



ZŁOTY KŁOS

Przyjęcie  
Weselne



2026



# MENU 380 ZŁOTYCH

## PRZYSTAWKA:

- Kurczak marynowany w occie balsamicznym z konfiturą czerwonej cebuli
- Mozzarella bufala z malinowymi pomidorami sos bazyliowy
- Tatar z matiasa z czarną oliwką czerwoną cebulą i kolendrą

## ZUPA:

- Rosół z makaronem/ kołdunami
- Krem z malinowych pomidorów z mozzarellą i liśćmi Bazyli
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami
- Dwukolorowy krem z cukinii z grissini

## DANIE GŁÓWNE:

- Kurczak kukurydzany ze szparagami sos z białego wina puree ziemniaki młode warzywa
- Devolay puree ziemniaki colesław
- Schab sous vide sos kminkowy czerwona kapusta rozetka ziemniaczana
- Schab genua w sosie kurkowym zapiekanka ziemniaczana biała kapusta
- Pieczeń wieprzowa pieczona z warzywami w sosie własnym puree ziemniaki kapusta czerwona
- Kotlet wieprzowy puree ziemniaki kapusta zasmażana

## DRUGIE MIĘSO-DODATKOWO PŁATNE 10ZŁ/OS.

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym  
Devolay  
Kotlet wieprzowy

## DESER:

- Torcik z inicjałami
- Panna cotta z owocami
- Jabłko/ biała czekolada/ cynamon



# MENU 380 ZŁOTYCH

## DANIE GORĄCE I:

- Sakiewka z indyka z porem i kukurydzą sos winny z kaparami i gnocchi szpinakowe buraki
- Naleśniki z kaczką sos sojowy ogórek zielony i śmietana
- Szynka pieczona kasza pęczak pieczone warzywa
- Strudel z łososia i kapusty sos pieprzowy concase z pomidorów
- Roladka z kurczaka kluski ziemniaczane mix sałat
- Zraz wołowy kluski śląskie kapusta czerwona

## DANIE GORĄCE II:

- Strogonow z kwaśną śmietaną
- Gulasz wieprzowy, kluseczki, warzywa
- Potrawka z Indyka z brokułami ryż

## DANIE GORĄCE III:

- Barszcz czerwony z krokietem
- Flaki po florencku
- Żurek na maślanie z jajkiem

# MENU 410 ZŁOTYCH

## PRZYSTAWKA:

- Roladka z wędzonego łososia z Ricotta, pini, winegret marchewkowy
- Cielęcina vitello tommato, sałatka z ananasa i mango, kapary
- Carpaccio z marynowanego buraka z kozim serem roszonek

## ZUPA:

- Bulion wołowy z makaronem gryczanym i warzywami
- Zupa borowikowa z kluseczkami
- Francuska zupa cebulowa z grzanką i oscypkiem

## DANIE GŁÓWNE:

- Udko kaczki confit z modrą kapustą i gniocci
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide gratin ziemniaczany sos z palonego czosnku
- Kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami sos serowy i gniocci szpinakowe ziemniaki pieczone z romanesco

## DESER:

- Kawa, czekolada, kakao
  - Nugat lodowy
  - Gruszka/ crunch/ słony karmel
-



# MENU 410 ZŁOTYCH

## DANIE GORĄCE I:

- Polik wołowy po burgundzku, kaszotto z grzybami, puree z selera
- Łosoś pieczony, pęczotto z burakiem, sos z czerwonego pieprzu, bimi
- Udziec z kurczaka confit, sos curry, puree ziemniaczane, mix sałat

## DANIE GORĄCE II:

- Zraz wołowy, sos myśliwski, kluski śląskie
- Zupa tajska z liśćmi limonki i warzywami
- Cepeliny z kaczką, konfitura z kapusty, demi glace

## DANIE GORĄCE III:

- Barszcz czerwony z krokietem
  - Kwaśnica na wędzonym żeberku
  - Krem chrzanowy z prażonym boczkiem
- 
-

# MENU 445 ZŁOTYCH

## PRZYSTAWKA:

- Mozaika z pstrąga tęczowego, sos velute, oliwa szczypiorkowa
- Carpaccio z bresoli z oliwą truflową i rukolą
- Tatar wołowy z piklami , majonez truflowy

## ZUPA:

- Bulion wołowy z makaronem gryczanym i warzywami
- Dyniowa z prażonymi pestkami dyni
- Krem z topinamburu z wędzonym pstrągiem
- Krem z kalafiora z łososiem

## DANIE GŁÓWNE:

- Udko kaczki pieczone, buraki na ostro, sos teriyaki
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w cieście francuskim, konfitura z czerwonej cebuli, demi glace, młode warzywa
- Sakiewka ze schabu, puree bazyliowe, sos porowy, colesław

## DESER:

- Gruszka, crunch, słony karmel
- Malibu, kokos, biała czekolada
- Jagoda/ ciemna czekolada/ jeżyna



# MENU 445 ZŁOTYCH

## DANIE GORĄCE I:

- Polędwica z dorsza, sos z granatu, risotto z warzywami
- Naleśniki z Kaczka, sos sojowy, ogórek zielony i śmietaną
- Biodrówka jagnięca, kluseczki borowikowe, buraki na ciepło

## DANIE GORĄCE II:

- Sandacz w sosie cytrynowo- maślanym risotto krewetkowe
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z marynowanego pieprzu, kluski ziemniaczane, colesław
- Indyk w boczku durock, szpecele z warzywami, sos truflowy

## DANIE GORĄCE III:

- Żurek na maślanec z chrzanem, jajkiem i kielbasą
  - Barszcz czerwony z krokietem
  - Flaki z klopsikami
-



# Menu dla dzieci

## Zupy:

Rosół z makaronem  
Krem pomidorowy z mozzarella i  
bazylią

## Dania główne:

Nuggetsy z kurczaka frytki surówka z  
marchewki  
Pałka z kurczaka frytki mizeria  
Mini Hamburger  
Hot-dog  
Makaron pomodoro

## Na słodko:

Naleśniki z serem na słodko z  
~~owocami~~  
Pancakes z owocami  
Pierogi na słodko



# PODSTAWOWY BUFET ZIMNY

## SERY REGIONALNE:

OSCYPKI, KORBACE

## WĘDLINY Z WĘDZARNI:

ROSTBEF ANGIELSKI

GALANTYNY

PIECZONE MIĘSA

GALARETKI DROBIOWE LUB WIEPRZOWE

PASZTETY

TARTY NA SŁONO DWA RODZAJE

SOS Tatarski i CUMBERLAND

MINI TATAR WOŁOWY Z ŁOSOSIA

PIECZYWO

---



# PODSTAWOWY BUFET ZIMNY

## SAŁATKI (DWIE DO WYBORU)

- SAŁATA ZIEMNIACZANA ZE ŚLEDZIEM I KISZONYM OGÓRKIEM
- KLASYCZNA JARZYNOWA
- GRECKA
- SAŁATKA Z MARYNOWANEGO SELERA
- SAŁATKA POROWA
- SAŁATA Z BIAŁEJ I CZERWONEJ MARYNOWANEJ FASOLI Z PIECZONYM ROSTBEFEM
- SAŁATKA Z TORTELINI Z PESTO
- SAŁATKA CEZAR
- SAŁATKA Z KASZY GRYZANEJ Z PIECZONYM INDYKIEM W SOSIE SOJOWYM



# PODSTAWOWY BUFET ZIMNY

## ŚLEDZIE (DWA DO WYBORU)

- śledzie w cherry
  - śledź w śmietanie
  - śledzie po grecku
  - śledź w oleju
  - śledź z granatem
  - śledź po japońsku
-

