



Menu Weselne

RESTAURACJA VICTORIA

2025



**ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE.
ODPOWIEMY NA PYTANIA ORAZ OMÓWIMY
MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI PAŃSTWA
WYJĄTKOWEGO DNIA.**

**HOTEL VICTORIA
OLKUSZ
UL.MICKIEWICZA 18
32-300 OLKUSZ**

**Manager: Iwona Kalista
+48 600 960 453**

Recepcja@victoria.olkusz.pl

www.victoria.olkusz.pl

+48 32754 41 31

**W CENIE PAKIETU 280 ZŁ/ OS.
OTRZYMUJĄ PAŃSTWO**

- * Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- * Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego
- * Apartament dla Nowożeńców z sejfem
- * Podstawowy wystrój Sali
- * Pokrowce dla Nowożeńców
- * Profesjonalną obsługę kelnerską
- * Wynajem Sali – 12h

MENU SERWOWANE

- Uroczysty trzydaniowy obiad
(zupa, danie główne, deser)
- Dwa dania kolacyjne
- Zimne przekąski serwowane wyłącznie na stole szwedzkim
- Zimne zakąski na stole Gości - dopłata 12zł/osoba
- Owoce filetowane podawane w bufecie kawowym
- Napoje zimne i gorące bez limitu
(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)
- Napoje gazowane 0,7l (Pepsi, 7up, Mirinda) – 14zł/osoba

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Rabat w wysokości 50% Menu dla dzieci 4-10 lat
 - Dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- Obsługa techniczna¹ – 80% ceny Menu podstawowego

¹ Zespół muzyczny, Fotograf, Kamerzysta





W CENIE PAKIETU 300 ZŁ/ OS. OTRZYMUJĄ PAŃSTWO

- ★ Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- ★ Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego
- ★ Apartament dla Nowożeńców z sejfem
- ★ Podstawowy wystrój Sali
- ★ Pokrowce dla Nowożeńców
- ★ Profesjonalną obsługę kelnerską
- ★ Wynajem Sali – 12h

MENU SERWOWANE

- Uroczysty trzydaniowy obiad
(zupa, danie główne, deser)
- Danie gorące
- Dwa dania kolacyjne
- Zimne przekąski serwowane wyłącznie na stole szwedzkim
- Zimne zakąski na stole Gości - dopłata 12zł/osoba
- Owoce filetowane podawane w bufecie kawowym
- Napoje zimne i gorące bez limitu
(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)
- Napoje gazowane 0,7l (Pepsi, 7up, Mirinda) – 14zł/osoba

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Rabat w wysokości 50% Menu dla dzieci 4-10 lat
 - Dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- Obsługa techniczna² – 80% ceny Menu podstawowego

² Zespół muzyczny, Fotograf, Kamerzysta



W CENIE PAKIETU 340 ZŁ/ OS. OTRZYMUJĄ PAŃSTWO

- ★ Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- ★ Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego
- ★ Apartament dla Nowożeńców z sejfem
- ★ Podstawowy wystrój Sali
- ★ Pokrowce dla Nowożeńców
- ★ Profesjonalną obsługę kelnerską
- ★ Wynajem Sali – 12h

MENU SERWOWANE

- Uroczysty trzydaniowy obiad
(zupa, danie główne, deser)
- Dwa danie gorące
- Jedno dania kolacyjne
- Zimne przekąski serwowane wyłącznie na stole szwedzkim
- Zimne zakąski na stole Gości - dopłata 12zł/osoba
- Owoce filetowane podawane w bufecie kawowym
- Napoje zimne i gorące bez limitu
(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)
- Napoje gazowane 0,7l (Pepsi, 7up, Mirinda) – 14zł/osoba

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Rabat w wysokości 50% Menu dla dzieci 4-10 lat
 - Dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- Obsługa techniczna³ – 80% ceny Menu podstawowego

³ Zespół muzyczny, Fotograf, Kamerzysta





DODATKOWO PROPONUJEMY

- **CIASTA 17ZŁ/OS**
- **TORT 19ZŁ/OS**
- **PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI 45ZŁ/SZT.**
- **PRZYSTAWKA 15ZŁ/OS**
- **WIEJSKI BUFET 24ZŁ/OS**
- **DODATKOWE DANIA W BEMARACH W BUFECIE 25ZŁ/OS**

CENA NIE UWZGLĘDNI

- ★ **Alkoholu**
- ★ **Tortu**
- ★ **Ciasta**
- ★ **Oprawy muzycznej**
- ★ **Innych usług dodatkowych**

❖ Lokal nie pobiera opłaty korkowej



PRZYSTAWKA

(do wyboru 1 propozycja)

- Boczek po kalifornijsku
- Tatar ze śledzia z chipsem jabłkowym
- Soczysty melon otulony szynką parmeńską
- Carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem
- Płatki kurczaka podane na mixie sałat z sosem z mango i marakui

