



NAKRYCIE STOŁU

Menu weselne

2026/2027

Trzy menu bazowe i wszystkie moduły rozbudowy ze składami. W każdym kursie wybieracie jedną pozycję, w daniu głównym maksymalnie dwa warianty. Pozycje wege i wegańskie są oznaczone.

CLASSIC

279 zł

SIGNATURE

339 zł

PRESTIGE

419 zł

m u d o

Classic

279 ZŁ / OS.

Elegancka baza: znajome smaki w nowoczesnym wydaniu.

PRZYSTAWKA • WYBIERZCIE 1

Labneh *warzywa z ognia, pomidor confit, zielona oliwa, za'atar, focaccia*

Carpaccio z pieczonego buraka *ricotta, pomarańcza, konfitura z czerwonej cebuli, pestki*

Pstrąg wędzony *krem chrzanowy, ogórek, koper, pieczywo ziołowe*

Burrata *pomidor, bazylia, oliwa, focaccia*

ZUPA • WYBIERZCIE 1

Consommé z pieczonego kurczaka *warzywa, kluska ziołowa, natka*

Krem z pieczonych pomidorów *bazylia, Parmigiano Reggiano, oliwa ziołowa*

Żurek MUDO *biała kielbasa, purée ziemniaczane, jajko, sos śmietanowo-chrzanowy*

Krem sezonowy *warzywo sezonu, zioła, chrupiący element*

DANIE GŁÓWNE • MAKS. 2 WARIANTY

Dorsz *purée z palonym masłem, młoda kapusta, sos maślankowo-koperkowy*

Rolada z kurczaka *szpinak, ziemniak Anna, marchew, kremowy sos pieczarkowy*

Polędwiczka wieprzowa *gratin, warzywa, sos tymiankowy*

Gnocchi *szpinak baby, Parmigiano Reggiano, sos truflowy **WEGE***

Kuskus perłowy *warzywa z ognia, pesto ziołowe, pestki **VEGAN***

DESER • WYBIERZCIE 1

Sernik baskijski *rokitnik, crème fraîche*

Szarlotka MUDO *palone masło, karmel, lody waniliowe*

Panna cotta *owoce sezonowe, wanilia, kruszonka*

Vegan mousse *owoce, crumble, sos owocowy **VEGAN***

W CENIE

- 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego oraz 1 deser.
- Pieczywo i masło podczas obiadu oraz woda w karafkach.
- Wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie.

DLA KOGO

Dla Was, jeśli lubicie znajome smaki i chcecie rozbudować obiad o wybrane momenty wieczoru.

Signature

339 ZŁ / OS.

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

PRZYSTAWKA • WYBIERZCIE 1

Tatar wołowy MUDO ogórek, żółtko, szczypior, trufla, brioche

Carpaccio wołowe Parmigiano Reggiano, kapary, rukola, majonez truflowy

Łosoś *crème fraîche*, ogórek, koper, cytrusy, pieczywo

Krewetka cytrusy, chilli, kolendra, emulsja cytrynowa

Labneh Signature warzywa z ognia, pistacja, ziola, focaccia **WEGE**

ZUPA • WYBIERZCIE 1

Bouillabaisse MUDO ryba, mule, rak, fenkuł, pomidor

Krem z borowików olej truflowy, grzanka, Parmigiano Reggiano

Żurek MUDO biała kielbasa, purée ziemniaczane, jajko, sos chrzanowy

Consommé z kaczki warzywa, ziola, delikatny makaron

DANIE GŁÓWNE • MAKS. 2 WARIANTY

Halibut broccolini, groszek, bób, sos maślankowo-koperkowy

Policzki wołowe purée z palonej marchwi, suszona śliwka, jus, jarmuż

Kaczka kluski ziemniaczane w panku, czarna porzeczka, sos foie gras

Dorsz Signature purée z palonym masłem, kapusta, sos koperkowy

Risotto sezonowe Parmigiano Reggiano, zielone warzywa, ziola **WEGE**

Linguine truflowe Parmigiano Reggiano, szpinak, trufla **WEGE**

DESER • WYBIERZCIE 1

Fondant czekoladowy kwaśna wiśnia, *crème anglaise*, lody waniliowe

Sernik baskijski rokitnik, *crème fraîche*

Tartaletka sezonowa owoce, krem waniliowy, pistacja

Vegan raspberry mousse malina, crumble, owoce **VEGAN**

W CENIE

- 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego oraz 1 deser.
- Pieczywo i masło podczas obiadu oraz woda w karafkach.
- Wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie.

