

# Menu 2025

*Staropolskie powitanie (w cenie menu)*

Chleb i sól

Toast winem musującym

## **UROCZYSTY OBIAD WESELNY**

*Przystawka*

tradycyjny pieczony pasztet z borówką i pieczywem

*Zupa*

domowy rosół z kury z makaronem, marchewką i natką  
pietruszki

*Dania Główne (3 porcje na osobę)*

staropolska rolada z boczkiem i cebulką  
plastry polędwiczki wieprzowej z sosem z zielonego  
pieprzu



klasyczny de volaille z masełkiem  
tradycyjny kotlet schabowy  
pieczona pierś z kurczaka nadziewana serem i  
świeżą bazylią  
dorsz z sosem kremowo-porowym z cytryną

*Dodatki (2 porcje na osobę)*

ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem,  
frytki, domowe pyzy drożdżowe  
bukiet surówek (surówka z białej kapusty,  
surówka z marchewki, buraczki)  
sałaty ze świeżymi warzywami i z sosem  
vinaigrette  
gotowane warzywa z bułeczką (kalafior, brokuł,  
marchewka, fasolka szparagowa)  
gorące sosy: pieczeniowy i kremowo-  
pieczarkowy  
zimne sosy (francuski, ketchup)



## **CZEŚĆ SŁODKA**

deser: melba brzoskwiniowa (kompozycja gotowanych brzoskwiń,  
musu malinowego i lodów waniliowych)  
kawa i herbata serwowana

## **ZIMNE PRZEKĄSKI (3,5 porcji/os.)**

roladka drobiowa nadziewana szpinakiem  
schab nadziewany śliwką i morelą  
karkówka w ziołach z dipem chrzanowym  
tatar ze śledzia na grzance  
rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem  
sałatka grecka  
sałatka cesar  
wybór pieczywa, masło

## **PIERWSZE DANIE GORĄCE**

Atrakcja Szefa Kuchni: Płonąca szynka w chlebie serwowana z opiekаныmi  
ziemniakami, sosem kremowo-chrzanowym i kapustą  
zasmażaną z grzybami

## **TORT WESELNY**

(we własnym zakresie, serwowany bez dodatkowych opłat)



## **DRUGIE DANIA GORĄCE (dwie pozycje do wyboru)**

Kurczak w kremowym sosie curry z ryżem/boeuf stroganow wieprzowy  
z kluseczkami półfrancuskimi

## **TRZECIE DANIE GORĄCE (jedna pozycja do wyboru)**

Domowy barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami / aromatyczne  
flaczki z warzywami / żurek na prawdziwym zakwasie z jajkiem i kielbaską

### **W CENIE MENU NAPOJE BEZALKOHOLOWE:**

kawa i herbata z dodatkami w formie bufetu

woda mineralna bez gazu bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości

soki owocowe 100% premium (500ml/os)

napoje gazowane w butelkach szklanych z limitem 200ml/os.

oraz

dekoracyjnie wycinane owoce serwowane na paterach

lub w formie stolika owocowego

We własnym zakresie: alkohol, tort weselny, ciasta

Zapraszamy do skorzystania z oferty pysznych naturalnych ciast  
wypiekanych w Siedmiu Drzewach



# LISTA DAŃ

*W trosce o wyjątkowość Państwa uroczystości, stworzyliśmy oryginalną listę dań.*

*Każdą pozycję obiadową można zastąpić potrawą z tej samej kategorii, znajdującą się na liście dań. Jesteśmy ponadto otwarci na wszelkie Państwa sugestie oraz pomysły, gdyż zadowolenie Gości jest dla nas najważniejsze*

## PRZYSTAWKI

pieczone warzywa na domowym hummusie z serem  
bałkańskim i prażonym sezamem  
roladka z kurczaka i papryki na sałacie  
carpaccio z buraków z orzechami włoskimi i serem feta  
mini sałatka z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem koktajlowym

