

☆☆☆
Autos

Hotel i Restauracja

OFERTA
Weselna



Oferta Weselna 2026/2027

Zapraszamy serdecznie
do Restauracji i Hotelu
Autos*** – miejsca, gdzie
marzenia o wyśnionym
weselu stają się
rzeczywistością.

Nasza oferta weselna to harmonia elegancji,
doskonałej kuchni i profesjonalnej obsługi,
tworzącej niezapomnianą oprawę dla Waszego
wyjątkowego dnia.

Jeśli marzysz o romantycznym ślubie
lub eleganckim kameralnym przyjęciu weselnym,
to jesteśmy tutaj, aby spełnić Twoje marzenia!

Przestronne wnętrza pozwalają na organizację:

- Wystawnego wesela dla 120 Gości
z ustawieniem stołów w kształcie podkowy
- Eleganckiego wesela do 80 osób
przy okrągłych stołach
- Kameralnego przyjęcia weselnego
w Sali Balowej

Dodatkowo możliwość zorganizowania ceremonii
ślubów cywilnych w pięknej altance na terenie
obiektu.

Dla wyjątkowego uczczenia dnia zaślubin
restauracja oferuje wykwintne menu i na życzenie
Gości Szef kuchni przygotowuje kulinarne
niespodzianki. Gwarantujemy profesjonalną
i dyskretną obsługę. Do dyspozycji weselnym Gości
jest 80 miejsc hotelowych, bezpłatny parking oraz
sala zabaw dla dzieci.



Oferta Weselna 2026/2027

W ramach oferty weselnej zapewniamy:

- ★ tradycyjne powitanie chlebem i solą
- ★ czerwony dywan i świece na wejście
- ★ toast lampką szampana
- ★ klimatyzowaną salę restauracyjną
- ★ eleganckie pokrowce na krzesła
- ★ dekorację kwiatową: 4 bukiety
- ★ apartament dla Nowożeńców
- ★ 2 pokoje hotelowe dla Gości
- ★ komfortowe pokoje dla Gości w specjalnych cenach
- ★ bezpłatny, monitorowany parking na terenie hotelu
- ★ salę zabaw dla dzieci z małym gajem oraz zewnętrzny plac zabaw

Oferujemy szeroki wachlarz usług dodatkowych w tym między innymi: niespodzianki kulinarne, auto dla Nowożeńców.

Dodatkowo płatne: ZAİKS (ok. 100/200 zł w zależności od ilości osób wg faktury)



Dania mięsne

5 pozycji do wyboru (3 porcje na osobę)

- ☐ Soczysty zraz wieprzowy faszerowany kiszonym ogórkiem i boczkiem, duszony w sosie pieczeniowym
- ☐ Aromatyczna karkówka z jabłkiem zawijana w boczku
- ☐ Karkówka wypełniona słodką czerwoną kapustą i śliwkami
- ☐ Devolay z maselkiem i pietruszką
- ☐ Chrupiący sznycel drobiowy nadziewany serem i szynką, smażony na złoty kolor
- ☐ Panierowana pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- ☐ Panierowany schab nadziewany aromatycznymi pieczarkami i delikatnym serkiem
- ☐ Duszone plastry schabu z sosem musztardowym
- ☐ Panierowana roladka ze schabu nadziewana aromatyczną kapustą zasmażaną i boczkiem
- ☐ Delikatny filet z ryby duszony w kremowym sosie na bazie śmietany i aromatycznego pora

Zupy

1 pozycja do wyboru

- ☐ Klasyczny, esencjonalny rosół z makaronem lub lanymi kluskami
- ☐ Aksamitny krem z pomidorów z pesto bazyliowym
- ☐ Kremowa zupa serowa z grzankami

Sosy

- ☐ pieczeniowy
- ☐ śmietanowo-koperkowy
- ☐ musztardowy

Dodatki

2 pozycje do wyboru

- ☐ ziemniaki gotowane
- ☐ cząstki ziemniaków
- ☐ kopytka

3 pozycje do wyboru

- ☐ buraczki tarte
- ☐ surówka z kapusty białej
- ☐ surówka z kapusty czerwonej
- ☐ bukiet warzyw gotowanych
- ☐ groszek z marchewką



