



STARA CYNKOWNIA

DWOREK



Menu Weselne
2026/2027



W CENIE PRZYJĘCIA:

1. Powitanie.

Przywitamy Was chlebem, solą i winem musującym.

2. Napoje.

Zadbamy o to, by goście mieli co pić – soki, woda mineralna, kawa i herbata no limit. W pakiecie platynowym, diamentowym i All inclusive napoje gazowane firmy Pepsi – bez limitu.

3. Parking.

Nie musicie martwić się o to, czy będzie miejsce do zaparkowania. Gwarantujemy bezpłatny parking.

4. Nocleg dla Pary młodej.

Ten dzień dostarczy Wam dużo wrażeń, dlatego my zaopiekujemy się Wami. Noc możecie spędzić w naszym hotelu, a rano ugościmy Was śniadaniem.

5. Dzieci.

Wszyscy zasługują na dobrą zabawę, dlatego udostępniamy salę zabaw dla dzieci. Dzieci liczymy jako gości: do 3 lat Gratis!
Dzieci od 3 do 10 lat – 60% ceny.

6. Inne.

Dokładamy wszystkich starań, żeby wszystko było dopięte na ostatni guzik, dlatego otrzymujecie od nas dodatkowo w wyposażeniu sali: nowoczesny ekspres.



Menu złote 325 zł/osobę

ZUPA

Rosół staropolski z mięsem,
makaronem i marchewką.

KOLACJA II

Kita wieprzowa z pieca podana z kapustą
zasmażaną.

OBIAD

PODAWANY NA PÓŁMISKACH:
(2,5 kawałki mięsa na osobę)
Rolada śląska wołowa duszona,
De Volaille,
Faszerowane udko z kurczaka,
z pieczarkami i pietruszką,
Tradycyjny schabowy z kością smażony na
smalcu.

KOLACJA III

Barszcz z pasztecikami
z ciasta francuskiego.

DODATKI

DO OBIADU:
Kluski śląskie,
Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem,
Surówka sezonowa, miks sałat i modra
kapusta na winie.

ZIMNA PŁYTA

PODAWANA DO STOŁU (za dopłatą)
LUB

W FORMIE BUFETU

Mięsa pieczone oraz wędliny
własnego wyrobu,
Wybór serów twardych i pleśniowych,
Pieczony pasztet z żurawiną,
Roladka drobiowa faszerowana
glazurowana,
Roladka z białego sera z łososiem,
Pieczywo własnego wypieku i masło,
Jajka faszerowane pastami,
Śledzie w dwóch rodzajach,
Tymbaliki drobiowe,
Sałatka makaronowa z brokułami,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka cesar,
Caprese.

DESER

Tiramisu.

KOLACJA I

Roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą, puree
ziemniaczane, fasolka szparagowa.

* Pakiet napoi gazowanych 20 zł za osobę.



Dania wymienne w ramach menu
złotego 325 zł/ osobę

ZUPA

Krem z pomidorów z mozzarellą.

KOLACJA I

Karczek z grilla z warzywami, ziemniaki
pieczone, miks sałat.

KOLACJA II

Świnki pieczone z dodatkami.

NAPOJE

Napoje niegazowane bez limitu.



Menu platynowe 375 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Pasztet z żurawiną.

ZUPA

Rosół staropolski z mięsem,
makaronem i marchewką

OBIAD

PODAWANY NA PÓLMISKACH:
(2,5 kawałki mięsa na osobę)

De Volaille,
Roladka bazyliowa,
Rolada śląska wołowa duszona,
Schabowy z kością smażony na smalcu,
Filet z łososia w sosie z kolorowego pieprzu,
Faszerowane udko z kurczaka
z pieczarkami i pietruszką.

DODATKI

DO OBIADU:
Kluski śląskie z sosem,
Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem,
Surówka sezonowa, miks sałat i modra
kapusta na winie.

DESER

Szarlotka deserowa z prażonymi
jabłkami z jadalnym srebrem,
Bufet owoców.

BUFET GORĄCY

Oscypek regionalny w boczku,
Pierogi w różnych smakach,
Tortille drobiowa i wegetariańska.

ZIMNA PŁYTA

PODAWANA DO STOŁU (za dopłatą)
LUB

W FORMIE BUFETU:

Mięsa pieczone oraz wędliny
własnego wyrobu,
Pieczony pasztet z żurawiną,
Roladka drobiowa faszerowana,
Roladka z białego sera z łososiem,
Wybór serów twardych i pleśniowych,
Roladki z szynki z musem chrzanowym,
Pieczywo własnego wypieku i masło.
Śledzie w dwóch rodzajach,
Jajka faszerowane pastami,
Sałatka makaronowa z brokułami,
Tymbaliki drobiowe,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka ceszar,
Caprese.

KOLACJA I

Sakiewka wieprzowa faszerowana w sosie
z grzybów leśnych, ziemniaczki pieczone,
fasolka szparagowa.

KOLACJA II

Żurek na maślanie z jajkiem i kiełbasą.

