

# Menu Weselne w roku 2026

360 zł/os.

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą.*

*Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego.*

## **Zupa** (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z nitkami makaronu
- Aksamitny krem z buraków zwieńczony kruszoną fetą
- Aromatyczny krem z leśnych grzybów podany z chrupiącymi grzankami
- Delikatna zupa krem brokułowa z chrupiącą mini bagietką
- Szlachetny krem z białych warzyw podany z chipsem z boczku i jajkiem

## **Danie Główne** (2 do wyboru)

- Pieczona gic z kurczaka
- Staropolska pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem
- Klasyczny kotlet De Volaille z płynnym masłem i koperkiem
- Grillowany szaszłyk drobiowy z warzywami
- Specjał Szefa Kuchni: kurczak zawijany z pieczarkami i serem
- Śląska rolada wieprzowa nadziewana ogórkiem, kiełbasą, boczkiem i cebulą
- Soczysty filet z podudzia kurczaka opleciony boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa zawijana ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem
- Polski schabowy smażony na złoto
- Tradycyjny kotlet z piersi kurczaka

## **Sos ciemny lub jasny** (w zależności od wybranych mięs)

## **Dodatki** (2 do wyboru)

- Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem
- Tradycyjne kluski śląskie własnego wyrobu
- Ziemniaki po staropolsku opiekane z boczkiem i cebulą
- Ziemniaki puree
- Domowe kopytka z okrasą staropolską

## **Surówki** (3 do wyboru)

- Tarta marchewka z nutą chrzanu
- Surówka z kapusty białej i czerwonej z marchewką
- Modra kapusta zasmażana
- Tradycyjna mizeria
- Surówka z selera z dodatkiem słodkich rodzynek
- Kapusta biała zasmażana
- Surówka z buraka na zimno
- Domowy Colestów
- Surówka z kiszanej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej



### **Deser** (1 do wyboru)

- Klasyczne lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodami waniliowymi, migdałową kruszonką i chipsem z jabłka
- Domowy sernik na ciepło z musem malinowym i chmurką bitej śmietany
- Panna Cotta z sosem z owoców leśnych

### **Owoce sezonowe** (całe i krojone)

### **Napoje bezalkoholowe** (bez limitu)

- Kawa, herbata
- Woda mineralna niegazowana
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

### **Przekąski zimne**

- Wyroby swojskie (szynka, boczek, baleron, polędwica)
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Schab w galarecie
- Koreczki z mozzarelli i pomidorkami koktajlowymi z dodatkiem bazylii
- Sery pleśniowe
- Rolada z łososiem na szpinakowym biszkopcie
- Tymbaliki wieprzowe
- Vol-au-vent nadziany twarożkiem z rzodkiewką i szczypiorkiem
- Roladka z tuńczykiem
- Śledź po polsku w oleju
- Tradycyjny śledź w śmietanie
- Roladka z tortilli z kurczakiem
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z ananasek i kurczakiem
- Kurczak faszerowany
- Roladka boczkowa ze śliwką
- Jaja z majonezem
- Jaja faszerowane pieczarkami
- Zestaw marynat polskich
- Pieczywo

## **I i II Kolacja** (2 do wyboru)

- **Rolada z pstrąga w cytrusach**  
Delikatna ryba w marynacie cytrynowej serwowana z chrupiącym plackiem ziemniaczanym lub ryżem i miksem sałat.
- **Kurczak owijany boczkiem w asyście pomarańczy i śliwek**  
Soczysty filet otulony boczkiem, podany z puree ziemniaczano - chrzanowym i pieczonymi marchewkami.
- **Śląska rolada wieprzowa**  
Klasyczna rolada w ciemnym sosie, serwowana z kluskami śląskimi i modrą kapustą na ciepło.
- **Kruchy karczek w sosie grzybowym**  
Pieczona karkówka w aksamitnym sosie pieczarkowym, podana z zielonymi kopytkami szpinakowymi i buraczkami.
- **Staropolskie żeberka pieczone**  
Żeberka duszone do miękkości, serwowane z zasmażaną kiszoną kapustą i kaszą jęczmienną.
- **Kurczak zapiekany w sosie porowym**  
Filet drobiowy duszony w porach, podany z ryżem i lekką surówką z białej kapusty.
- **Polędwiczka faszerowana pieczarkami**  
Wieprzowe roladka z pieczarkowo - porowym nadzieniem, serwowane z sosem śmietanowym, opiekany ziemniakami w marynacie jogurtowej i sałatką wiosenną.
- **Indyk z musem wątróbkowym**  
Roladka drobiowa w sosie koperkowym, podana z aromatycznymi ziemniakami czosnkowymi i karmelizowanymi burakami.
- **Udko glazurowane w powidłach**  
Pieczone udko z kurczaka w słodko-wytrawnej glazurze śliwkowej z puree marchewkowym oraz bukietem sałat.
- **Kurczak "Caprese" z mozzarellą**  
Filet zapiekany z pomidorami i serem mozzarella, podany na aksamitnym puree ziemniaczanym i miksem sałat.
- **Chrupiące placki ziemniaczane z gulaszem**  
Złociste placki podane z mięsnym sosem gulaszowym gulaszem i surówką z białej kapusty.
- **Kremowe risotto z kurczakiem**  
Ryż z brokułami, parmezanem i kawałkami grillowanej piersi z kurczaka.