Dania na zimno

6 rodzajów do wyboru (4 porcje na osobę)

- | | |
|---|--|
| ☐ Pieczona karkówka nadziewana czosnkiem z wyrazistym sosem tatarskim | ☐ Szparagi z wyrazistym serkiem ziołowym, zawinięte w delikatną szynkę |
| ☐ Karkówka faszerowana kremowym serkiem oraz chrupiącymi pestkami dyni i słonecznika | ☐ Galaciki wieprzowe/drobiowe |
| ☐ Delikatny filet z kurczaka, nadziewany chrupiącym brokułem i serem feta | ☐ Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem w sosie curry |
| ☐ Rolada z kurczaka nadziewana pieczarkami i świeżą papryką | ☐ Sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka, podana na miksie sałat z dodatkiem świeżych warzyw oraz sosem jogurtowym |
| ☐ Rolada ze schabu nadziewana suszoną śliwką, podawana z sosem chrzanowym | ☐ Sałatka makaronowa z serem, szynką i rucolą |
| ☐ Pieczona rolada ze schabu nadziewana aromatyczną białą kielbasą | ☐ Buraczane carpaccio z dodatkiem sera typu feta i sosem balsamico |
| ☐ Tradycyjna sałatka warzywna w szynce pod galareta | ☐ Śledź na sosie tatarskim |
| | ☐ Klasyczny tatar wołowy |
| | ☐ Pasztet z wątróbki podawany na grzance z konfiturą żurawinową |
| | ☐ Deska wędlin z naszej wędzarni |

W CENIE

Pieczyno, masło ziołowe, soki, woda z cytryną, kawa i herbata bez limitu

Zupy

2 pozycje do wyboru

- ☐ Aromatyczny żurek na staropolską nutę
- ☐ Klasyczny barszcz czerwony z krokietem
- ☐ Aksamitny krem z kukurydzy z popcornem

Dania na ciepło

2 pozycje do wyboru

- ☐ Soczysta gołonka, długo duszona w piwie, podawana na kapuście zasmażanej
- ☐ Aromatyczny gulasz po bałkańsku z warzywami
- ☐ Grillowana pierś z kurczaka na cząstkach ziemniaka
- ☐ Mix pierogów tradycyjnych z okrasą

Desery

1 pozycje do wyboru

- ☐ Pistacjowa panna cotta z musem malinowym
- ☐ Crème brûlée z chrupiącą karmelową skórką
- ☐ Tiramisu
- ☐ Deser – niespodzianka Szefa kuchni

Jeżeli chcielibyście aby Wasze menu było wegetariańskie, wegańskie lub bezglutenowe przygotujemy indywidualną propozycję.

Atrakcje dodatkowe

- | | |
|---|--------------------|
| ☐ Udziec wieprzowy z kaszą gryczaną, warzywami i sosem śmietanowo-grzybowym | 1500 zł |
| ☐ Pieczony indyk z ciecierzycą, warzywami, sosem śmietanowym do 50 osób | 800 zł |
| ☐ Fontanna alkoholowa - 18 litrów napoju | 1000 zł |
| ☐ Stół chłopski
80-100 osób
101-120 osób | 1500 zł
2000 zł |
| ☐ Zdjęcia pary młodej na aranżację wodną o wymiarach 86 cm x 170 cm (max 3 szt) | 100 zł/szt |
| ☐ Winietki, numerki, menu na stoły | 300 zł |
| ☐ Wypożyczenie samochodu 6-7 osobowe do przewozu Gości weselnych na terenie Solca Kujawskiego i Bydgoszczy z kierowcą (5 kursów) | od 800 zł |

Cennik

do 60 osób	330 zł
61 do 80 osób	320 zł
81 do 120 osób	310 zł
dzieci do 3 lat	gratis
do 10 lat	50% ceny