ZUPA

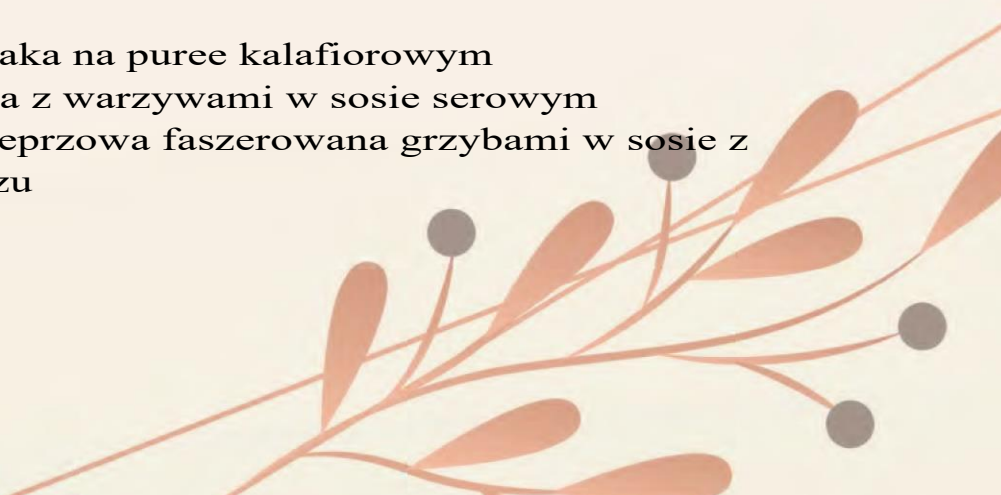
(do wyboru 1 propozycja)

- Tradycyjny rosół z makaronem lub kołdunami
- Krem pomidorowy z płatkami migdałowymi
- Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki
- Krem z cukinii z grzanką serową
- Krem z borowików podany ze śmietaną i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru 1 propozycja)

- Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
- Sakiewka ze schabu w sosie staropolskim
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Rolada wieprzowa faszerowana kapustą kiszoną, boczkiem w sosie ziołowym
- Rolada ślaska w sosie staropolskim
- De volaille
- Kieszeń z kurczaka na puree kalafiorowym
- Rolada drobiowa z warzywami w sosie serowym
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami w sosie z zielonego pieprzu





DANIA GORĄCE

(do wyboru 1 propozycja)

- Ośmiorniczki z kurczaka z boczkiem, cukinią i parmezanem
- Rolada z kurczaka z mozzarellą, suszonymi pomidorami z sosem szpinakowym
- Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i serem pleśniowym na puree marchewkowym lub buraczanym
- Szaszłyk z wielu mięs przekładany warzywami
- Cordon blue
- Karkówka duszona z warzywami
- Schab nadziewany śliwką suszoną w sosie chrzanowym
- Filet z kaczki z żurawiną
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i mozzarellą
- Faszerowane udko z kurczaka
- Dorsz na warzywach

DANIA KOLACYJNE

(do wyboru 1 propozycja)

- Strogonoff
- Bogracz z ziemniakami
- Gulasz z ciepłą bułeczką
- Zupa meksykańska z pulpecikami
- Pasztecik z ciasta francuskiego + barszcz czerwony solo
- Gołąbki z kaszą pęczak w sosie grzybowym
- Papryka faszerowana z sosem pomidorowym
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Krokiet neapolitański + barszcz czerwony solo
- Krokiet z mięsem i kapustą + barszcz czerwony solo
- Kapuśniaczek z pieczarkami + barszcz czerwony solo



DODATKI

(do wyboru 1 propozycja)

- Ziemniaki z koperkiem
- Ćwiartki ziemniaka w łupkach
- Bezy ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Kasza Kus-Kus / kasza pęczak z warzywami
- Kluseczki gnocchi ze szpinakiem
- Kopytka okraszone boczkiem i cebulką
- Paluszki ziemniaczane
- Kluski śląski

SURÓWKI

(do wyboru 2 propozycje)

- Marchew z jabłkiem
- Colesław w sosie chrzanowym
- Koperkowa na bazie białej kapusty
- Wiosenna na winegrecie
- Szwedzka z ogórkiem kwaszonym
- Kapusta czerwona
- Kapusta pekińska
- Kapusta kwaszona
- Kapusta zasmażana
- Buraczki
- Mizeria
- Surówka z selera

DESER

(do wyboru 1 propozycja)

- Puchar lodowy ze świeżymi owocami
 - Strudel jabłkowo-gruszkowy z sosem waniliowym
 - Szarlotka na ciepło z gałką lodów
 - Lody waniliowe z ciepłymi malinami
 - Panna cotta z sosem truskawkowym
 - Brzoskwiniowa fantazja
- 



ZIMNA PŁYTA W BUFECE

- Mięsa pieczone
- Wędliny
- Pasztet
- Kabanosy
- Jajka w sosie tatarskim
- Pikle
- Świeże warzywa
- Pieczywo

TYLKO W WERSJI NA STOLE SZWEDZKIM

- Łosoś w cieście francuskim
- Tarta – 2 rodzaje
- Ciasto szpinakowe
- Ciasto serowe
- Tortilla z kurczakiem / tuńczykiem
- Pizzerinki
- Śliwka w boczku
- Kurczak w boczku

SALATKI

(do wyboru 2 propozycje)

- Sałatka jarzynowa
- Gyros
- Ryżowa
- Kurczak na mixie sałat
- Śródziemnomorska
- Tortellini
- Kurczak z ananasem
- Grecka

ŚLEDZIE

(do wyboru 2 propozycje)

- W oleju
- Rolmopsik po wiejsku
- Ryba po grecku
- W zalewie śmietanowo-jogurtowej
- W musztardzie
- Po cygańsku

TYMBALIK
(do wyboru 2 propozycje)

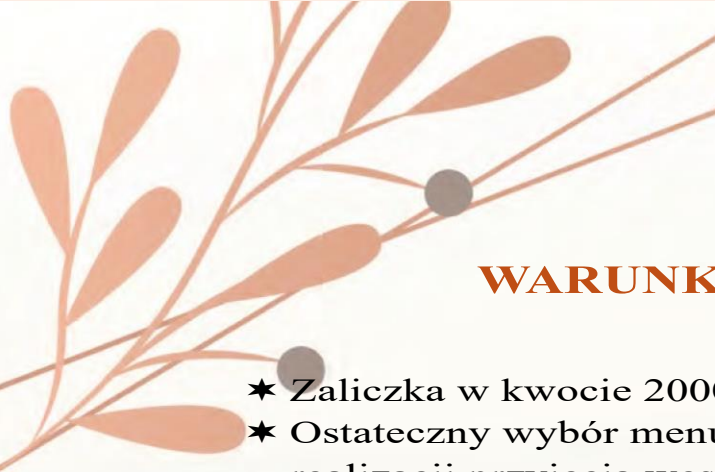
- Drobiowy
- Wieprzowy
- Ozorek
- Schab po warszawsku w galarecie
- Szparagi w szynce

**DODATKOWE DANIA GORĄCE
W BEMARACH**
(do wyboru 2 propozycje)

- Żeberka w sosie barbecue
- Pałeczki kurczaka w pikantnej panierce
- Golonka na kapuście zasmażanej
- Mix pierogów 6szt./ osoba
 - ruskie
 - z mięsem
 - z kapustą i grzybami

**DODATKOWO
DO ZIMNEJ PŁYTY PROPONUJEMY**

- ❖ Deska serów 600zł
 - ❖ Finger Food 14zł/ osoba
 - ❖ Słodki bufet do 50 osób – 1200zł
 - ❖ Łosoś pieczony faszerowany pstrągiem
 - 1szt. (ok.4kg)- 1000zł
- 



WARUNKI REZERWACJI

- ★ Zaliczka w kwocie 2000zł płaćta gotówką w dniu rezerwacji
- ★ Ostateczny wybór menu – 2 tygodnie przed terminem realizacji przyjęcia weselnego
- ★ Ostateczne zgłoszenie liczby Gości oraz wpłata 50% wartości wesela – 1 tydzień przed terminem realizacji przyjęcia weselnego
- ★ Pozostała część kwoty należnej za organizację wesela gotówką lub przelewem – do 3 dni po terminie realizacji przyjęcia weselnego

DODATKOWE KOSZTY WYSTROJU SALI

- Bukiet w niskim wazonie – 70zł
- Bukiety „MARTINÓWKA” – 250zł/ szt.
- Bukiet „TUBA” – 120zł/ szt.
- Bukiet przed Młodych – 400zł
- Świeca „KŁOCEK” - 8zł/ szt.
- Serwetka podwójna kolorystyczna – 4zł/ szt.
- Pokrowce dla Gości – 12zł/ szt.
- Podkłady pod talerze – 3zł/ szt.
- Bieżniki na stół do 100 osób – 400zł
- Ścianka do zdjęć – 350zł

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI ZAŚLUBIN W OGRODZIE HOTELU

- ★ Koszt przygotowania – 1800zł

Zapytaj o możliwość doboru dań wegetariańskich, wegańskich bezglutenowych i innych specjalnych diet lub o poszerzeniu menu o elementy indywidualnego uzgodnienia.

**PODANE CENY I OFERTY NA KOLEJNE LATA
MOGĄ ULEC ZMIANIE**





VICTORIA



Hotel & Restauracja