DLA KOGO

Dla Was, jeśli chcecie poznać kuchnię MUDO przez tatar, bouillabaisse, policzki wołowe i kaczkę.

Prestige

419 ZŁ / OS.

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

PRZYSTAWKA • WYBIERZCIE 1

Tartaletka foie gras *kwaśna wiśnia, porto, pistacja*

Tuńczyk *sezam, ponzu, awokado, ogórek, kolendra*

Tatar z polędwicy wołowej *trufla, żółtko, pikle, brioche*

Krewetka premium *cytrusy, chilli, kolendra, emulsja cytrynowa*

Carpaccio z polędwicy *Parmigiano Reggiano, trufla, kapary, rukola*

Burrata premium *pomidor sezonowy, bazylia, pistacja, focaccia* **WEGE**

ZUPA • WYBIERZCIE 1

Bisque homarowo-rakowy *rak, olej skorupiakowy, brioche*

Bouillabaisse MUDO *ryba, mule, rak, fenkuł, pomidor*

Krem z borowików *trufla, Parmigiano Reggiano, grzanka*

Consommé z kaczki *kaczka, warzywa, zioła*

DANIE GŁÓWNE • MAKS. 2 WARIANTY

Jesiotr *rak, opalany ogórek, palony ziemniak, sos homarowy*

Polędwica wołowa *purée z palonej marchwi, broccolini, portobello, demi-glace pieprzowy*

Kaczka *foie gras, kluski w panko, czarna porzeczka, jabłko*

Halibut *zielone warzywa, sos maślankowo-koperkowy*

Policzki wołowe *Prestige purée z marchwi, śliwka, intensywny jus*

Risotto truflowe *Parmigiano Reggiano, zielone warzywa* **WEGE**

Danie roślinne Szefa Kuchni *sezonowe warzywa, sos, tekstura* **VEGAN**

DESER • WYBIERZCIE 1

Fondant czekoladowy *wiśnia, crème anglaise, lody waniliowe*

Tartaletka pistacjowa *owoce sezonowe, wanilia*

Sernik baskijski premium *rokitnik, crème fraîche, pistacja*

Deser Szefa Kuchni *kompozycja sezonowa ustalana z Szefem Kuchni*

Vegan premium dessert *owoc sezonu, mousse, crumble* **VEGAN**

W CENIE

- 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego oraz 1 deser.
- Pieczywo i masło podczas obiadu oraz woda w karafkach.
- Wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie.

DLA KOGO

Dla Was, jeśli chcecie wybierać spośród dań z foie gras, homarem, polędwicą i jesiotrem.

Upgrade *premium*

Wybierzcie danie z wyższego pakietu z dopłatą za osobę. Pozostałe dania zostają w Waszym pakiecie.

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy MUDO <i>Przystawka poza Signature.</i>	+25 zł / os.
Tuńczyk / ponzu / sezam <i>Przystawka premium.</i>	+35 zł / os.
Tartaletka foie gras <i>Przystawka premium.</i>	+35 zł / os.
Krewetka premium <i>Przystawka premium.</i>	+25 zł / os.

ZUPA

Bouillabaisse MUDO <i>Zupa poza Signature.</i>	+20 zł / os.
Bisque homarowo-rakowy <i>Zupa premium.</i>	+30 zł / os.

DANIE GŁÓWNE

Halibut <i>Danie główne poza Signature.</i>	+35 zł / os.
Kaczka / foie gras <i>Danie główne poza Signature.</i>	+35 zł / os.
Jesiotr / rak / sos homarowy <i>Danie główne premium.</i>	+55 zł / os.
Polędwica wołowa 180-200 g <i>Danie główne premium.</i>	+75 zł / os.

Przy dwóch wariantach dania głównego, z których jeden ma dopłatę, kalkulator liczy dopłatę od wszystkich dorosłych Gości. To szacunek górny; dokładne rozliczenie potwierdzimy w finalnej ofercie.

Dodatkowy serwis w obiedzie

Rozbudujcie obiad o dodatkowe podanie. Każdy serwis liczymy za osobę.

Amuse-bouche Szefa Kuchni <i>Przekąska od Szefa Kuchni na jeden kęs, na otwarcie obiadu.</i>	25 zł / os.
Sorbet / intermezzo sezonowe <i>Sorbet sezonowy, który odświeża podniebienie przed daniem głównym.</i>	18 zł / os.
Dodatkowy serwis przystawki <i>Dругi serwis przystawki; cena zależy od wybranej pozycji.</i>	45-65 zł / os.
Dodatkowy serwis rybny przed daniem głównym <i>Rybne danie pośrednie przed daniem głównym; cena zależy od ryby.</i>	65-95 zł / os.

Bufety *zimne*

Od lekkiego dodatku do reprezentacyjnej ekspozycji. Wybierzcie poziom, który pasuje do charakteru wieczoru.

Bufet zimny Classic

79 zł / os.

Lekki bufet zimny: Caesar, labneh, pstrąg wędzony, focaccia.

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Caesar MUDO kurczak, Parmigiano Reggiano, grzanka

Labneh warzywa z ognia, za'atar

Pstrąg wędzony krem chrzanowy, ogórek

Salatka ziemniaczana koper, musztarda francuska

Focaccia masło palone, masło ziołowe

Bufet zimny Signature

109 zł / os.

Bufet zimny z rostbefe, łososiem, krewetką i deską serów.

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Rostbef majonez truflowy, korniszony, kapary

Łosoś wędzony crème fraîche, koper, cytryna

Krewetka salsa cytrusowa, kolendra

Pieczony burak kozi ser, orzech

Caesar MUDO Parmigiano Reggiano, anchois

Deska serów chutney, owoce

Focaccia masła smakowe

Bufet zimny Prestige

149 zł / os.

Reprezentacyjna ekspozycja: mini tatar, tuńczyk, foie gras, krewetki.

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Tatar wołowy mini żółtko, trufla

Tuńczyk ponzu, sezam, ogórek

Tartaletka foie gras wiśnia, pistacja

Rostbef trufla, pikle

Łosoś i pstrąg wędzony dodatki

Krewetki cytrusy, chilli

Sery premium chutney, owoce

Pieczywo focaccia, masła smakowe

Gorące *kolacje*

Może to być klasyczny bufet z bemałów albo krótszy, bardziej restauracyjny serwis dopasowany do rytmu wesela.

II kolacja Classic

89 zł / os.

Ciepła kolacja: kurczak, karkówka lub łopatka, dorsz i dodatki.

KIEDY Drugi ciepły moment wieczoru, zwykle 22:00-23:30.

Kurczak pieczony *kremowy sos pieczarkowy*

Karkówka lub łopatka *sos własny*

Dorsz pieczony *sos maślanowo-koperkowy*

Purée ziemniaczane *warzywa pieczone, kapusta sezonowa*

II kolacja Signature

119 zł / os.

Gorąca kolacja: policzki wołowe, kaczka, ryba, gnocchi truflowe.

KIEDY Drugi ciepły moment wieczoru, zwykle 22:00-23:30.

Policzki wołowe *jus ze śliwką*

Konfitowane udo z kaczki *sos porzeczkowy*

Ryba morska *sos szafranowo-cytrynowy*

Gnocchi *sos truflowy, Parmigiano Reggiano*

Gratin ziemniaczany *warzywa z ognia*

II kolacja Prestige

149 zł / os.

Gorąca kolacja premium: wołowina, kaczka, halibut lub jesiotr.

KIEDY Drugi ciepły moment wieczoru, zwykle 22:00-23:30.

Halibut albo jesiotr zależnie od dostępności w dniu przyjęcia.

