



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.*



MENU WESELNE 1

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (5 do wyboru):

- Dorsz po włosku
- Dorsz zapiekany z bazyliowym pesto i mozzarellą
- Grillowana pierś z pomidorem i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kiełbasa drobiowa z pieczarkami i serem
- Udko faszerowane
- Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo -pieczarkowym
- Zraz wieprzowy po staropolsku
- Roladka z karkówki z kapustą zasmażaną
- Rumianki kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Rumsztyk wieprzowy z warzywami zapiekany z 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 (szwedzki stół):

Kawa, herbata, ciasto

ZAKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI (5 do wyboru):

- Pstrąg wędzony
- Roladki z pstrąga wędzonego w boczku z chrzanowo-jabłkowym sosem
- Galaretka z pstrąga
- Śledź na słodko-kwaśno z burakiem i kremem chrzanowym
- Dorsz w zalewie octowej
- Roladka drobiowa z chorizo
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Kurczak z pieczarkami i serem w cieście drożdżowym
- Bruschetta z pomidorami i pastą oliwkową
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym z dipem kremowo-chrzanowym

- Tatar wołowy
- Pasztet staropolski z żurawiną i chrzanem
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Pieczone klopsiki zalewie octowej
- Panierowane polędwiczki drobiowe w zalewie pomidorowo-octowej
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Schab faszerowany w galarecie
- Ozory wieprzowe w galarecie z sosem tatarskim
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Rukola z figami, camembertem, i szynką parmeńską
- Sałatka z makaronem farfalle, kurczakiem i suszonym pomidorem
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka grecka

CIEPŁA KOLACJA (4 dania do wyboru):

- Roladka drobiowa ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem w boczku z talarami
- Shoarma z kurczaka z pieczarkami, cebulą i serem z talarkami
- Szaszłyk drobiowy z ziołowymi ziemniaczkami
- Polędwiczka nadziewana pieczarkami w sosie serowo-brokułowym z kuleczkami
- Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną
- Karkówka po cygańsku
- Flaki wołowe
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa

Danie stałe:

- Barszcz z pasztecikiem

MENU WESELNE 2

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (6 do wyboru):

- Dorsz po włosku
- Dorsz zapiekany z bazyliowym pesto i mozzarellą
- Grillowana pierś z pomidorem i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kiełbasa drobiowa z pieczarkami i serem
- Udko faszerowane
- Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo -pieczarkowym
- Zraz wieprzowy po staropolsku
- Roladka z karkówki z kapustą zasmażaną
- Rumianki kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Rumsztyk wieprzowy z warzywami zapiekany z serem
- Żeberko z miodowym aromatem

DODATKI (6 do wyboru):

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

DESER (szwedzki stół):

Kawa, herbata, ciasto

ZAKĄSKI ZIMNE/SALATKI (9 do wyboru):

- Szczupak faszerowany
- Pstrąg wędzony
- Rożki z ciasta filo z pstrągiem wędzonym i brzoskwiniami
- Roladki z pstrągiem wędzonym w boczku z chrzanowo-jabłkowym sosem
- Galaretka z pstrągiem i łososiem
- Krewetki na grzance z masłem czosnkowym na rukoli
- Łosoś wędzony otulony szpinakowym ciastem i mascarpone
- Dorsz w salsie pomidorowo-brzoskwiniowej
- Tatar ze śledzia podany na ziemniakach w mundurkach

- Roladka drobiowa z chorizo
- Rolada z polędwiczki z musem z wątróbki
- Rolada z kaczki z suszonymi owocami
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym z dipem kremowo-chrzanowym
- Rolada pomidorowa z serkiem ziołowym
- Deska wiejskich przysmaków
- Tatar wołowy
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem lub szynką i mascarpone
- Bruschetta z pomidorami i pastą oliwkową
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Panierowane polędwiczki drobiowe w zalewie pomidorowo-octowej
- Szynka z kolbami kukurydzy w galarecie
- Ozory wieprzowe w galarecie z sosem tatarskim
- Schab faszerowany w galarecie
- Rukola z figami, camembertem, i szynką parmeńską
- Sałatka z grillowanym łososiem i buraczkami
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z makaronem fusilli, kurczakiem wędzonym i brokułem
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka ze smażoną fetą

CIEPŁA KOLACJA (5 dań do wyboru):

- Dorsz po włosku z gnocchi
- Roladka drobiowa z suszonym pomidorem i fetą otulona boczkiem z kuleczkami
- Szaszłyk drobiowy z ziołowymi ziemniaczkami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną lub kurczakiem
- Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo-pieczarkowym z kopytkami
- Rumsztyk wołowy z karmelizowaną cebulką z sosem musztardowym oraz gnocchi
- Filet drobiowy w sosie słodko-kwaśnym na smażonym ryżu
- Shoarma z kurczaka z pieczarkami, cebulą i serem z talarkami
- Karkówka po cygańsku
- Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną
- Zupa drwala
- Flaki wołowe
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa

Danie stałe:

- Barszcz z pasztecikiem

MENU WESELNE 1

Ilość osób*	Soboty i święta od maja do września	Soboty i święta pozostałe miesiące	Pon.-czw. oraz piątki bez możliwości poprawin w sobotę**
Poniżej 70	380 zł	360 zł	350 zł
70-100	370 zł	350 zł	340 zł
Powyżej 100	360 zł	340 zł	330 zł

* W przeliczeniu na osoby płatne 100% ceny

** Z wyłączeniem świąt i dni wolnych od pracy

MENU WESELNE 2

Ilość osób*	Soboty i święta od maja do września	Soboty i święta pozostałe miesiące	Pon.-czw. oraz piątki bez możliwości poprawin w sobotę**
Poniżej 70	410 zł	390 zł	380 zł
70-100	400 zł	380 zł	370 zł
Powyżej 100	390 zł	370 zł	360 zł

* W przeliczeniu na osoby płatne 100% ceny

** Z wyłączeniem świąt i dni wolnych od pracy



INFORMACJE / OPCJE DODATKOWE

- Konsumpcja oraz pokój Deluxe dla Młodej Pary – GRATIS.
- Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą.
- Czerwony dywan przed wejściem do sali.
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 12 lat – 50 % ceny.
- Obsługa (zespół muzyczny, Dj, fotograf itp.) – 70% ceny
- Napoje i alkohol we własnym zakresie bez dodatkowych opłat.
- Poprawiny 60 zł / osobę / 5 godzin, każda następna godzina 450 zł.
- Tort weselny – cena producenta (ustalana indywidualnie).
- Indyk pieczony – 600 zł / szt.
- Udziec wieprzowy – 750 zł / szt.
- Uczta góralska – 45 zł / os.
- Owoce filetowane (szwedzki stół) – 15 zł / os.
- Lody z owocami i bitą śmietaną – 17 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 20 l.
- 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