# STOŁY TEMATYCZNE

## **Stół Wiejski**

( 5500zł do 100 osób )

Noga wędzona w całości

Kiełbasa swojska

Kabanos

Schab wędzony na zimno

Karczek wędzony na zimno

Baleron

Pasztet ze słoniną

Kaszanka

Polędwiczka faszerowana ( chytre mięso )

Salceson

Boczek

Ogórki kiszane lub małosolne

Chrzan z jajkiem

Bundz

Bryndza

Masło

Moskole

Smalec

NA CIEPŁO: Golonko, Żeberka, Kapusta,  
Pierogi, Bigos

## **Stół włoski**

( 5500zł do 100 osób )

Kurczak w occie balsamicznym

Antipasti mix

Mozzarella bufala z Polidorami

Ser burrata z Pesto

Carpaccio wołowe

Bresaola

Salami spianata

Tradycyjna włoska mortadela

Salami milano

Salami finocchiona

Prosciutto z melonem

Paluszki grisini

Włoskie sery twarde

Pieczyno z oliwkami i suszonymi pomidorami

# STOŁY TEMATYCZNE

## **Stół Finger food (4500zł do 100 osób )**

Tartaletki z tatarem z łososia  
Tartaletki z tatarem wołowym  
Mini caprese na wykałaczcze  
Krewetki w tempurze  
Ptysie nadziewane tuńczykiem  
Ptysie z wołowiną  
Roladki z cukinii z ricotta  
Roladki z bakłażana z ricotta  
Wytrawne babeczki z pastą ziołową z tuńczyka,  
gorgonzoli, łososia  
Mini kanapeczki z włoska wędlna, z pieczonym  
schabem, ze piklowanym śledziem i cebula  
Krewetki w temperze  
Mini bułeczki z tofu i trawą cytrynową  
Mini bułeczki z wieprzowina  
Tortilla z kurczakiem i warzywami  
Sakiewki z bresaolą i serkiem

## **Stół Słodki (3100 zł do 100 osób )**

ASORTYMENT BUFETU SŁODKIEGO  
UZALENIONY JEST OD SEZONOWOSCI

---



# W PAKIECIE:

**CHLEB NA POWITANIE**

**KAWA, HERBATA, WODA, SOKI, NAPOJE  
GAZOWANE**

**KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO DO TOASTU  
(DLA DZIECI BEZALKOHOLOWE)**

**DIETY BEZGLUTENOWE,  
WEGETARIAŃSKIE I INNE**

**DZIECI DO LAT 3 – GRATIS**

**DZIECI OD 3 – 8 LAT – 50% CENY**

**PODSTAWOWA DEKORACJA KWIATOWA –  
STOŁY ORAZ STÓŁ PREZYDIALNY**

**NUMER STOLIKA**

# DODATKOWO PŁATNE:

**JEDEN BARMAN DO 100 OS – 1200 ZŁ**

**UDOSTĘPNIENIE BARU Z WYPOSAŻENIEM DLA FIRM  
ZEWNĘTRZNYCH 600 ZŁ**

**TORCIKI - PODZIĘOWANIA DLA GOŚCI - 35/40ZŁ - SZTUKA**



# PODSUMOWANIE - PRZYJĘCIE WESELNE

**OBIAD:**

**PRZYSTAWKA:**

**ZUPA:**

**DANIE GŁÓWNE:**

**KOLACJA I**

**KOLACJA II**

**KOLACJA III**

**DESER (SERWOWANY):**

**SALATKI :**

**ŚLEDZIE**

**OPCJE DODATKOWE:**

**ZAMAWIAJĄCY**

**ZŁOTY KŁOS**

.....

.....

podpis

podpis



Anna Kowalczyk  
tel: 513 758 741

Złoty Kłos Łapsze Niżne  
HOTEL - RESTAURACJA - SALA BANKIETOWA  
Ul. Długa 186 34-442 Łapsze Niżne

<https://www.zlotyklos.eu/>

---