy (do wyboru)

Żur z jajkiem i kiełbasą
Rosół drobiowy z makaronem
Zupa Grzybowa
Zupa cebulowa z grzanką serową
Barszcz ukraiński
Krem z zielonego groszku i ptysiowym dodatkiem
Krem pomidorowy z ostrymi grzankami
Krem Marchwiowy z imbirem
Flaczki

Wielka ucztą, czyli podane w stoły mięsa (do wyboru)

Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym
De volaille z masłem i pietruszką
Grillowana pierś kurczaka
Maślana Pierś kurczaka
Pierś kurczaka faszerowana warzywami julienne
Eskalopki z kurczaka w bekonie w sosie parowym
Tradycyjny schabowy
Kotlet szwajcarski z szynką i serem
Kaczka pieczona w sosie jabłkowym lub żurawinowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym lub grzybowym z boczkiem i porem
Schab w sosie pieczeniowym
Pieczeń karkowa w sosie myśliwskim
Karkówka z boczkiem i korniszonem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Indyk z suszonymi pomidorami, porem i czerwonym pesto
Roladki z indyka faszerowane pomidorami
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie myśliwskim

Lub dla niejedzących mięsa:

Dorsz Panierowany z sosem szczypiorkowym
Filet z mintaja w maślanym sosie
Sandacz w sosie grzybowym
Łosoś w sosie koperkowym lub z morelami i czerwonym pieprzem

Dodatki do dań (do wyboru)

1. Ziemniaki pieczone, Ziemniaki z wody, Puree ziemniaczane, Szandar, Kopytka kresowe, Kulki ziemniaczane, Kluski śląskie
2. Warzywa z wody, Zestaw Surówek, Buraczki ćwikłowe, Buraczki na ciepło, Kapusta zasmażana, Warzywny ragout, Warzywa z grilla,

W stole również znajdziecie

Dwa rodzaje pieczywa, Masełko, Pickle z domowej spiżarni, Chrzan, Ćwikła, Marynowane grzyby





Zakąski zimne przygotowane na stołach (do wyboru)

Deski mięs pieczonych, wędlin i pasztetów
Jaja faszerowane pieczarkami lub pastą rybną lub paprykową
Ryba po grecku
Śledź w dwóch smakach (z cebulą i grzybami oraz zielonym groszkiem i śmietaną)
Śledź po Kaszubsku
Schab w galarecie
Karkówka z musem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe(galarety)
Roladki z wiejskiej szynki z pastą jajeczną lub drobiową
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem glazurowane
Pierś z indyka z owocami w maladze
Roladki z grillowanej cukinii z wędzonym łososiem
Połędwica wołowa sekretnie marynowana w plastrach
Naleśniczki z twarogiem i łososiem
Roladki z łososia wędzonego

Sałatki dla towarzystwa przekąsek (do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana
Sałatka śledziowa z bulwami
Sałatka śledziowa z porem
Mieszane sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
Warzywna Micha Witaminowa w sosie ziołowym
Sałatka grecka z serem feta i bazylią
Sałatka z połędwiczką wieprzową i musem żurawinowym
Sałatka z szynką i żółtym serem
Sałatka z tuńczykiem w sosie majonezowym z makaronem
Sałatka z serem pleśniowym, melonem i arbuzem

Stół wiejski

Smalec, ogórki i wiejski chleb
Parada kiełbas i wędlin
Podroby domowe
Mięsa pieczone
Mięsa wędzone
Pasztesy
Pieczony boczek
Szynka z nogą
Tatar z połędwicy wołowej
Tatar z łososia
Domowe przetwory
Deska serów w dostojnym towarzystwie
Deska ryb wędzonych

Stół słodkości

Ciasta domowe: Jabłecznik, Sernik, Piernik czekoladowy, Galaretki, Babeczki z owocami
Ciasto marchewkowe, Wuzetka, Torcik czekoladowy
Kosze z owocami





Wielkie szlacheckie łowy czyli...
Pieczone prosię lub szynka lub Dzik

Podane przez Szefa Kuchni

Z dodatkami: kasza gryczana, buraczki zasmażane, kapusta staropolska

A na osłodę dla Wszystkich Gości wspaniały Tort Weselny

(w zależności od wybranej opcji cenowej – prosimy o kontakt w celu przedstawienia szczegółów oferty)

Na podkurek Gościom damy (do wyboru)

Udka z kurczaka lub skrzydełka z kurczaka

Fajitas z kurczaka

Antrykot z kurczaka

Karkówka z grilla lub pieczeń karkowa w sosie pieczeniowym

Schab w sosie chrzanowym lub musem koperkowym

Gulasz wieprzowy

Żeberka w miodzie

Bigos podlaski

Późną porą dla zmęczonych wojażami (do wyboru)