KOLACJA III

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną.

KOLACJA IV

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.



Dania wymienne w ramach menu
platynowego 375 zł/ osobę

PRZYSTAWKA

Różyczki z łososia wędzonego
z twarożkiem.

ZUPA

Krem z pomidora z mozzarellą i bazylią
lub
Krem pieczarkowy z groszkiem
ptysiowym.

KOLACJA I

Pieczeń wieprzowa z karczku, kluski,
czerwona kapusta.

KOLACJA II

Bogracz.

KOLACJA III

Świnki pieczone z dodatkami.

NAPOJE

Napoje gazowane i niegazowane firmy Pepsi.



Menu diamentowe 405 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Pasztet podany z gruszką w winie
z rozmarynem.

ZUPA

Rosół staropolski z mięsem, makaronem
i marchewką.

OBIAD

PODAWANY DO STOŁU:
(3 kawałki mięsa na osobę)
De Volaille,
Schab po góralsku,
Roladka bazyliowa,
Sztufada wieprzowa,
Rolada śląska wołowa duszona,
Faszerowane udko z kurczaka
pieczarkami i pietruszką,
Pieczony sandacz w sosie porowym,
Schabowy z kością smażony na smalcu,
Korona z żeberek wieprzowych na kapuście.

DODATKI

DO OBIADU:
Kluski śląskie z sosem,
Ziemniaki gotowane z koperkiem,
i masłem, Surówka sezonowa, miks sałat i modra
kapusta na winie.

DESER

Deser truskawkowy podany
z jadalnym złotem, Bufet owoców.

BUFET GORAŃCY

Pierogi z ciasta francuskiego nadziewane
mięsem,

Tortille drobiowa i wegetariańska,
Warzywa panierowane z sosem serowym,
Fasolka szparagowa w szynce parmeńskiej.

KOLACJA I

Sakiewka wieprzowa faszerowana z sosem
z grzybów leśnych, puree, czerwona kapusta.

ZIMNA PŁYTA

Caprese,
Sałatka cezar,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka brokułowa
z prażonymi migdałami,
Tymbaliki drobiowe,
Tymbaliki z łososiem,
Śledzie w dwóch rodzajach,
Jajka faszerowane pastami,
Sałatka orientalna z kuskusem,
Wybór serów twardych i pleśniowych,
Pólmisek wędlin śródziemnomorskich,
Mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu,
Roladka drobiowa faszerowana,
Roladka z białego sera
z łososiem lub szpinakiem,
Pieczywo własnego wypieku i masło,
Roladki z szynki z musem chrzanowym,
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym,
Melon w szynce parmeńskiej.

KOLACJA II

Żurek na maślanie z jajkiem i kiełbasą.

KOLACJA III

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną.

KOLACJA IV

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.



Dania wymienne w ramach menu diamentowego 405 zł/osobę

W CENIE

Tort weselny przygotowany przez Cukiernię „Bakus” według życzenia Pary Młodej (do 1000 zł).
Fontanna czekoladowa z dodatkami. Napoje gazowane i niegazowane firmy Pepsi.

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem
lub
Ceviche z łososia z grissini.

ZUPA

Zupa z grzybów leśnych z groszkiem
ptysiowym
lub
Krem pomidorowo paprykowy z mozzarellą
lub
Zupa cebulowa na białym winie z grzankami.

OBIAD

Pieczony łosoś z kolorowym pieprzem
w sosie szpinakowym
lub
pstrąg grillowany z liściem kafiru.

KOLACJA I

Królik w sosie śmietanowym z czarnymi
kluskami, buraki tarte
lub
Filet drobiowy z grilla, ryż z warzywami,
miks sałat.

KOLACJA II

Kwaśnica beskidzka z żeberkiem
lub
Bogracz.

KOLACJA III

Świnka z dodatkami
lub
Łosoś w całości pieczony z liściem
kafiru i limonką
lub
udko z kaczki, kopytka, kapusta czerwona.



Menu All inclusive 540 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Roladka łososiowa z twarogiem i szczypiorkiem

ZUPA

Rosół staropolski z mięsem, makaronem i marchewką

OBIAD

PODAWANY DO STOŁU:
(3 kawałki mięsa na osobę)

De Volaille,

Schab po góralsku,

Roladka bazyliowa,

Sztufada wieprzowa,

Rolada śląska wołowa duszona,

Faszerowane udko z kurczaka
pieczarkami i pietruszką,

Pieczony sandacz w sosie porowym,

Schabowy z kością smażony na smalcu,

Korona z żeberek wieprzowych na kapuście.

DODATKI

DO OBIADU:

Kluski śląskie z sosem,

Ziemniaki gotowane z koperkiem,

i masłem, Surówka sezonowa, miks sałat i modra
kapusta na winie.

