



Restauracja Hugo
Food & Wine

Oferta Weselna

2025

Inspirujące miejsce
NIEZWYKŁE MOŻLIWOŚCI



ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk
tel. +48 797 987 307
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

Co wyróżnia Restaurację Hugo Food & Wine?



Wyśmienita kuchnia

Menu możemy dostosowywać do Państwa oczekiwań. Oferujemy opcje wegetariańskie i wegańskie.



Apartament hotelowy GRATIS

Elegancki apartament z butelką wina dla Nowożeńców w noc poślubną gratis.



Komfortowe pokoje hotelowe

Do dyspozycji Państwa Gości oddajemy 54 komfortowe pokoje hotelowe z bazą noclegową dla ponad 100 osób.



Strefa Wellness

Goście hotelowi otrzymują bezpłatny dostęp do Strefy Wellness z: krytym basenem, sunsky, kompleksem 4 saun, salą fitness i pokojem relaksu. Ponadto zapraszamy do skorzystania ze Spa z grotą solną i gabinetami odnowy biologicznej.



2 rodzaje nakrycia stołu do wyboru

W ramach oferty krzesła, stoły i obrusy z serwetkami oraz porcelanowa zastawa i szkło wliczone są w cenę menu. Do wyboru są dwa rodzaje obrusów, porcelany i szkła.



Wyjątkowa atrakcja

Wyjątkowa atrakcja w postaci windy ukrytej w parkiecie, dzięki której w efektowny sposób można zaprezentować np. tort weselny.



Klimatyzowana sala

Przez cały czas trwania przyjęcia sala jest klimatyzowana.



Profesjonalny personel

Zarówno przed, jak i w trakcie przebiegu uroczystości towarzyszyć będzie Państwu nasz doświadczony i zaangażowany personel. W trakcie przyjęcia weselnego Parą Młodą zaopiekuje się wyznaczony kelner, który będzie służył Państwu pomocą od początku do samego końca imprezy.



Sala zabaw

Najmłodszych Gości zapraszamy na salę zabaw, znajdującą się bezpośrednio przy sali weselnej.



Przestronny parking

Państwa Goście mogą być spokojni o swoje samochody – dysponujemy 3 parkingami o łącznej ilości ok. 100 miejsc parkingowych.



Miejsce z historią

Klimatyczne, XIX-wieczne budynki dodadzą uroczystości charakteru. Dysponujemy pięknym parkiem hotelowym z zabytkowymi, odrestaurowanymi leżakownikami.



Brak ukrytych kosztów

Wszystkie koszty są już uwzględnione w poniższej ofercie. Nie zaskoczą Państwa żadne dodatkowe opłaty.



Czas trwania imprezy

Wesela organizowane w naszej sali trwają do 02:00, a poprawiny do 18:00.

**Zeskanuj kod QR aby otworzyć album
ze zdjęciami sali weselnej.**





ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Ko
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk
tel. +48 797 987 307
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

Propozycja weselna 1

Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem pomidorowy z pesto
Krem z pieczonego pora

Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
Kieszonki z piersi z kurczaka z warzywami śródziemnomorskimi i parmezanem
Kotlet schabowy
Pieczeń wieprzowa z podgrzybkami i wędzonym boczkiem
Pieczeń ze schabu nadziewany pieczarkami i parmezanem
Pierś z indyka wolno gotowany w ziołach
Rolada wołowa

Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Frytki
Kluski śląskie
Puree ziemniaczane
Ziemniaczki opiekane w ziołach
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Brokuł z masłem migdałowym
Buraczki na zimno
Kapusta modra
Kapusta pekińska z koperkiem i ogórkiem
Surówka z białej kapusty

Sos - 2 por./os.:

Sos pieczeniowy

Wybór ciast na paterach - 2 por./os. (8 rodzajów do wyboru):

Ajerkoniakowiec
Ciasto czekoladowe
Ciasto kawowe
Ciasto z truskawkami i galaretką
Cytrynowiec
Leśny mech
Malinowa chmurka
Miodownik
Sernik królewski
Szarlotka
Wiśniowe z czekoladą

Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 8 rodzajów do wyboru:

Caprese z pesto bazyliowym
Deska serów z musztardą winogronową
Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą
Marynaty
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi
Pikantny humus podany z warzywami
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą
Terina drobiowa z sosem tatarskim
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach

Kolacja 1 serwowana przez kucharzy - 1,5 por./os.:

Udziec wieprzowy podawany przez kucharza
Pańkraud oraz sos chrzanowy i musztardowy

Kolacja 2 w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)
Krem cebulowy z ziołowymi grzankami
Zupa gulaszowa

Pakiet napojów uzupełnianych:

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie

Propozycja weselna 2

Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem borowikowy z pietruszką
Krem pomidorowy z pesto
Krem z cukinii i pieczonego czosnku
Krem z pieczonego pora

Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
Filet z kurczaka w chrupiącej panierce z sałwą pomidorową i mozzarellą
Kieszonki z piersi z kurczaka z warzywami śródziemnomorskimi i parmezanem
Kotlet schabowy
Pieczeń wieprzowa z podgrzybkami i wędzonym boczkiem
Pieczeń ze schabu nadziewana pieczarkami i parmezanem
Pieczone udko z kaczki
Pierś z indyka wolno gotowana w ziołach
Rolada wołowa
Różowa pierś z kaczki w pieprzu pomarańczowym

Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Frytki
Kluski śląskie
Puree ziemniaczane
Ziemniaczki opiekane w ziołach
Ziemniaki charlotte
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Brokuł z masłem migdałowym
Buraczki na zimno
Kalafior z chrupiącym pancio
Kapusta modra
Kapusta pekińska z ogórkiem i koperkiem
Mix sałat z vinegret
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera waldorf

Sos - 2 por./os.:

Sos borowikowy i pieczeniowy

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk
tel. +48 797 987 307
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle
www.hotelhugo.pl



Owoce + wybór ciast na paterach - 2 por./os. (filetowane owoce sezonowe + 8 rodzajów ciast do wyboru):

Ajerkoniakowiec
Brownie
Ciasto czekoladowe
Ciasto kawowe
Ciasto z truskawkami i galaretką
Cytrynowiec
Leśny mech
Malinowa chmurka
Marchewkowe z pomarańczą
Miodownik
Sernik królewski
Sernik oreo
Sernikobrownie z malinami
Snickers
Szarlotka
Wiśniowe z czekoladą

Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 10 rodzajów do wyboru:

Caprese z pesto bazyliowym
Deska serów z musztardą winogronową
Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą
Marynaty
Masło smakowe
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi
Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym
Pikantny humus podany z warzywami
Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą
Terina drobiowa z sosem tatarskim
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach



ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Ko
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk
tel. +48 797 987 307
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

Kolacja I w bufecie - 1,5 por./os.:

Fileciki z kurczaka w chrupiącym panco
Filet z kurczaka supreme z masłem cafe de Paris
Schab panierowany nadziewany serem cheddar i gotowaną szynką
Ziemniaki z cebulką
Frytki
Fasolka z boczkiem i ziołami
Mix sałat z vinegret

Kolacja II serwowana przez kucharzy - 1,5 por./os.:

Udziec wieprzowy
Rostbef wołowy pieczony na różowo
Pańćkraut
Ziemniaczane gratin
Warzywa śródziemnomorskie z oliwkami
Sos borowikowy

Kolacja III w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)
Krem cebulowy z ziołowymi grzankami
Zupa gulaszowa
Żurek na maślanie

Pakiet napojów uzupełnianych:

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie

Propozycja weselna 3

Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Consomme z kaczki, kołdunami i warzywnym julien
Krem borowikowy z pietruszką
Krem pomidorowy z pesto
Krem z cukinii i pieczonego czosnku
Krem z korzenia pietruszki z oliwą truflową i siankiem ziemniaczanym
Krem z pieczonego pora
Tradycyjny rosół z makaronem
Zupa borowikowa z makaronem
Zupa z langustynek, mleczkiem kokosowym i prażonym tofu

Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
Filet z kurczaka w chrupiącej panierce z sałwą pomidorową i mozzarellą
Kieszonki z piersi z kurczaka z warzywami śródziemnomorskimi i parmezanem
Kotlet schabowy
Medaliony z polędwiczki z ziołowym serem brie
Pieczeń ze schabu nadziewana pieczarkami i parmezanem
Pieczone udko z kaczki
Pierś z indyka wolno gotowana w ziołach
Rolada wołowa
Różowa pierś z kaczki w pieprzu pomarańczowym

Ryby półmiskowo - 1 por./os. (2 rodzaje do wyboru):

Filet z łososia marynowany w teriyaki i sezamem
Filet z sandacza z prażonymi orzechami
Polędwica z dorsza z szatnią w szynce dojrzewającej

Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Frytki
Gratin ziemniaczane
Kluski śląskie
Puree ziemniaczane
Ziemniaczki opiekane w ziołach
Ziemniaki charlotte
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Brokuł z masłem migdałowym
Buraczki na zimno
Buraki z musztardą francuską i octem balsamicznym
Kalafior z chrupiącym pancos
Kapusta modra
Kapusta pekińska z ogórkiem i koperkiem
Mix sałat z vinegret
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera waldorf
Warzywa z pary z sosem holenderskim

Sos - 2 por./os.:

Sos borowikowy, cytrynowy, pieczeniowy i pieprzowy

Deser - 1 por./os.:

Brownie z gałką lodu z palonego masła, musem malinowym i owocami

Owoce + wybór ciast na paterach - 2 por./os. (filetowane owoce sezonowe + 8 rodzajów ciast do wyboru):

Ajerkoniakowiec
Bananowa chmurka
Brownie
Brownie fasolowe
Ciasto czekoladowe
Ciasto kawowe
Ciasto z truskawkami i galaretką
Cytrynowiec
Kinder Country
Leśny mech
Malinowa chmurka
Marchewkowe z pomarańczą
Miodownik
Sernik krakowski
Sernik królewski
Sernik oreo
Sernik pistacjowy
Sernikobrownie z malinami
Snickers
Szarlotka
Wiśniowe z czekoladą

Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 12 rodzajów do wyboru:

Caprese z pesto bazyliowym
Chrupiące krewetki w panco z sosem sriracha
Deska serów z musztardą winogronową
Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą
Marynaty
Masło smakowe
Mini burgery z szynka parmeńska i rukola
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi
Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym
Pikantny humus podany z warzywami
Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą
Terina drobiowa z sosem tatarskim
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach

Kolacja I w bufecie - 1,5 por./os.:

Pierś z kurczaka zagrodowego z masłem truflowym w chrupiącej panierce
Sandacz z gremolată
Steki z schabu z karmelizowaną cebulą i musztardą
Pęczotto z ziołami
Frytki
Mix sałat z sosem winegretem
Fasolka z boczkiem i ziołami

Kolacja II serwowana przez kucharzy - 1,5 por./os.:

Comber i biodrówka jagnięca (gicz jagnięca) podwędzane sianem
Udziec wieprzowy
Gratin ziemniaczane
Ziemniaki francuskie z tymiankiem
Kapusta zasmażana (kapusta włoska truflowa)
Warzywa śródziemnomorskie z oliwkami
Sos borowikowy



ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Ko
www.hotelhugo.pl

Sabina Mika
tel. +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk
tel. +48 797 987 307
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

Kolacja III w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):

„Flaczki” z boczniaka

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)

Krem cebulowy z ziołowymi grzankami

Orientalna zupa z polędwiczka wieprzową i mleczkiem kokosowym

Zupa gulaszowa

Żurek na maślanie

Pakiet napojów uzupełnianych:

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie

PROPOZYCJA POPRAWIN:

ECONOMY PREMIUM

Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Krem cebulowy z białym winem i tymiankiem

Krem pieczarkowy z pietruchą

Rosół z makaronem

Żurek na zakwasie żytnim z kiełbasą i jajkiem

Mięsa serwowane półmiskowo:

ECONOMY - 1 por./os. (2 rodzaje do wyboru)

PREMIUM - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru)

Filet z kurczaka zapieczony cheddarem i bekonem

Indyk w parmezanowej koszulce

Pieczeń z karkówki w ziołach

Rolada wołowa

Roladka z kurczaka z szpinakiem

Schab panierowany z pieczarkami, serem i pietruchą

Udko z kurczaka faszerowane

Dodatki skrobiowe:

ECONOMY - 1 por./os. (2 rodzaje do wyboru)

PREMIUM - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru)

Frytki

Kluski śląskie

Puree ziemniaczane z koperkiem

Ziemniaki podsmażane z cebulką

Dodatki warzywne:

ECONOMY - 1 por./os. (2 rodzaje do wyboru)

PREMIUM - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru)

Buraczki na zimno

Fasolka zielona z boczkiem na ciepło

Kapusta zasmażana

Mizeria

Surówka z białej kapusty

Warzywa gotowane na parze z migdałami

Sos- 2 por./os.:

Sos pieczeniowy

Wybór ciast na paterach:

ECONOMY - 1 por./os. (2 rodzaje do wyboru)

PREMIUM - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru)

Ajerkoniakowiec

Brownie

Ciasto czekoladowe

Ciasto kawowe

Ciasto z truskawkami i galaretką

Cytrynowiec

Leśny mech

Malinowa chmurka

Marchewkowe z pomarańczą

Miodownik

Sernik królewski

Sernik oreo

Sernikobrownie z malinami

Snickers

Szarlotka

Wiśniowe z czekoladą

Zimne przekąski w bufecie:

ECONOMY - pieczywo i masło + 5 rodzajów do wyboru

PREMIUM - pieczywo i masło + 8 rodzajów do wyboru

Caprese z pesto bazyliowym

Deska serów z musztardą winogronową

Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą

Marynaty

Masło smakowe

Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem

Pasztet warzywny z orzechami włoskimi

Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym

Pikantny humus podany z warzywami

Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku

Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym

Śledź w musztardowo-miodowej marynacie

Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach

Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimeji i francuską musztardą

Terina drobiowa z sosem tatarskim

Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach

Kolacja I w bufecie:

ECONOMY - 1 por./os. (1 rodzaje do wyboru)

PREMIUM - 2 por./os. (2 rodzaje do wyboru)

„Flaczki” z boczniaka

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)

Krem cebulowy z ziołowymi grzankami

Orientalna zupa z polędwiczką wieprzową i mleczkiem kokosowym

Zupa gulaszowa

Żurek na maślanie

Pakiet napojów uzupełnianych:

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie

DODATKOWE OPŁATY

Napoje gazowane:

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,2l (szkło)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,5l (plastik)

Alkohole:

Wódka Wyborowa 0,5l

Wódka Finlandia 0,5l

Wódka Gliwicka - 0,7l

Wino Domu Białe/Czerwone 0,7l

Piwa lane:

Nyskie Jasne, Chmielowe, Pszeniczne lub Żona Kata 20l

Grimbergen Blonde, Double lub Blanche 20l

Opłaty serwisowe:

Własny alkohol (za wyjątkiem piwa)

Własne napoje gazowane (o pojemności max. 1l butelek)

Własne ciasto (wymagane podpisanie oświadczenie o odpowiedzialności)

Możliwość stworzenia bufetu dla własnych alkoholi kolorowych, wyposażonego w dopasowane do rodzaju alkoholu szkło, lód i cytrynę

Lada z lodami rzemieślniczymi (6 smaków i posypka, 3 porcje/os.)

Dodatkowe pozycja ciasta i/lub zimnej przekąski

Podanie zimnej płyty do stołu

Podanie I i III kolacji do stołu

Zbiornicze pakowanie żywności w opakowania jednorazowe

Zbiornicze pakowanie żywności w opakowania próżniowe

Przedłużenie czasu trwania wesela lub poprawin o max 1h

Wynajem nagłośnienia (bez technika)

Wynajem oświetlenia (bez technika)



Restauracja Hugo
Food & Wine

Serdecznie zapraszamy!

Hotel Hugo Business & Spa***

ul. Orkana 1447-230 Kędzierzyn-Koźle

DZIAŁ SPRZEDAŻY:
PON-PT: 08:00-16:00

Sabina Mika +48 698 101 832
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk +48 797 987 307
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

www.hotelhugo.pl

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT