

Wesele w Siedmiu Drzewach 2026



Recepcja 664-912-326

Specjalista d.s organizacji imprez 514-773-779



biuro@siedemdrzew.pl



www.siedemdrzew.pl

Menu

Staropolskie powitanie
Chleb i sól
Toast winem musującym

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Przystawka
tradycyjny pasztet podany na grzance z musem borówkowym

Zupa
domowy rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Dania Główne (3 porcje na osobę)
Poliki wołowe duszone w sosie własnym z czerwonym winem
Pieczone kacze udko z jabłkami i sosem żurawinowym
klasyczny de volaille z masełkiem
tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami i cebulką
pieczona pierś z kurczaka nadziewana serem i świeżą bazylią
soczysty łosoś na czosnkowym szpinaku

Dodatki (2 porcje na osobę)
ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem, frytki, domowe pyzy drożdżowe, kluski
śląskie
bukiet surówek (surówka z białej kapusty, surówka z marchewki)
modra kapusta na ciepło z rodzynkami
sałaty ze świeżymi warzywami i z sosem vinaigrette
gotowane warzywa z bułeczką (kalafior, brokuł, marchewka, fasolka szparagowa)
gorące sosy: pieczeniowy i kremowo-pieczarkowy
ketchup

CZEŚĆ SŁODKA

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

*deser można zamienić na porcję słodkości do Candy baru z odrębnej oferty

TORT WESELNY

(we własnym zakresie, serwowany bez dodatkowych opłat)

ZIMNE PRZEKĄSKI (3,5 porcji/os.)

roladka drobiowa nadziewana szpinakiem
schab nadziewany śliwką i morelą
karkówka w ziołach z dipem chrzanowym
mini tatar wołowy
rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem
sałatka grecka
sałatka cezar
wybór pieczywa + bułeczki własnego wypieku, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE

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

DRUGIE DANIA GORĄCE (dwie pozycje do wyboru)

Kurczak w kremowym sosie curry z ryżem/strogonow wieprzowy z kluseczkami
półfrancuskimi

TRZECIE DANIE GORĄCE (jedna pozycja do wyboru)

Domowy barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami/pikantna zupa gulaszowa / żurek
z jajkiem i kiełbaską

W CENIE MENU

kawa i herbata z dodatkami w formie bufetu
woda mineralna niegazowana 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 WYMIENNYCH

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 jaglana z warzywami.

Warzywa i surówki

mizeria, kapusta zasmażana z grzybami, marchewka z groszkiem, buraczki, warzywa grillowane

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.

Zimne przekąski

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 północy

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

ATRAKCJE I USŁUGI DODATKOWE

- 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
- 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, pasztet 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.10 kg 1700zł
- Candy Bar – słodkości stworzone na miejscu serwowane w formie słodkiego stołu lub na paterach (odrębna oferta)
- Prawdziwe, naturalne domowe ciasta wypiekane na miejscu (odrębna oferta)
- Fontanna belgijskiej czekolady z owocami i kruchymi dodatkami 900zł + 10zł/os

- Lampiony Kwiaty Lotosu do wypuszczenia na stawie w Parku Siedem Drzew 28zł/szt.
- Profesjonalna usługa barmańska (alkohol i dodatki we własnym zakresie, cena może ulec zmianie) 2100zł
- Zgoda na własne konfetti (w Sali) 50zł
- Kremowe pokrowce na krzesła (Sala Wiatraczna) 25zł/szt.

W sezonie weselnym w weekendy organizujemy dwa wesela:

- od 80--120 osób pełnopłatnych w Sali Wiatracznej i Dębowej lub od 120 do 150 osób w Sali Wiatracznej, Dębowej i Kominkowej
- od 50 do 75 osób pełnopłatnych w Sali Siedem Drzew

Istnieje możliwość organizacji wesela na mniejszą liczbę Gości i dopłacenia różnicy.

Cena za osobę w piątki 440zł
Cena za osobę w soboty 450zł