



Menu Okolicznościowe

RESTAURACJA VICTORIA
2026



Zestaw 1

115 zł /osoba

Czas trwania spotkania - 4h

- Zupa
- Danie główne
- Porcja ciasta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Dodatkowo:

Zimna płyta: + 75 zł / osoba

Zestaw 2

225 zł /osoba

Czas trwania spotkania - 8h

- Zupa
- Danie główne
- Danie kolacyjne
- Zimna płyta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Napoje gazowane: 0,2 l- 7 zł / według zużycia

Zestaw 3

240 zł /osoba

Czas trwania spotkania - 9h

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Danie kolacyjne
- Zimna płyta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana bez limitu podczas trwania imprezy)

Napoje gazowane: 0,2 l- 7 zł / według zużycia

Zestaw 4

270 zł /osoba

Czas trwania spotkania - 10 h

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Danie kolacyjne
- II Danie kolacyjne
- Zimna płyta
- Serwis kawowy:
(kawa, herbata, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana
bez limitu podczas trwania imprezy)

Napoje gazowane: 0,2 l- 7 zł / według zużycia

Przystawka

Za dodatkową opłatą

15 zł / osoba

- Boczek po kalifornijsku
- Płatki kurczaka na mixie z dresingiem z mango i marakui
- Różyczki z łososia z serkiem chrzanowym i szpinakiem (dopłata 5 zł / osoba)
- Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem





Menu do skomponowania według własnego uznania

Zupy

- Domowy rosół z makaronem
- Krem z batatów z ricottą i chorizo
- Krem z pomidorów z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki

Dania główne

- Plastry ze schabu mix
- Saltimbocca
- Tradycyjna rolada wołowa (cebula, ogórek kiszony, boczek)
- Karczek w sosie własnym
- Bitki z indyka z ciepłą żurawiną
- Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurczakiem z warzywami na sosie paprykowym
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
- Filet z kurczaka zapiekany z camembertem i boczkiem
- Sakiewka ze schabu z serem wędzonym na żurawinie
- Udko z kaczki z jabłkiem i pomarańczą (dopłata 10 zł / osoba)
- Grillowany łosoś otulony masłem czosnkowym (dopłata 10 zł / osoba)
- Miruna w sosie koperkowym
- **Dzieci:** Nuggetsy z frytkami lub naleśniki z serem i owocami

Sosy do mięs

- Z zielonego pieprzu
- Koperkowy Maślano-cytrynowy
- Musztardowy
- Staropolski
- Kurkowy
- Grzybowy

Surówki

(2 rodzaje)

- Czerwona kapusta
- Buraczki
- Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Mizeria
- Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera

Dodatki

(1 rodzaj)

- Ziemniaczki z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie
- Kopytka okraszone boczkiem
- Gnocchi ze szpinakiem
- Ziemniaki opiekane po francusku z tymiankiem
- Risotto warzywne
- Suflet ziemniaczany
- Ziemniak faszerowany pieczarką, cebulką i porem zapieczony serem

Desery

- Lody na sałatce owocowej z bitą śmietaną i polewą
- Gruszka na ciepło z gałką lodów i adwokatem
- Strudel jabłkowo-gruszkowy z sosem waniliowym
- Lody waniliowe z ciepłym musem malinowym





Dania kolacyjne

- Krokiet z mięsem i kapustą i barszcz czerwony solo
- Gulasz wieprzowy z ciepłą bułeczką
- Pasztecik z ciasta francuskiego i barszcz czerwony solo
- Krokiet neapolitański (ser, szynka, pieczarki) i barszcz czerwony solo
- Żurek staropolski
- Bogracz
- Gołąbki z kaszą pęczak w sosie grzybowym
- Frykadelki w sosie pieczarkowym na ryżu
- Pierogi z mięsem

Zimna płyta

- Mięsa pieczone i wędliny, swojski pasztet, rolowany boczek, kabanos
- Półmiski przekąsek
- **Salatki** (2 rodzaje do wyboru):
jarzynowa, tuńczykowa, tortellini, brokułowa z sosem czosnkowym, kurczak na mixie sałat, brokułowa z boczkiem, fetą z sosem koperkowym
- **Śledzie** (2 rodzaje do wyboru):
ryba po grecku, w oleju, z żurawiną, rolmopsik po wiejsku, w zalewie śmietanowo-jogurtowej, salsa paprykowa
- **Tymbaliki** (1 rodzaj do wyboru):
drobiowy, wieprzowy, schab w galarecie, szparagi w szynce i galarecie
- **Jajka** (1 rodzaj do wyboru):
w sosie tatarskim, w majonezie
- Pieczywo
- Świeże warzywa i pikle

❖ Istnieje możliwość podania zimnej płyty
w formie bufetu szwedzkiego

Dodatkowo płatne

- Obiad wieloporcyjowy – cała porcja mięsa 20 zł / szt.
- Paczki z ciastem 40 zł / paczka
- Tort 22 zł / os.
- Ciasto 160 zł / patera / 10 os.
- Owoce 140 zł / patera / 10 os.
- Deserki 12 zł / szt.

- Dzieci w wieku 4-10 lat 50% ceny
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie
(serwujemy zupeł oraz gwarantujemy miejsce przy stole)
- Czas trwania imprezy - od 8 do 10 h
(w zależności od wybranego pakietu)
- Pojemniki do pakowania po imprezie
- we własnym zakresie lub możliwość zakupu na miejscu - 3 zł / szt.

VICTORIA



Hotel & Restauracja

Hotel Victoria Olkusz

Ul. Mickiewicza 18
32-300 Olkusz

Manager: Iwona Kalista

+48 600 960 453

+48 6 95 182 223

Recepcja@victoria.olkusz.pl

www.victoria.olkusz.pl

Tel. +48 32 754 41 31

