
HOTEL
ZYWIECKI
MEDICAL SPA & SPORT

Przyłękówka
SALA
KONFERENCYJNO BANKIETOWA

Olberta Wesełna

2025/2026

602 406 692



WESELE@HOTEL-ZYWIECKI.PL

UL. KĘPKA 3
34-331 PRZYŁĘKÓW

Pakiet Silver 309 PLN

Przystawka

Filet śledziowy z fenkulem i jabłkiem

Zupa

Domowy rosół z marakonem

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń po staropolsku

Szaszлык drobiowy

Sakiewka faszerowana pieczarkami

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

Surówka z białej kapusty

Czerwona na ciepło

Marchew z ananase

Sos grzybowy, pieczeniowy

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Puchar lodowy - lody naszej produkcji

Panna Cotta z musem mango

Zimna płyta

Platery mięs pieczonych

Wędliny z sosem chrzanowym lub cumberland

Deska wyśmienitych serów z żurawiną i winogronem

Staropolski pasztet z sosem tatarskim

Galantyna drobiowa bądź wieprzowa

Golonko w galarecie z ćwikłą

Zestawy pikli

Pieczyno regionalne

Salatka grecka

Salatka z kurczakiem i sosem jogurtowym

Salatka jarzynowa

I kolacja ciepła

Grillowany filet z kurczaka z ryżem i surówką

II kolacja ciepła

Barszcz z pasztecikiem lub krokietem

W cenie:

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Pakiet Gold 339 PLN

Przystawka

Mus z wędzonego pstrąga z salsa, sałatką z rukoli i grzanką

Zupa

Rosół z wiejskiej kury z makaronem własnej roboty

Danie główne

Cordon Blue z drobiu,

przekładany serem i szynką

Śląska rolada wieprzowa w sosie własnym

Schab nadszawany pieczarkami

Filet z kurczaka nadszawany szpinakiem

i suszonymi pomidorami

Dodatki

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

Coleslaw

Surówka z marchewki i pomarańczami

Surówka z selera

Bukiet surówek pełen witamin

Sos grzybowy, pieczeniowy

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Mus malinowy z lodami śmietankowymi

Szarlotka na ciepło z sosem waniliowym

Zimna płyta

Platery mięs pieczonych

Wędliny z sosem chrzanowym lub cumberland

Deska wyśmienitych serów z żurawiną i winogronem

Staropolski pasztet z sosem tatarskim

Galantyna drobiowa bądź wieprzowa

Golonko w galarecie z ćwikłą

Zestawy pikli

(mini ogóreczki, pieczarki, oliwki, suszone pomidory, humus)

Wybór pieczywa, maselko smakowe

Salatka z kurczakiem i sosem jogurtowym

Salatka jarzynowa

Jaja w sosie tatarskim

Śledzik po królewsku

I kolacja ciepła

Wołowina po burgundzku z chrupiącą bagietką

II kolacja ciepła (jedna propozycja do wyboru)

Filet z dorsza w sosie cytrynowym

z pieczonymi warzywami i rosti ziemniaczanymi

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-grzybowym - pokaz kulinarny (dopłata 30PLN/os)

III kolacja ciepła (jedna propozycja do wyboru)

Żurek po staropolsku

Barszcz z pasztecikiem

W cenie:

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Pakiet Platinum 359 PLN

Przystawka

Filet z wędzonej kaczki z sosem malinowym i grzanką

Zupa (jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z kluseczkami

Krem z borowików

z diablótką z ciasta francuskiego

Pikantny bulion grzybowy pod

pierzynką

z ciasta francuskiego

Danie główne

Pieczeń z indyka z morelami

Rolada a'la Czarnolas z grzybami

Schab ze śliwką

Filet z kurczaka z suszonym pomidorem

Chrupiące medaliony z polędwiczki

wieprzowej

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka smażone

Księżyc ziemniaczane

Surówka z białej kapusty

Czerwona na ciepło

Marchew z ananase

Z selera z rodzynekami

Sos grzybowy, pieczeniowy

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Puchar lodowy - lody naszej produkcji

Monodeser - propozycja szefa kuchni

Zimna płyta

Platery mięs pieczonych

Wędliny z sosem chrzanowym/cumberland

Deska wyśmienitych serów z żurawiną

i winogronem

Staropolski pasztet z sosem tatarskim

Galantyna drobiowa bądź wieprzowa

Golonko w galarecie z ćwikłą

Zestawy pikli

Wybór pieczywa, maselko smakowe

Wykwintna roladka z pstrąga

Karkówka faszerowana leśnymi grzybami

Salatka z kurczakiem i sosem jogurtowym

Salatka jarzynowa

Jaja w sosie tatarskim

Pikantne koreczki serowe

Śledzie w trzech odsłonach

I kolacja ciepła

Delikatna cielęcina duszona

w białym winie, podawana z pierożkami

fagotini

z serem i gruszką, sosem śmietanowym

z szalwią i zielonymi szparagami

II kolacja ciepła

(jedna propozycja do wyboru)

Barszcz z krokietem

Udziec wieprzowy z sosem

pieczeniowo-grzybowym

pokaz kulinarny (dopłata

30PLN/os)

III kolacja ciepła

Beouf Strogonoff

W cenie:

Kawa, herbata, woda, soki,

napoje gazowane

Dodatkowo opcjonalnie

Wino - 70PLN/0,75l

Wódka czysta - 80PLN/0,5l

Opłata serwisowa za wnoszony alkohol - 800PLN

Tort weselny - 20PLN/os

Paczki z ciastem - 60PLN/0,8kg/paczka

Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu cywilnego - 2000PLN

Wycena busa - indywidualnie

Bufet słodki sugerowany dla 50 os - 59PLN/os

(ciasta, ciasteczka, ptysie z kremem, muffiny,

babeczki z kremem, owoce filetowane)

Bufet mini deserów 120 sztuk - 1500PLN

Fontanna czekoladowa z owocami - 1500PLN

Stół staropolski - 2900PLN

(szynka i schab z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony,

kielbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, kaszanka,

kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski,

smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski)

Dodatki

Złote podtalerze - 2PLN/SZT

Drewniany napis LOVE retro - 500PLN

Girlanda retro mocowana na zewnątrz 300PLN/ wewnątrz na

żyrandolach 600PLN

Złote sztucze - wycena zależna od ilości gości

Serweta 40x40 flizelina - układ i kolor do ustalenia -

bezpłatnie

Noclegi - wycena indywidualna dla gości