



SALA BANKIETOWA O ZACHODZIE SŁOŃCA

Oferta weselna 2026/2027

Wasze wesele. Wasz scenariusz. Nasza kuchnia.

W MUDO nie wybieracie gotowego wesela z jednej tabeli. Zaczynacie od menu bazowego, a później dokładacie tylko te elementy, które pasują do Waszego wieczoru. Sopot, Bałtyk, produkt, gościnność.

CLASSIC

SIGNATURE

PRESTIGE

279 zł

339 zł

419 zł

m u d o

Cena za osobę dorosłą. Wszystkie ceny są cenami brutto i obowiązują od teraz, także dla rezerwacji zawieranych w 2026 roku.

Sala z widokiem na *zatokę*



SESJA NA PLAŻY

Sala bankietowa MUDO ma przeszklenia z widokiem na zatokę i plażę. Obiad podajemy przy stołach okrągłych, 10- i 6-osobowych, z pełną zastawą. W cenie są obsługa kelnerska i porządkowa oraz opieka Event Managera. Przyjęcie trwa standardowo do 3:00.



SALA Z WIDOKIEM NA ZATOKĘ

Ceremonia na balkonie *widokowym*



CEREMONIA NA BALKONIE WIDOKOWYM

Przy sali jest balkon widokowy z widokiem na plażę i zatokę, który możecie zarezerwować na ceremonię zaślubin. Rezerwacja obejmuje godzinę, stół dla urzędnika, godło, krzesła dla Gości i Pary Młodej oraz kieliszek prosecco po ceremonii.

Cena nie obejmuje dekoracji ceremonii. Pomagamy je zorganizować po podpisaniu umowy.

CEREMONIA NA BALKONIE WIDOKOWYM

1 500 zł

W CENIE

- stół dla urzędnika
- godło
- krzesła dla Gości i Pary Młodej
- rezerwacja na 1 h
- kieliszek prosecco po ceremonii

Jak komponujemy *przyjęcie*

Jedna karta. Setki możliwych wesel. Najpierw wybieracie bazowe menu serwowane, potem dokładacie kolejne momenty wieczoru. Płacicie za to, co faktycznie znajduje się w Waszym programie.

01 Baza	Classic, Signature lub Prestige. Menu bazowe nadaje ton obiadowi i całemu wieczorowi.
02 Obiad	W cenie bazy: przystawka, zupa, maksymalnie dwa warianty dania głównego i deser. Pieczywo z masłem i woda w karafkach.
03 Rozbudowa	Według wyboru: bufety, II kolacja, Stół Bałtycki, Stół Wiejski, seafood, live cooking, słodki stół, nocny serwis.
04 Upgrade	Wybierzcie danie z wyższego pakietu z dopłatą za osobę. Pozostałe dania zostają w Waszym pakiecie.
05 Finalna oferta	Kompozycja dopasowana do liczby Gości, harmonogramu i budżetu. Przygotowujemy ją po rozmowie.

MENU BAZOWE

	<i>Classic</i>	<i>Signature</i>	<i>Prestige</i>
CENA	279 zł / os.	339 zł / os.	419 zł / os.
CHARAKTER	<i>Elegancka baza: znajome smaki w nowoczesnym wydaniu.</i>	<i>Charakter MUDO: Bałtyk, wołowina, trufła, mocny sos.</i>	<i>Produkt premium: foie gras, homar, polędwica, jesiotr.</i>
DLA KOGO	Dla Was, jeśli lubicie znajome smaki i chcecie rozbudować obiad o wybrane momenty wieczoru.	Dla Was, jeśli chcecie poznać kuchnię MUDO przez tatar, bouillabaisse, policzki wołowe i kaczkę.	Dla Was, jeśli chcecie wybierać spośród dań z foie gras, homarem, polędwicą i jesiotrem.
W CENIE	– 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego, 1 deser – pieczywo i masło podczas obiadu – woda w karafkach – wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie		

Każdy pakiet jest dostępny od 40 osób. Przy mniejszej uroczystości zapraszamy do kontaktu. Przy mniej niż 60 dorosłych Gościach do ceny dochodzi opłata za wynajem sali 3 500 zł.