## **III Kolacja** (1 do wyboru)

- **Klopsiki wieprzowe w sosie pieczarkowo - koperkowym**  
Ręcznie wyrabiane klopsiki wieprzowe, duszone w aromatycznym sosie, podane ze świeżym paluchem drożdżowym.
- **Barszcz czerwony z pasztecikiem**  
Wyrazisty w smaku barszcz serwowany z pasztecikiem z nadzieniem mięsnym lub kapustą i pieczarkami.
- **Węgierska zupa gulaszowa "Bogracz"**  
Rozgrzewająca zupa z dużą ilością wieprzowiny, papryki i drobnymi kluseczkami.
- **Chrzanowy barszcz biały**  
Aromatyczna zupa chrzanowa serwowana z pieczoną białą kiełbasą.
- **Staropolski żurek**  
Żur biały na zakwasie serwowany z jajkiem i kiełbasą.

## Menu dla dzieci

### **Danie główne** (1 do wyboru)

- Nuggetsy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej
- Kotlecik schabowy z ziemniaczkami puree i surówką z marchewki i jabłka

### **Kolacja** (1 do wyboru)

- Naleśnik z nutellą
- Racuszki z jabłkiem
- Pierożki z farszem drobiowym

### **Przekąski dla dzieci** (w przypadku osobnego stołu dla dzieci):

- Kanapeczki koktajlowe z pastą serową
- Roladka z tortilli z kurczakiem
- Roladka z tortilli z szynką
- Nuggetsy z kurczaka z sosami
- Sałatka z ananasem i kurczakiem
- Ślimaczki z ciasta francuskiego faszerowane szynką i serem
- Chipsy
- Krakery
- Paluszki

### **Bufet wegetariański** - 1800 zł\*

200 szt. (każdy rodzaj po 25 szt.)

- Roladki z grillowanej cukinii
- Wegetariański przekąski z tortilli
- Paszтет z selera
- Szpinakowe naleśniki z dynią i ricottą
- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Słone babeczki faszerowane ryżem i warzywami
- Pieczarki faszerowane
- Sałatka caprese

\* ceny mogą ulec zmianie

## Usługi dodatkowe płatne\*

**Napoje gazowane** (Pepsi, 7 Up, Mirinda) – w bufecie bez limitu – **15 zł/os. 0,85l lub 20 zł/os. 0,2l\***

**Lemoniada cytrynowo – limonkowa z lodem – 250 zł/10 l.\***

**Lemoniada cytrynowo – malinowa z lodem – 250 zł/10 l. \***

### **Przystawka** (1 do wyboru) - **20 zł / os.\***

- Pasztet warzywny w cieście francuskim na musie chrzanowym
- Carpaccio z buraków, serem fetą i rukolą
- Chrupiąca bagietka z szynką szwarcwaldzką podana z zielonym pesto
- Filet z kurczaka podany z skondensowaną gruszką, pesto zielonym i sosem balsamicznym

### **Stół wiejski duży:**

szynka wędzona z kością, kielbasa, kaszanka, boczek, pasztetowa, salceson, kabanos, wędzone udka z kurczaka, ogórki kiszzone, chleb swojski, twaróg, smalec) - **1900 zł \***

### **Stół wiejski mniejszy:**

kielbasa, kaszanka, boczek, pasztetowa, salceson, kabanos, wędzone udka z kurczaka, ogórki kiszzone, chleb swojski, smalec) - **900 zł \***

**Szynka wędzona z kością** (ok. 10 kg) - **650 zł \***

### **Deska wiejska:**

kielbasa, kaszanka, salceson, boczek, kabanos, ogórki kiszzone, smalec, chleb - **300 zł \***