Wołowina długo duszona *intensywny jus*

Kaczka *sos foie gras lub porzeczkowy*

Halibut lub jesiotr (po potwierdzeniu dostępności)

Ravioli lub gnocchi *trufła, Parmigiano Reggiano*

Ziemniak gratin *zielone warzywa, warzywa z ognia*

III gorący serwis

od 69 zł / os.

Ciepłe danie mięsne lub rybne z dodatkiem i warzywem.

KIEDY Koniec nocy, jako ostatni ciepły serwis.

1 danie mięsne lub rybne

dodatek

warzywo

Live *cooking*

Najlepiej działają 1-2 mocne stacje. Mają wtedy energię, kolejkę i realny efekt „wow”, zamiast konkurować ze sobą.

STACJE LIVE COOKING SĄ DOSTĘPNE OD 30 GOŚCI.

Tatar Live

59 zł / os.

Tatar wołowy siekany i wykańczany przy Gościach.

Wołowina siekana żółtko, pikle, trufła, brioche
wykańczanie przy Gościach

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Pasta Live

59 zł / os.

Makaron lub gnocchi z dwoma sosami, wykańczane przy Gościach.

Linguine lub gnocchi
dwa sosy, np. trufłowy i frutti di mare

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Carving Station

89 zł / os.

Rostbef lub pieczona wołowina krojona przy Gościach, z dodatkami.

Rostbef lub wołowina pieczona
jus ziemniaki, warzywa, sosy

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie. Dobrze łączy się ze Stołem Wiejskim.

Krewetki Torpedo

59 zł / os.

Chrupiące krewetki z bisque-yuzu, chilli i sezamem.

Chrupiące krewetki bisque-yuzu, chilli, kolendra, sezam

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Risotto Live

55 zł / os.

Risotto na żywo z Parmigiano Reggiano i sezonowym dodatkiem.

Risotto wykańczane na żywo Parmigiano Reggiano,
sezonowy dodatek

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Focaccia & Antipasti

49 zł / os.

Ciepła focaccia z oliwami, serami, warzywami i pastami.

Ciepła focaccia oliwy, sery, warzywa, pikle, pasty

KIEDY Powitanie, przed obiadem.

Stacja specjalna

wycena indywidualna

Stacja pod Waszą historię: region, podróż, ulubiony smak.

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Bałtyk & Seafood

Moduł, który najmocniej łączy menu z lokalizacją nad morzem.

Stół Bałtycki

129 zł / os.

Sopot na stole: ryby wędzone, marynowane, śledź, krewetki.

Łosoś i pstrąg wędzony

Ryby marynowane śledź, pikle

Tatar lub rillettes z ryby

Krewetki sos cytrusowy

Pieczyno focaccia, masła smakowe

Cytryna koper, chrzan, dodatki sezonowe

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Seafood Premium

179 zł / os.

Krewetki, mule, ośmiornica i ryby. Dodatki zależne od dostawy.

Krewetki cytrusy, chilli, ziola

Mule aromatyczny sos, pieczywo

Ośmiornica ziemniak, ziola, cytryna

Ryba wędzona i marynowana

Element ostrygowy lub produkt dnia (po potwierdzeniu dostawy)

Ponzu mignonette, emulsja cytrynowa, aioli

KIEDY Północ, jako zmiana tonu po II kolacji.

Element ostrygowy i produkt dnia zależą od dostawy w dniu przyjęcia.

Oyster Bar

od 89 zł / os.

Ostrygi otwierane na bieżąco z mignonette i cytryną.

Ostrygi otwierane na bieżąco mignonette, cytryna, dodatki

KIEDY Północ, jako zmiana tonu po II kolacji.

Cena od; kalkulator liczy dolną granicę. Liczbę sztuk i odmianę ustalamy przy finalnej wycenie.

Stół Wiejski

Polska tradycja w stylu MUDO.

Stół Wiejski MUDO

89 zł / os.

Polska tradycja w stylu MUDO: wędliny, smalec, sery, kiszonki.

KIEDY Po głównym obiedzie, w części wieczornej, albo jako całonocny stół uzupełniający. Dobrze łączy się z Późną zupą, Carving Station albo Midnight Street Food.

