



Menu weselne

Oferta na 2026 rok

Powitanie - lampka wina musującego, chleb i sól
Obiad - zupa, danie główne, deser
Trzy posiłki serwowane
(dwa dania typu dania głównego + danie kolacyjne)
Zimna płyta i owoce na szwedzkim stole
Soki owocowe i woda mineralna w dzbankach
Serwis kawowy
Materiałowe obrusy i serwety
Opakowania na produkty pozostałe po przyjęciu we własnym zakresie
Apartament wraz ze śniadaniem dla Pary Młodej
Rabat na pokoje dla gości weselnych
Bezpłatny parking dla Gości
Ogród z placem zabaw dla dzieci
Zniżki dla dzieci (do lat 3 - bezpłatnie serwujemy tylko zupeł; 4-10 lat - 50% ceny)
Bez opłat typu korkowe
Oferta nie obejmuje: napoi gazowanych 0,2l (Pepsi, Mirinda, 7 Up)
ciast, tortu, paczek z ciastem, alkoholu, dekoracji, noclegów,
oprawy muzycznej, innych atrakcji.

Cena 350zł/os

Hotel Łokietek

Grzegorz Kafel

ul.Ojcowska 126, 32-089 Czajowice

www.hotel-lokietek.pl

repcja@hotel-lokietek.pl

+48 12/ 397 22 22

Manager

Joanna Szlachta

+48 882 810 829



Menu



Przystawka za dopłatą (jedna do wyboru)

Polędwiczki z indyka na sałacie z gorgonzolą
Tartaletka z ciasta francuskiego z gruszką, serem pleśniowym i orzechami
Tatar z łososia wędzonego z cebulą, awokado oraz grzanką

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Duet kremów brokułowy i kalafiorowy z groszkiem ptysiowym
Krem z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Dania główne (jedno do wyboru)

Rolada wołowa w sosie własnym
Schab duszony w sosie cebulowo - piwnym
Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Zrazy wieprzowe po wiejsku w sosie własnym
Filet z kurczaka po tokańsku w sosie parmezanowo - śmietanowym
Pieczona polędwiczka wieprzowa z farszem drobiowo - pieczarkowym w sosie z zielonego pieprzu
Boczek rolowany z polędwiczką wieprzową w sosie musztardowo - miodowym
Roladka z indyka z pesto czerwonym, szpinakiem w sosie bazyliowym
De volaille z masłem i pietruszką
Szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami
Udko faszerowane pieczarkami, cebulą i boczkiem w sosie serowym
Dorsz z pieca z sosem koperkowym

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Puree ziemniaczane
Ziemniaki pieczone w ziołach
Smażone części ziemniaków
Frytki
Dufinki/ Szyszki ziemniaczane
Kluski śląskie
Ryż biały/ z warzywami
Kluseczki gnocchi ze szpinakiem





Dodatki (jeden do wyboru)

Zestaw surówek podany wieloporcjowo

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z marchewki

Surówka z selera

Salatka wiosenna

Salatka z kapusty pekińskiej

Kapusta zasmażana biała

Kapusta zasmażana czerwona z jabłkiem i boczkiem

Buraczki zasmażane

Warzywa parowane

Desery (jeden do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Puchar lodów z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Deser malinowy z lodem waniliowym i kruszoną bezą

Karmelizowana gruszka w sosie śmietankowym z lodem waniliowym

Wiśniowe marzenie z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Danie kolacyjne (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem

Bogracz wołowy z kluseczkami

Gulasz drobiowy z kopytkami

Żurek staropolski

Zupa gulaszowa

Zimna płyta (stół szwedzki)

Półmiski z przekąskami

Półmiski mięs pieczonych, wędlin

Pasztet domowy

Salatka z pieczonym indykiem, rukolą, pomarańczą i żurawiną

Salatka grecka z serem Feta

Salatka z wędzonym łososiem i serem błękitnym Lazur

Deska serów

Śledź w oleju z cebulą, suszonym pomidorem i bazylią

Rołmopsy

Ryba po meksykańsku

Galarety drobiowe/ z golonki

Pieczyno ciemne i jasne

Dip żurawinowy /chrzanowy /musztardowy

Patera owoców filetowanych



Bez ograniczeń:
Woda mineralna, soki owocowe w dzbankach
Serwis kawowy



Propozycje za dodatkową opłatą:

Napoje gazowane 0,2l (Pepsi, Mirinda, 7 Up) - 7 zł/szt
Przystawka - 19 zł/os
Porcja drugiego mięsa do obiadu - 17 zł/os
Możliwość wymiany (danie główne):
Pierś z kaczki w sosie żurawinowym - 20 zł/os
Łosoś grillowany w sosie koperkowym - 18 zł/os
Zimna płyta na stolikach gości - 13 zł/os
Ciasta na paterach - 18 zł/os
Paczki z ciastem - 40 zł/szt
Stół staropolski - 20 zł/os
Danie w podgrzewaczu – dwa rodzaje do wyboru
(pierogi ruskie, z mięsem, pieczona golonka lub żeberka w kapuście) - 20 zł/os
Pojemniki do pakowania po przyjęciu we własnym zakresie
(możliwość zakupu na miejscu - 3 zł/szt)
Białe pokrowce na krzesła - 12 zł/szt

Noclegi dla gości weselnych - 120 zł/os bez śniadania; 150 zł/os ze śniadaniem

Podane ceny i oferta mogą ulec zmianie na kolejne lata.