DESER

Tort weselny serwowany dla każdego,
Bufet słodkości z fontanną czekoladową,

Deser w różnej postaci po 1 szt na os,

Krajanka ciasta po 1,5 szt na os,

Bufet owoców sezonowych

BUFET GORĄCY

Pierozki z ciasta francuskiego nadziewane mięsem,

Tortille drobiowa i wegetariańska,

Warzywa panierowane z sosem serowym,

Oscypek w boczku z żurawiną

KOLACJA I

Królik w sosie śmietanowym z czarnymi
kluskami, buraki tarte

ZIMNA PŁYTA

Caprese,

Sałatka cesar,

Sałatka jarzynowa,

Sałatka brokułowa

z prażonymi migdałami,

Tymbaliki drobiowe,

Tymbaliki z łososiem,

Śledzie w dwóch rodzajach,

Jajka faszerowane pastami,

Sałatka orientalna z kuskusem,

Wybór serów twardych i pleśniowych,

Półmisek wędlin śródziemnomorskich,

Mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu,

Roladka drobiowa faszerowana,

Roladka z białego sera

z łososiem lub szpinakiem,

Pieczycwo własnego wypieku i masło,

Roladki z szynki z musem chrzanowym,

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym,

Melon w szynce parmeńskiej.

KOLACJA II

Kwaśnica beskidzka z żeberkiem

KOLACJA III

Kita wieprzowa z kapustą zasmażaną.

KOLACJA IV

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.



Dania wymienne w ramach menu All inclusive 540 zł/osobę

W CENIE

Tort weselny przygotowany przez Cukiernię „Bakus” według życzenia Pary Młodej (do 1000 zł).

Fontanna czekoladowa z dodatkami, Bufet kawowo-herbaciany ze słodkościami, Krajanka ciast i ciasteczka kruche, Nielimitowany alkohol podany do stołów (wódka/wino/piwo), Whisky 3 rodzaje w bufecie, Napoje gazowane i niegazowane firmy Pepsi.

Fotobudka na 2,5 h

Zniżka za dzieci i młodzież (10-18 r.ż) minus 40 zł/os.

PRZYSTAWKA

Krewetki w panko z sosem tatarskim

ZUPA

Krem pomidorowo paprykowy z mozzarellą
lub

Zupa chrzanowa z pieczonymi ziemniakami

OBIAD

Pieczony łosoś z kolorowym pieprzem
w sosie szpinakowym
lub

pstrąg grillowany z liściem kafiru.

KOLACJA I

Sakiewka wieprzowa faszerowana z sosem z
grzybów leśnych, puree, czerwona kapusta
lub

Gulasz po węgiersku z plackami
ziemniaczanymi

lub Filet drobiowy grilla z ryżem i miksem
sałat

KOLACJA II

Bogracz z pieczywem
lub

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

KOLACJA III

Świnka pieczona z dodatkami
lub

Frankfuterki z dodatkami
lub

udko z kaczki, kopytka, kapusta czerwona.



DODATKOWE USŁUGI

1. Stół wiejski.

Swojskie wyroby własnej produkcji - 2800 zł / 100 osób.

Wyłożenie stołu wiejskiego dostarczonego przez parę młodą 300 zł

2. Słodki bufet.

Przygotowany przez cukiernię Bakus - indywidualna wycena.

Wyłożenie słodkiego stołu dostarczonego przez parę młodą 300 zł

3. Fontanna czekoladowa.

Wraz z dodatkami - 850 zł / 100 osób.

4. Usługa barmańska.

Indywidualna wycena.

Wyłożenie i uzupełnianie stolika pod drinki 300 zł

5. Usługa florystyczna.

Indywidualna wycena.

6. Zaproszenia, winietki, lista gości.

Zaprojektowane według ustaleń z parą młodą - indywidualna wycena.

7. Atrakcje.

Napis Love 250 zł / dzień,

Miłość 300 zł / dzień,

Fotobudka 750 zł / 3h,

Taniec w chmurach 500 zł / 5 min,

Wytwornica baniek mydlanych 50 zł / dzień.



PAKIETY ALKOHOLOWE

1. Pakiet alkoholowy standard.

80 zł/osobę cena obowiązuje od 100 pełnopłatnych osób.
W cenie alkohol bez ograniczeń:

Wódka Wyborowa 0,5l,
Piwo lane Tyskie,
Piwo bezalkoholowe Lech free różne smaki,
Wino półsłodkie deserowe.

2. Pakiet alkoholowy all inclusive.

100zł/osobę cena obowiązuje od 100 pełnopłatnych osób.
W cenie alkohol bez ograniczeń:

Wódka Wyborowa 0,5l,
Piwo lane Książęce Lager
Piwo bezalkoholowe Lech free różne smaki,
Wino półsłodkie deserowe i półwytrawne,
Johnie Walker,
Jim Beam,
Jameson,
Beefeater London Gin,
Martini Bianco i Rosso.

Możliwość serwowania własnego alkoholu – pobierana jest opłata korkowa do ustalenia indywidualnego.

Kontakt:



Adres:

ul. Hutnicza 12
Czechowice-Dziedzice43-502



Telefon:

Krzysztof : 516 833 993
Barbara : 509 329 635



E-mail:

kontakt@stara-cynkownia.pl