Menu *bazowe*



PRZYJĘCIE W MUDO

Classic

279 zł / os.

Elegancka baza: znane smaki w nowoczesnym wydaniu.

Czterodaniowy obiad serwowany w wersji Classic. Wybieracie jedną z czterech przystawek, jedną z czterech zup, maksymalnie dwa z pięciu dań głównych i jeden z czterech deserów. W karcie są pozycje wege i wegańskie.

Signature

339 zł / os.

Charakter MUDO: Bałtyk, wołowina, trufla, mocny sos.

Czterodaniowy obiad serwowany w wersji Signature, najbardziej charakterystyczny kierunek MUDO. Wybieracie jedną z pięciu przystawek, jedną z czterech zup, maksymalnie dwa z sześciu dań głównych i jeden z czterech deserów. W karcie są pozycje wege i wegańskie.

Prestige

419 zł / os.

Produkt premium: foie gras, homar, polędwica, jesiotr.

Czterodaniowy obiad serwowany w wersji Prestige: produkty premium i mocniejsze sosy. Wybieracie jedną z sześciu przystawek, jedną z czterech zup, maksymalnie dwa z siedmiu dań głównych i jeden z pięciu deserów. Deser Szefa Kuchni to kompozycja sezonowa ustalana z Szefem Kuchni.

Wybieracie maksymalnie dwa warianty dania głównego. Wcześniej zgłoszone diety ustalamy indywidualnie. Diety, alergię i wykluczenia zgłoście nam wcześniej. Warianty specjalne ustalamy indywidualnie, alergeny potwierdzamy przy finalizacji.

PEŁNE MENU W OSOBNYM DOKUMENCIE

Wieczór, który ma *rytm*

Najlepsze przyjęcia mają 3-5 wyraźnych momentów kulinarnych poza obiadem, dobranych do liczby Gości i godzin wydarzenia. Poniżej przykładowy scenariusz od powitania do końca nocy.

01

Powitanie

Przed obiadem, gdy Goście schodzą się i witają. Drobne przekąski w dłoni, zanim wszyscy usiądą do stołu.

Focaccia & Antipasti	49 zł / os.
Welcome Finger Food	49 zł / os.
Antipasti Table	55 zł / os.

02

Obiad

Cztery serwisy z wybranego pakietu: przystawka, zupa, danie główne i deser. Ten moment macie już w cenie bazy.

MUDO Classic	279 zł / os.
MUDO Signature	339 zł / os.
MUDO Prestige	419 zł / os.
Amuse-bouche Szefa Kuchni	25 zł / os.
Sorbet / intermezzo sezonowe	18 zł / os.
Dodatkowy serwis przystawki	45-65 zł / os.
Dodatkowy serwis rybny przed daniem głównym	65-95 zł / os.

03

Wczesny wieczór

Pierwszy luźny moment po obiedzie. Bufet zimny, Stół Bałtycki albo Stół Wiejski, do których Goście wracają między tańcami.

Bufet zimny Classic	79 zł / os.
Bufet zimny Signature	109 zł / os.
Bufet zimny Prestige	149 zł / os.
Stół Bałtycki	129 zł / os.
Cheese Table	59 zł / os.
Coffee Sweet Bite	29 zł / os.
Vegan Corner	59 zł / os.
Stół Wiejski MUDO	89 zł / os.



WIECZÓR W MUDO

04

Wieczór

Atrakcja przy Gościach: kucharz wykańcza danie na oczach sali, a obok czeka słodki stół. Tatar Live, Pasta Live albo Carving Station.