## ZUPY

Krem z pieczonych ziemniaków z crème fraiche i szczypiorkiem  
krem z pomidorów z fetą i bazylią  
krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami  
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym



## DANIA OBIADOWE

medalion schabowy panierowany nadziewany serem i szynką  
koperta drobiowa faszerowana maślanym porem i fetą  
sznycelki z kurczaka w cieście ziołowym  
soczysta karkówka ze smażoną cebulką  
pieczeń z karkówki z sosem własnym  
kieszonka wieprzowa nadziewana brokułami  
pieczona pierś z kurczaka nadziewana serem i świeżą bazylią  
roladka drobiowa z pieczarkami i cebulką  
potrawka z kurczaka w białym sosie  
udko z kurczaka faszerowane pieczarkami  
udko z kurczaka faszerowane warzywami z curry  
rolada wieprzowa po staropolsku z boczkiem i cebulką

## DODATKI

frytki ziołowe, opiekane ziemniaki z ziołami, puree ziemniaczane z koperkiem, ryż, kasza gryczana, kasza jagłana z warzywami, kluski śląskie, kluseczki półfrancuskie

## WARZYWA I SURÓWKI

mizeria, kapusta zasmażana z grzybami, marchewka z groszkiem, fasolka szparagowa z bułeczką (sezonowo), smażone pieczarki z cebulką



## DESERY

mini beza pavlova z bitą śmietaną i owocami, słodki pucharek: krem waniliowy, mus owocowy i pokruszona beza, lody waniliowe z sosem czekoladowym w pucharku, krucha babeczka z bitą śmietaną i owocami, kremowy sernik z wiśniami, smażone banany w sosie miodowo-pomarańczowym z lodami, sałatka owocowa, szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, panna cotta z musem owocowym/karmelowym lub czekoladowym

## BUFET

roladka schabowa nadziewana pieczarkami, rolada z kurczaka z żółtym serem, roladki wieprzowe nadziewane grillowaną cebulką, tymbaliki drobiowe, paszтет staropolski, jajka faszerowane pieczarkami, jajka faszerowane pastą z tuńczyka, jajka zawijane w szynce ze szczypiorkiem, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, pikle: pieczarki, korniszony, papryka, roladka z pstrąga nadziewana brokułami, ryba po grecku, śledzie z cebulką (rolmopsy), pomidory nadziewane sałatką jarzynową, sałatka meksykańska z ryżem i tuńczykiem, niemiecka sałatka ziemniaczana, mieszane sałaty z miodowym sosem vinaigrette i bekonem, sałatka caprese, sałatka z paluszków krabowych, pieczona papryka nadziewana fetą i ziołami, sałatka z ciecierzycy z suszonymi pomidorami i serem feta



## DANIA GORĄCE PODANE PO PÓLNOCY

kuleczki z mięsa mielonego w pikantnym sosie z ryżem, bigos wielkopolski z grzybami i bułeczkami naszego wypieku (także w wersji wegetariańskiej), soczysta karkówka z grilla z dipami, szaszłyki wieprzowe z warzywami, wegetariańskie leczo z domowymi bagietkami, aromatyczna kofta z sosem tatarskim i domową pitą

# ATRAKCJE I USŁUGI DODATKOWE

### *Atrakcje i dodatki kulinarne*

Słój 5l z wyjątkowym sokiem jabłkowym "Siedem Drzew", tłoczonym z jablek z naszego sadu  
180zł/słój 5l

Lemoniada tradycyjna lub kwiatowa w lodowych słojach dodana do bufetu z napojami gazowanymi.  
180zł/słój 5l





Aromatyczne i oryginalne kompozycje ryb wędzonych przez  
Szefa Kuchni w wędzarni "Siedem Drzew" w dymie z drzew  
liściastych  
odrębna oferta, ceny według wyboru

Mini tatarki wołowe  
cena do ustalenia

Deska serów dla 50 osób  
(2 kg serów, bakalie, winogrona,  
krakersy i sos żurawinowy)  
600zł

