



CYKADA

RESTAURACJA & HOTEL

**WYJĄTKOWE i najważniejsze w życiu wydarzenia
wymagają WYJĄTKOWEJ oprawy.**

*Doskonałym miejscem na takie okoliczności jest nasza sala weselna.
Dysponujemy nowoczesną, elegancko urządzoną, salą bankietową
mogącą pomieścić 120 osób, oraz równie wyjątkową, mniejszą
salą kameralną mieszczącą do 40 osób.*

*Zapewniamy dokładne przygotowanie każdej
uroczystości, miłą i profesjonalną obsługę oraz smaczne jedzenie.*

*Indywidualne podejście do każdego klienta oraz otwartość
na wszelkie sugestie gwarantują zorganizowanie wyjątkowego
przyjęcia weselnego.*





CYKADA
RESTAURACJA & HOTEL

MENU WESELNE

350 zł powyżej 70 os.

375 zł poniżej 70 os.

Zniżka 30 zł/os. na przyjęcia weselne w dni powszednie

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (5 do wyboru):

- Dorsz smażony podany z pomidorową salsą
- Zrazy wieprzowe po staropolsku
- Polędwiczka wieprzowa po myśliwsku lub z sosem gorgonzola
- Roladka wieprzowa z pieczarkami, cukinią, marchewką i serem
- Udka faszerowane
- Roladka drobiowa z pieczarkami z sosem śmietanowym
- Gyrosowe roladki drobiowe
- Rumiany kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie leśnym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Grillowana pierś faszerowana szpinakiem i serem
- Kotlet de volaille
- Kieszeń drobiowa z pieczarkami i serem
- Stek wieprzowy zapiekany z cebulką, papryką i serem
- Żeberko z miodowym aromatem

DODATKI (5 do wyboru):

Ziemniaki, frytki, talarki, kulki ziemniaczane, kluski śląskie, kopytka, ryż, bukiet surówek, marchew z groszkiem, warzywa gotowane, buraczki zasmażane

DESER:

Kawa, herbata, ciasto (szwedzki stół)



ZAKĄSKI ZIMNE (8 do wyboru):

- Pstrąg wędzony tradycyjny lub na krakersie
- Galaretka z pstrąga
- Śledź po staropolsku, w śmietanie lub po piracku
- Ryba po grecku lub po węgiersku
- Roladka drobiowa z warzywami
- Rolada z polędwiczki ze staropolskim farszem
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Ciastko francuskie z kurczakiem wędzonym, camembertem i żurawiną
- Grzanka z chipsem z boczku, camembertem i żurawiną
- Kurczak z pieczarkami i serem w cieście drożdżowym
- Polędwiczka wieprzowa podana na grzance zakończona dipem
- Tatar wołowy
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Pieczone klopsiki lub polędwiczki drobiowe w zalewie octowej
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Sałatka z tuńczyka na ryżu
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z makronem grenadine i kurczakiem
- Sałatka z udek wędzonych z pieczarkami i kukurydzą
- Sałatka z makaronem farfalle, kurczakiem i suszonym pomidorem
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka grecka

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

Dwa dania do wyboru:

- Roladka drobiowa z suszonym pomidorem otulona bekonem z kuleczkami
- Szaszłyk drobiowo-wieprzowy z pieczonymi ziemniakami
- Polędwiczka nadziewana pieczarkami w sosie serowo-brokulowym z kulkami ziemn.
- Shoarma z kurczaka z pieczarkami, cebulą i serem z talarkami
- Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną
- Karkówka duszona w kapuście

Jedno danie do wyboru:

- Flaki wołowe
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa

Danie stałe:

- Barszcz z pasztecikiem





CYKADA
RESTAURACJA & HOTEL

MENU WESELNE

380 zł powyżej 70 os.

405 zł poniżej 70 os.

Zniżka 30 zł/os. na przyjęcia weselne w dni powszednie

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (6 do wyboru):

- Pieczony łosoś z nutą włoskich smaków
- Sandacz na postumencie ogórka z cukinią lub z sosem szpinakowo-śmietanowym
- Zraz wołowy po staropolsku
- Wołowina w sosie chrzanowym
- Pieczone udko z kaczki z sosem śliwkowym
- Pierś z kaczki podana na puree z buraka
- Polędwiczka wieprzowa po myśliwsku lub z sosem gorgonzola
- Roladka wieprzowa z pieczarkami, cukinią, marchewką i serem
- Roladka drobiowa nadziewana serem pleśniowym otulona boczkiem
- Kieszeń drobiowa z borowikami
- Roladka drobiowa z pieczarkami z sosem śmietanowym
- Grillowana pierś nadziewana szpinakiem i serem
- Udko faszerowane
- Kotlet de volaille
- Rumiany kotlet schabowy z pieczarką na maśle
- Kieszeń ze schabu z szynką i serem
- Żeberko z miodowym aromatem

DODATKI (6 do wyboru):