Tatar Live	59 zł / os.
Pasta Live	59 zł / os.
Carving Station	89 zł / os.
Krewetki Torpedo	59 zł / os.
Risotto Live	55 zł / os.
Stacja specjalna	wycena indywidualna
Słodki stół MUDO	65 zł / os.
Słodki stół Premium	85 zł / os.
Mini Dessert Pass	39 zł / os.
Fruit & Season Table	35 zł / os.
Zero-Proof Bar	wycena indywidualna
Chef's Seasonal Station	wycena indywidualna
Specjalny motyw regionalny lub rodzinny Pary Młodej	wycena indywidualna

05

II kolacja, 22:00-23:30

Drugi ciepły moment wieczoru. Gorąca kolacja z bemałów albo krótszy serwis restauracyjny, zależnie od rytmu Waszego wesela.

II kolacja Classic	89 zł / os.
II kolacja Signature	119 zł / os.
II kolacja Prestige	149 zł / os.

06

Północ

Zmiana tonu. Owoce morza albo ostrygi otwierane na bieżąco przy Gościach.

Seafood Premium	179 zł / os.
Oyster Bar	od 89 zł / os.
Caviar Moment	wycena indywidualna

07

Comfort food, 01:00-02:30

Mniej formalnie. Street food po północy dla tych, którzy zostają na parkiecie.

Midnight Street Food	59 zł / os.
----------------------	-------------

08

Koniec nocy

Ostatni ciepły serwis przed końcem przyjęcia. Późna zupa albo III gorący serwis.

III gorący serwis	od 69 zł / os.
Późna zupa	35 zł / os.



PRZYJĘCIE W MUDO

Pozycje oznaczone „od” liczymy od dolnej granicy. Dokładną kwotę ustalimy przy finalnej wycenie, gdy dobierzemy skład.

Stacje live cooking są dostępne od 30 Gości. Przyjęcie trwa standardowo do 3:00; open bar działa od obiadu do końca przyjęcia.

Napoje

Jeden open bar od obiadu do końca przyjęcia: bezalkoholowy, standard albo premium. Koktajle jako dodatek. Open bar jest dla Gości 18+. Goście poniżej 18 lat mają napoje bezalkoholowe za 85 zł/os., niezależnie od wybranego wariantu open baru. Alkohol zamawiacie wyłącznie przez MUDO. Do kosztu alkoholu dochodzi opłata korkowa 65 zł od każdej otwartej butelki.

Open bar bezalkoholowy

85 zł / os.

- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- nielimitowany serwis kawowy
- herbaty: czarna, zielona, owocowa, miętowa
- Coca-Cola, Fanta, Sprite, tonic

Open bar standard

195 zł / os.

- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- nielimitowany serwis kawowy
- herbaty: czarna, zielona, owocowa, miętowa
- wino musujące, wino białe, wino czerwone, wino różowe
- piwo
- wódka
- strefa 0%: piwo, wino białe, wino musujące

Open bar premium

235 zł / os.

- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- nielimitowany serwis kawowy
- herbaty: czarna, zielona, owocowa, miętowa
- wino musujące, wino białe, wino czerwone, wino różowe
- prosecco
- piwo
- wódka
- gin
- rum
- whisky
- strefa 0%: piwo, wino białe, wino musujące

Open bar koktajlowy 95 zł / os.

Hugo Spritz i Aperol Spritz, także w wersjach 0%.

Open bar koktajlowy jako dodatek do wybranego open baru: Hugo Spritz i Aperol Spritz w wersji klasycznej i bezalkoholowej. Liczony od dorosłych Gości.

Napoje dla Gości poniżej 18 lat 85 zł / os.

Open bar jest dla Gości 18+. Goście poniżej 18 lat mają napoje bezalkoholowe za 85 zł/os., niezależnie od wybranego wariantu open baru.