Leczo, Flaczki

Barszcz z kroleciem lub pasztecikiem

Zupa Gulaszowa

Gulasz węgierski

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, Woda mineralna bez/z gazem, Kawa, herbata

Alkohol w zależności o oferty

Wina domowe białe i czerwone

Wódka Żubrówka czysta, Wyborowa,

Piwo z beczki

Wino musujące na powitanie gości





Oferta nr 1 – cena 280 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 252zł

- Zupa – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 1 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 5 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- III ciepłe danie – 1 do wyboru podane na półmiskach
 - IV ciepłe danie) – 1 do wyboru
- Soki woda i napoje niegazowane – 2 l./osobę
 - Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 2 – cena 320 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 288zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- III ciepłe danie – 1 do wyboru podane na półmiskach
 - IV ciepłe danie) – 1 do wyboru
- Soki, woda i napoje niegazowane – 2 l./osobę
 - Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 3 – cena 360 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 324zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (6 różnych ciast oraz owoce)
 - III ciepłe danie – 2 do wyboru podane na półmiskach
 - IV ciepłe danie) – 1 do wyboru
 - Soki woda i napoje niegazowane – bez limitu
 - Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 4 – cena 400 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 360zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 2 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (8 różnych ciast oraz owoce)
 - Pieczone prosię lub dzik w towarzystwie dodatków
 - IV ciepłe danie – 2 do wyboru podane na półmiskach
 - V ciepłe danie – 1 do wyboru





- Soki, woda i napoje niegazowane – bez limitu
 - Kawa i herbata – bez limitu
- Wódka 0,5l/ parę**

Oferta nr 5 – cena 460 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 414zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 2 do wyboru (wyboru mogą dokonać goście przy stole)
- Danie główne – 4 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
- Przekąski zimne wstawiane w stół – 6 do wyboru
 - Sałatki wstawiane w stół – 4 do wyboru
- Stół wiejski przez cały wieczór wraz z deskami serów
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (6 różnych ciast i owoce)
 - Pieczone prosię lub dzik w towarzystwie dodatków
- IV ciepłe danie – 2 do wyboru podane na półmiskach
 - V ciepłe danie – 1 do wyboru
- Soki woda i napoje niegazowane bez limitu
 - Kawa i herbata – bez limitu
 - **Piwo bez limitu**
 - **Lampka wina do obiadu**
 - **Wódka polska 0,5l/ parę**

Powyższe oferty zawierają:

Rezerwację całego Gościńca

Chleb na powitanie Młodej Pary

Klimatyzację w cenie

Dodatkowe informacje:

Opłata za dzieci w wieku do lat 3 nie jest pobierana

Opłata za dzieci w wieku 4-10 lat – 80% ceny

Przy rezerwacjach poniżej 60 osób pobieramy dodatkową opłatę za wynajęcie i przygotowanie sali 3000 zł.

Dekoracje kwiatowe stołów i bufetów własne lub za dodatkową opłatą.

Doliczamy 10% serwisu za obsługę kelnerską.

Noclegi - dysponujemy pokojami do 100 osób już od 100 zł/os ze śniadaniem

Apartament dla Pary Młodej- GRATIS!

Przykładowe ceny dla Gości weselnych:

- Pokój 1 osobowy 150 zł
- Pokój 2 osobowy 280 zł
- Pokój 3 osobowy 360 zł
- Pokój 4 osobowy 400 zł





POPRAWINY

Organizujemy na Ranczo (3 km od Gościńca) – Piękny teren z salą do 80 osób, terenem zielonym, stawem, lasem, placem zabaw, grillem i miejscem na ognisko

Zupa

Danie główne

Bufet deserowy

Napoje zimne i ciepłe bez limitu

Dodatkowo dania pozostałe z przyjęcia weselnego

Koszt menu poprawin: od 100 zł na osobę + koszt wynajęcia Ranczo 1500 zł

Możliwość przygotowania Grilla (+ 30 zł/os)

Co Nas Wyróżnia

Duża baza noclegowa – nawet do 100 osób

Dania w naszym Gościńcu przygotowywane są ze świeżych, naturalnych produktów i według różnych kulinarnych technik obróbki termicznej, np. sous-vide.

Wszystkie sosy, sosy, dressing przyrządzamy wyłącznie z własnych, naturalnych wywarów bez dodatku gotowych, sproszkowanych substancji.

Używamy naturalnych ziół i przypraw.

Kompozycje smakowe marynat przygotowujemy samodzielnie.

Pracujemy na najlepszym dostępnym sprzęcie.

Niektórzy nasi Pracownicy są z nami już od 15 lat - to już 15-sto letnie doświadczenie.

Zawsze dbamy o to, by Goście byli syci i najedzeni.