Płonący dzik podany w całości w sosie grzybowym, opiekany  
ziemniakami i kapustą zasmażaną z grzybami  
cena do uzgodnienia

Stół wiejski  
smalczyk domowy z ziołami i cebulką, kabanosy wiejskie, paszтет  
pieczony tradycyjny z sosem chrzanowym i borówką, wybór swojskich  
wędlin i kielbas, kaszanka, ogórki kwaszone w glinianym naczyniu,  
masło wiejskie, chleb swojski, dwie butelki nalewki Siedem Drzew.  
Odpowiedni dla każdej liczby Gości ok. 10kg  
1700zł



## Candy Bar

słodkości stworzone na miejscu serwowane w formie  
słodkiego stołu lub na paterach  
odrębna szeroka oferta

Prawdziwe, naturalne domowe ciasta wypiekane na miejscu  
odrębna szeroka oferta

Fontanna belgijskiej czekolady z owocami i kruchymi dodatkami  
900zł + 10zł/os

## *Atrakcje oraz usługi dodatkowe*

Lampiony Kwiaty Lotosu do wypuszczenia na stawie w Parku Siedem Drzew  
28zł/szt.

Profesjonalna usługa barmańska  
1999zł  
(alkohol i dodatki we własnym zakresie, cena może ulec zmianie)

Zgoda na własne konfetti (w Sali)  
50zł

Kremowe pokrowce na krzesła (Sala Wiatraczna)  
15zł/szt.



# INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci od 0 do 2 lat goszczą bezpłatnie, dzieci od 2 do 7 lat – 50% kwoty podstawowej.
- Menu za 200zł/os. dla członków zespołu muzycznego, DJ-a, fotografa, kamerzysty.
- W cenie menu podstawowa dekoracja: dekoracyjnie złożone serwetki, kwiaty w wąskich wazonikach w wybranym kolorze, świece w szklanych świecznikach, krzesła Państwa Młodych, na życzenie kotara za Parą Młodą (Sala Wiatraczna) lub ścianka z dekoracją tiulową (Sala Siedem Drzew).
- Brak opłaty korkowej za wódkę oraz inne alkohole wysokoprocentowe.
- Cena piwa z beczki lub butelki 15zł/0,5l (wybór piw koncernowych oraz piwo bezalkoholowe).
  - Wynajem kieliszków do wina przy dostarczeniu wina własnego 6zł/komplet 2 kieliszków na osobę.
  - Wino weselne w specjalnej cenie od 60zł/butelka.
- Możliwy do ustalenia ryczałt na napoje gazowane bez limitu – 20zł/os oraz ryczałt na soki owocowe bez limitu (10zł/os) lub możliwość dostarczenia własnych soków poza limit.



- Każda kolejna godzina pełnej obsługi imprezy po godzinie 4.00 to koszt 1500zł.
- Monitorowany parking dla wszystkich Gości bezpłatny.
- Obiekt oraz Park Botaniczny są do dyspozycji Państwa Młodych na sesję zdjęciową.
- Możliwość organizacji poprawin w wybranych terminach według odrębnej oferty (oferta grillowa lub oferta na imprezę okolicznościową)
- Ceny ofert dodatkowych mogą ulec zmianie w wyniku rewaloryzacji do dwóch miesięcy przed terminem imprezy.

W sezonie weselnym w weekendy organizujemy dwa wesela: od 80 do 120 osób pełnopłatnych w Sali Wiatracznej i Dębowej lub od 120 do 150 osób w Sali Wiatracznej, Dębowej i Kominkowej oraz od 50 do 75 osób pełnopłatnych w Sali Siedem Drzew. Istnieje możliwość organizacji imprezy na mniejszą liczbę Gości i dopłacenia różnicy.

CENA ZA OSOBĘ W PIĄTKI | 440ZŁ/OS

CENA ZA OSOBĘ W SOBOTY | 450ZŁ/OS