Opłata korkowa 65 zł / BUTELKA

Alkohol zamawiacie wyłącznie przez MUDO. Do kosztu alkoholu dochodzi opłata korkowa 65 zł od każdej otwartej butelki. Dotyczy wina, prosecco, wódki, whisky, ginu, tequili, rumu i szampana.



SALA MUDO

Usługi *dodatkowe*

Fotobox na całą noc, obrusy w kolorze białym lub czarnym, bufet z lemoniadami oraz opłata tortowa przy własnym torcie. Dekoracje, tort, fotografa, kamerowanie i DJ-a pomagamy zorganizować po podpisaniu umowy.

Fotobox

2 200 zł

Fotobox do dyspozycji Gości przez całą noc, z Waszym napisem.

Opłata za wynajem sali

3 500 zł

Przy mniej niż 60 dorosłych Gościach do ceny dochodzi opłata za wynajem sali 3 500 zł.

Wynajem obrusu

65 zł / SZT.

Obrus biały lub czarny, cena za sztukę.

Minimum 40 osób

Każdy pakiet jest dostępny od 40 osób. Przy mniejszej uroczystości zapraszamy do kontaktu.

Bufet z lemoniadami

35 zł / os.

Bufet z lemoniadami w trzech smakach, cena za osobę.

Standardowo do 3:00

Przyjęcie trwa standardowo do 3:00; open bar działa od obiadu do końca przyjęcia.

Opłata tortowa

15 zł / TALERZYK

MUDO nie ma tortów w ofercie; przy własnym torcie obowiązuje opłata tortowa 15 zł od talerzyka.

Goście poniżej 18 lat

Menu dla Gości poniżej 18 lat wyceniamy indywidualnie; ich napoje przy open barze kosztują 85 zł za osobę.

Relacja fotografa

wycena indywidualna

Reportaż z całego dnia, od ceremonii po parkiet

Relacja filmowa z wesela

wycena indywidualna

Film z Waszego dnia: ceremonia, przemowy, pierwszy taniec



STOŁY OKRĄGŁE

Zbudujcie własny *budżet*

Zestawienia pokazują koszt menu i wybranych momentów wieczoru na osobę dorosłą. Napoje, dodatki i opłaty doliczacie osobno. Możecie zmienić pakiet bazowy i dobór modułów.

Kameralnie

Classic z bufetem zimnym, Midnight Street Food i późną zupą. Elegancki obiad i dwa luźne momenty w nocy.

MUDO Classic	279 zł / OS.
Bufet zimny Classic	79 zł / OS.
Midnight Street Food	59 zł / OS.
Późna zupa	35 zł / OS.

ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 452 zł / OS.

Klasycznie

Classic z przekąskami na powitanie, bufetem zimnym po obiedzie, słodkim stołem i ciepłą zupą na koniec nocy.

MUDO Classic	279 zł / OS.
Welcome Finger Food	49 zł / OS.
Bufet zimny Classic	79 zł / OS.
Słodki stół MUDO	65 zł / OS.
Późna zupa	35 zł / OS.

ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 507 zł / OS.

Charakter MUDO

Signature z powitaniem, bufetem zimnym Signature, II kolacją i późną zupą. Bałtyk, wołowina i trufła przez cały wieczór.

MUDO Signature	339 zł / OS.
Welcome Finger Food	49 zł / OS.
Bufet zimny Signature	109 zł / OS.
II kolacja Signature	119 zł / OS.
Późna zupa	35 zł / OS.

ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 651 zł / OS.

Reprezentacyjnie

Prestige z powitaniem, bufetem zimnym Prestige, II kolacją Signature i słodkim stołem. Produkt premium od obiadu do północy.

MUDO Prestige	419 zł / OS.
Welcome Finger Food	49 zł / OS.
Bufet zimny Prestige	149 zł / OS.
II kolacja Signature	119 zł / OS.
Słodki stół MUDO	65 zł / OS.

ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 801 zł / OS.