Ziemniaki, frytki, talarki, kulki ziemniaczane, kluski śląskie, kopytka, ryż, bukiet surówek, mizeria, warzywa gotowane, marchew z groszkiem, buraczki zasmażane, sałaty z winegret



DESER:

Kawa, herbata, ciasto (szwedzki stół)

ZAKĄSKI ZIMNE/SALATKI (9 do wyboru):

- Pstrąg wędzony tradycyjny lub na krakersie
- Jesiotr wędzony
- Tartaletki z łososiem wędzonym i kaparami
- Galaretka z pstrąga i łososa
- Krewetka na grzance z masłem czosnkowym na rukoli
- Łosoś wędzony otulony szpinakowym ciastem i mascarpone
- Ryba po grecku lub po węgiersku
- Śledź po staropolsku, w śmietanie lub po piracku
- Ciastko francuskie z kurczakiem wędzonym, camembertem i żurawiną
- Grzanka z chipsem z boczku, camembertem i żurawiną
- Roladka drobiowa z warzywami
- Rolada z polędwiczki ze staropolskim farszem
- Rolada z boczku ze szpinakiem
- Rolada z kaczki z suszonymi owocami
- Polędwiczka wieprzowa podana na grzance zakończona dipem
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Kurczak z pieczarkami i serem w cieście drożdżowym
- Deska wiejskich przysmaków
- Tatar wołowy
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Bruschetta z pomidorami i pastą oliwkową
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Pieczone klopsiki lub polędwiczki drobiowe w zalewie octowej
- Sałatka z łososiem i buraczkami
- Mozzarella z melonem z malinowym winegretem
- Rukola z szynką parmeńską, winogronem, serem lazur i granatem
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka z makaronem grenadine i kurczakiem
- Sałatka z makaronem farfalle, kurczakiem i suszonym pomidorem
- Sałatka z udek wędzonych z pieczarkami i kukurydzą
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka grecka



CIEPŁE PRZEKĄSKI:

Dwa dania do wyboru:

- Dorsz smażony z sosem kaparowym z kluseczkami gnocchi
- Sznycel wołowy zapiekany z papryką, cebulą i serem z sałatką wiosenną
- Polędwiczka wieprzowa na postumencie warzyw w curry
- Kaczka faszerowana z kapustą modrą
- Szaszłyk drobiowo-wieprzowy z pieczonymi ziemniakami
- Zawijak drobiowy z borowikami, boczkiem i serem z talarkami
- Roladka drobiowa z suszonym pomidorem i serem otulona boczkiem z kuleczkami
- Udko faszerowane z pieczonymi ziemniakami

Jedno danie do wyboru:

- Filet drobiowy w sosie słodko-kwaśnym na białym ryżu
- Gołąbki z sosem pomidorowym
- Karkówka duszona w kapuście
- Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną

Jedno danie do wyboru:

- Stroganow
- Flaki wołowe
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa

Danie stałe:

- Barszcz z pasztecikiem





CYKADA

RESTAURACJA & HOTEL

INFORMACJE / OPCJE DODATKOWE

- Konsumpcja oraz pokój Deluxe dla Młodej Pary – GRATIS.
- Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą - GRATIS.
- Czerwony dywan oraz dekoracja przed wejściem do sali – GRATIS.
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 12 lat – 50 % ceny.
- Napoje, wino musujące i alkohol nie są wliczone w cenę.
- Poprawiny 60 zł / osobę / 5 godzin, każda następna godzina 450 zł.
- Opłata korkowa - 500 zł .
- Tort weselny – cena producenta (ustalana indywidualnie).
- Indyk pieczony – 600 zł / szt.
- Udziec wieprzowy – 700 zł / szt.
- Owoce filetowane (szwedzki stół) – 14 zł / os.
- Lody z owocami i bitą śmietaną – 18 zł / por.
- Deserki porcjowane – 10 zł / szt.
- Fontanna czekoladowa (czekolada, owoce, pianki) – cena 20 zł / os.
- Wiejski stół – 30 zł / os.
- Piwo Żywiec (KEG) – 480 zł / beczka 20l.
- Coolery z lodem – 10 zł / kg.
- Mycie szkła barmana – 250 zł.
- Napis „LOVE” - 300 zł.
- Pokój dwuosobowy ze śniadaniem – 240 zł / dobę.
- Pokój jednoosobowy ze śniadaniem - 190 zł / dobę.
- Dostawka hotelowa – 60 zł / dobę.
- Doba hotelowa zaczyna się od godz. 15:00 , a kończy się o godz. 12:00.
- Przedłużenie doby do godz. 14:00 w dniu poprawin – 30 zł / pokój.
- Ceny noclegów obowiązują przy rezerwacji i opłaceniu przez Młodą Parę.





CYKADA
 RESTAURACJA & HOTEL

Jajkowo 51, 87-313 Brzozie • e-mail: biuro@hotelcykada.pl

HOTEL, RESTAURACJA – tel. 56 474 31 69, 661 444 795

ORGANIZACJA IMPREZ – tel. 604 416 837, 606 798 832

www.hotelcykada.pl