**Deska wykwintnych serów - 600 zł\***

### **Ciepłe dania w podgrzewaczach** (minimalna ilość zamówienia):

- Golonka pieczona - **600 zł/20 porcji \***
- Faszzerowana pieczeń wieprzowa z pieczonymi ziemniakami - **600 zł/20 porcji \***
- Żeberko pieczone w kiszzonej kapuście - **600 zł/20 porcji \***
- Udko faszzerowane pieczarkami i papryką - **600 zł/20 porcji \***
- Karkówka pieczona w sosie cebulowym - **560 zł/20 porcji \***
- Karkówka pieczona z warzywami - **560 zł/20 porcji \***
- Karkówka duszona w kapuście kiszzonej z dodatkiem pomidorów - **560 zł/20 porcji \***
- Flaczki staropolskie - **460 zł/20 porcji \***
- Bigos staropolski - **460 zł/20 porcji \***
- Pałka kurczaka pieczona w ryżu - **460 zł/20 porcji \***
- Żurek czysty - **300 zł/25 porcji \***

### **Ręcznie robione pierogi** (minimalna ilość zamówienia):

- Pierogi z mięsem - **350 zł/100 szt.\***
- Pierogi ruskie - **350 zł/100 szt. \***
- Pierogi z kapustą i grzybami - **350 zł/100 szt. \***
- Pierogi ze szpinakiem i serem żółtym - **350 zł/100 szt. \***

### **Stół z tartami - 600 zł\*:**

tarta z kurczakiem i pieczarkami, tarta z łososiem i szpinakiem, tarta z porem i szynką, tarta cebulowa, tarta z brokułem i kurczakiem, sosy

### **Wyroby cukiernicze:**

- Tort - 14 zł / 10 dkg\*
- Ciasto - 45 zł / kg\*
- Paczki z ciastami - od 30 zł / szt.\*

\*ceny mogą ulec zmianie

### **W cenie przyjęcia oferujemy:**

- profesjonalną obsługę przyjęcia
- smaczne dania przygotowane przez Szefa kuchni
- powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą
- powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### **GRATIS!**

**Apartament dla Nowożeńców**

**Nakrycia stołów (obrussy, skirting, białe serwetki)**

**Białe krzesła z poduszkami dla Pary Młodej**

**Kieliszki toastowe dla Pary Młodej**

**Uprzejmie informujemy, że dzieci do 10 roku życia  
posiłek otrzymują za ½ stawki cenowej.**

### **W cenie nie są wliczone:**

- Alkohol ( NIE pobieramy opłaty „korkowe”)
- Wyroby cukiernicze (tort weselny, ciasta, paczki z ciastami)

### **Dekoracje dodatkowe płatne\***

Napis MIŁOŚĆ - 250 zł

Biały dywan - 200 zł

Lampiony przy wejściu - od 50 zł / szt.

Białe poduszki na krzesła - 5 zł / szt.

Podtalerze - 2 zł / szt.

Pokoje gościnne - 90 zł / os. ze śniadaniem

**Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając o każdy szczegół,  
aby Państwa uroczystość zapisała się w pamięci  
obecnych jako przeżycie romantyczne i niezwykle.**

## Ważne informacje

### Rezerwacja terminu

1. Wstępną rezerwację terminu na okres 1 tygodnia (bez zadatku) można dokonać osobiście, telefonicznie lub elektronicznie.
2. Aby potwierdzić rezerwację terminu trzeba podpisać wstępną umowę i wpłacić zadatek w kwocie 3000 zł.
3. Najpóźniej dwa miesiące przed przyjęciem trzeba podpisać umowę główną i wpłacić kaucję gwarancyjną w kwocie 50% kosztu przyjęcia.
4. Najpóźniej 10 dni przed przyjęciem należy podać ostateczną ilość gości i wszystkie szczegóły dotyczące organizacji wesela.
5. Rozliczenie przyjęcia nastąpi 2-3 dni po zakończeniu przyjęcia.

## Promocja weselna!

Zachęcamy do skorzystania z naszej promocyjnej oferty weselnej w piątki i niedziele.

Jeśli przyjęcie weselne odbywa się w piątek lub niedzielę, proponujemy zniżkę 20 zł/os.

\* Oferta promocyjna obejmuje także soboty w miesiącach od listopada do marca.

\* Promocja dotyczy przyjęć weselnych powyżej 80 osób pełnopłatnych.

\* Promocje nie łączą się.

---

Powyższy cennik może podlegać bieżącej aktualizacji i nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Upřednia wpłata jakiegokolwiek części świadczenia na poczet ceny, bez podpisanej umowy, nie jest traktowana jako wiążąca dla Sali Bankietowej Aldan. Do zawarcia wiążącego porozumienia konieczne jest podpisanie przez Strony odrębnej umowy, w której Strony określą w szczególności: termin, zakres świadczeń i ceny za usługę, a następnie zapłata określonego w umowie zadatku.

Sala Bankietowa „ALDAN”  
ul. Kolejowa 1c  
32-310 Jaroszewiec

tel. +48 668-136-924  
e-mail: [biuro@aldan.com.pl](mailto:biuro@aldan.com.pl)  
[www.aldan.com.pl](http://www.aldan.com.pl)