Zakres może zostać dopasowany do sezonu, liczby Gości i charakteru przyjęcia.

Wędliny rzemieślnicze kielbasa wiejska, kabanosy

Pieczona karkówka i mięsa krojone na zimno

Pasztet MUDO konfitura z cebuli

Smalec z jabłkiem i majerankiem

Sery dojrzewające twaróg ze szczypiorkiem

Ogórki kiszone pikle, marynowane warzywa

Ćwikła chrzan, musztarda francuska

Chleb na zakwasie pieczywo wiejskie, masło

Słodki stół & *noc*

Mniej formalnie, bardziej komfortowo: małe słodkości, street food i późna zupa.

Słodki stół MUDO

65 zł / os.

Mini desery MUDO: sernik baskijski, mus, panna cotta, szarlotka.

KIEDY Północ, po II kolacji.

Mini sernik baskijski

Mus czekoladowy *wiśnia*

Panna cotta *owoce sezonowe*

Mini szarlotka *karmel*

Mini pączki lub tartaletki sezonowe

Słodki stół Premium

85 zł / os.

Słodki stół premium: crème brûlée, fondant, pistacja, praliny.

KIEDY Północ, po II kolacji.

Crème brûlée

Mini fondant czekoladowy

Tartaletki pistacjowe i sezonowe

Sernik baskijski *rokitnik*

Panna cotta *mango lub owoce sezonowe*

Mini pączki pistacjowe *praliny, owoce*

Midnight Street Food

59 zł / os.

Nocny street food: brioche z wołowiną, truffle fries, kurczak.

KIEDY Po północy, zwykle 01:00-02:30.

Mini brioche z szarpaną wołowiną

Truffle fries *majonez truflowy*

Chrupiący kurczak *sos MUDO*

Mini fish & chips (opcjonalnie)

Późna zupa

35 zł / os.

Żurek MUDO albo barszcz czerwony z pasztecikiem na koniec nocy.

KIEDY Koniec nocy, przed końcem przyjęcia.

Żurek MUDO lub barszcz czerwony *pasztecik*

Dodatkowe *moduły*

Welcome Finger Food 49 zł / os.

Trzy mini przekąski na powitanie: mięsna, rybna, wege.

3 mini przekąski

wariant mięsny rybny, wege

KIEDY Powitanie, przed obiadem.

Cheese Table 59 zł / os.

Sery premium z chutney, owocami, orzechami i pieczywem.

Sery premium chutney, owoce, orzechy, pieczywo

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Antipasti Table 55 zł / os.

Sery, warzywa, oliwki, focaccia, pasty i pikle.

Sery warzywa, oliwki, focaccia, pasty, pikle

KIEDY Powitanie, przed obiadem.

Mini Dessert Pass 39 zł / os.

Dwa mini desery roznoszone przez obsługę między Gośćmi.

2 mini słodkie elementy
roznoszenie przez obsługę

KIEDY Północ albo w trakcie zabawy.

Fruit & Season Table 35 zł / os.

Owoce sezonowe, cytrusy i dodatki.

Owoce sezonowe cytrusy, dodatki

KIEDY Północ, obok słodkiego stołu.

Coffee Sweet Bite 29 zł / os.

Mini deser do kawy po obiedzie.

Mini deser do kawy

KIEDY Po obiedzie, do kawy.

Vegan Corner 59 zł / os.

Roślinne przekąski, dipy, pieczywo i warzywa.

3-4 roślinne przekąski dipy, pieczywo, warzywa

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Do indywidualnej wyceny

Zero-Proof Bar

Bar z koktajlami bezalkoholowymi premium.

wycena indywidualna

Caviar Moment

Kawior z blinami i crème fraîche.

wycena indywidualna

Chef's Seasonal Station

Sezonowa stacja Szefa Kuchni, ustalana indywidualnie.

wycena indywidualna

Specjalny motyw regionalny lub rodzinny Pary Młodej

Motyw z Waszego regionu lub rodzinnej tradycji.

wycena indywidualna

Wycenimy je po rozmowie, gdy poznamy zakres.