Pełny program

Prestige z Seafood Premium, II kolacją Prestige, Tatarem Live, słodkim stołem Premium, Midnight Street Food i późną zupą.

MUDO Prestige	419 zł / OS.
Seafood Premium	179 zł / OS.
II kolacja Prestige	149 zł / OS.
Tatar Live	59 zł / OS.
Słodki stół Premium	85 zł / OS.
Midnight Street Food	59 zł / OS.
Późna zupa	35 zł / OS.

ZA OSOBĘ DOROSŁĄ 985 zł / OS.

Z Oyster Barem

Prestige z Seafood Premium, Oyster Barem, Carving Station, II kolacją Prestige, słodkim stołem Premium i Midnight Street Food. Szacunek uwzględnia najniższą cenę Oyster Baru.

MUDO Prestige	419 zł / OS.
Seafood Premium	179 zł / OS.
Oyster Bar	od 89 zł / OS.
Carving Station	89 zł / OS.
II kolacja Prestige	149 zł / OS.
Słodki stół Premium	85 zł / OS.
Midnight Street Food	59 zł / OS.

ZA OSOBĘ DOROSŁĄ od 1 069 zł / OS.

Pozycje oznaczone „od” liczymy od dolnej granicy. Dokładną kwotę ustalimy przy finalnej wycenie, gdy dobierzemy skład.

W cenie *każdego wesela*

- obsługa kelnerska
- obsługa porządkowa
- opieka Event Managera
- stoły okrągłe 10- i 6-osobowe
- talerze, sztucze, szklanki, kieliszki
- pieczywo i masło podczas obiadu, woda w karafkach
- przyjęcie standardowo do 3:00

PO PODPISANIU UMOWY

Po podpisaniu umowy pomagamy zorganizować dostawców i przekazujemy Wam kontakty.

- dekoracje sali i ceremonii
- tort od cukiernika
- fotograf
- kamerowanie
- DJ i inne atrakcje

Płatności

- Zadek 30% wpłacacie w ciągu 5 dni od podpisania umowy, resztę 14 dni przed weselem.
- Ostateczną liczbę Gości podajecie 30 dni przed weselem.
- Wszystkie ceny są cenami brutto i obowiązują od teraz, także dla rezerwacji zawieranych w 2026 roku.
- Każdy pakiet jest dostępny od 40 osób; przy mniejszej uroczystości zapraszamy do kontaktu.
- Przy mniej niż 60 dorosłych Gościach obowiązuje opłata za wynajem sali 3 500 zł.

Jak finalizujemy *menu*

- Wybieracie maksymalnie dwa warianty dania głównego. Wcześniej zgłoszone diety ustalamy indywidualnie.
- Diety, alergie i wykluczenia wymagają wcześniejszego zgłoszenia; alergeny potwierdzamy przy finalizacji.
- Produkty sezonowe mogą zostać zastąpione składnikiem o podobnym charakterze i jakości po uzgodnieniu.
- Wybrane stacje wymagają minimalnej liczby Gości, osobnego stanowiska i ustalonego czasu działania.
- Produkcja, przechowywanie, regeneracja i serwis są realizowane zgodnie z zatwierdzonymi procedurami HACCP MUDO.

Porozmawiajmy o *Waszym weselu*



SOPOT

Finalną kompozycję przygotowujemy po poznaniu liczby Gości, harmonogramu, Waszych preferencji i budżetu. Zapraszamy do MUDO w Sopocie: pokażemy salę i balkon, a potem usiądziemy nad Waszym scenariuszem.

TELEFON

+48 784 462 463

E-MAIL

mudo@mudosopot.pl

ADRES

Al. Franciszka Mamuszki 2, 81-729
Sopot



Policzcie swoje wesele w kalkulatorze na stronie MUDO i wyślijcie nam gotową kompozycję.

www.mudosopot.pl/eventy/wesela/pakiety

m u d o