



MAGNUS
RESORT



MENU WESELNE

2027/2028



WWW.MAGNUSRESORT.PL

MENU SZAFIOWE 359zł/os

Zupa serwowana w stół

Rosół królewski z domowym makaronem
i drobiowymi kluseczkami

Dania Główne serwowane w stół na półmiskach

Rolada wieprzowa z wędzonką
i ogórkiem kiszonym z sosem
Tradycyjny kotlet devolaj z masłami pietruszką
Filet z kurczaka w panko

Dodatki serwowane w stół na półmiskach

Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Frytki z solą morską
Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z marchewki z cytrusami
Mix sałat i warzyw z sosem winegret

Deser | serwowany w stół jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Panna cotta z malinowym coulis
Krem brulee z owocami sezonowymi

Słodkości | bufet

Selekcja ciast z naszej cukierni
Owoce sezonowe
Napoje bez limitu
Woda i soki owocowe podane w karafkach
Kawa i wybór herbat

Zimne przekąski | bufet

Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Hummus z warzywami
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka
Śledź w dwóch odsłonach
Sałatka szopska z owczym serem
Sałatka z selerem i szynką
Sałatka z salami, makaronem i listkami świeżej
bazylii
Śliwka wędzona, otulona boczkiem
Beskidzkie wyroby - selekcja mięs Szefa Kuchni
Mięsa pieczone z dipami
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach
chipotle
Deska serów regionalnych i pleśniowych
Masła smakowe i pieczywo

Kolacja I | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Pieczony dorsz na puree z groszku
i białej fasoli oraz marchew z miodem i anyżem
Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie
grzybowym, podana na puree
ziemniaczano-selerowym w towarzystwie
grillowanej cukinii

Kolacja II | bufet jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Rubinowy barszcz z pasztecikiem
Soczysty gulasz z indyka z pomidorami
aromatyzowany kolendrą

MENU RUBINOWE 439zł/os



Przystawka | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru

Plastry kaczki wędzonej w olchowym dymie,
puree dyniowe z nutą chili i żel wiśniowy
Terrina z łososia na grzance z koperkiem
i jogurtem cytrynowym

Zupa | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru

Rosół z kaczki francuskiej z domowym makaronem
i pulpecikami drobiowymi
Krem z pomidorów San Marzano
z mozzarellą i bazylią

Danie główne serwowane na półmiskach w stół

Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką
i ogórkiem kiszonym
Kotlet devolaj z masłem i pietruszką
Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki

Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Frytki z solą morską
Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat z sosem vinegret

Deser | serwowany w stół jedna propozycja do wyboru

Beza z kremem mascarpone
i owocami sezonowymi
Mus jagodowy z żelką jogurtowo-limonkową
na kruchym ciasteczku

Słodkości | bufet

Selekcja ciast z naszej cukierni
Owoce sezonowe
Napoje bez limitu
Woda i soki owocowe podane w karafkach
Kawa i wybór herbat

Zimne przekąski | bufet

Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Quiche Lorraine
Mini caprese
Śledź w dwóch odsłonach
Sałatka szopska z owczym serem
Sałatka makaronowa z oliwkami i suszonymi
pomidorami
Sałatka z salami, makaronem i listkami świeżej
bazylii
Śliwka wędzona, otulona boczkiem
Beskidzkie wyroby - selekcja mięs Szefa Kuchni
Mięsa pieczone z dipami
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach
chipotle
Deska serów regionalnych i pleśniowych
Masła smakowe i pieczywo

Kolacja I | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru

Filet drobiowy otulony bekonem z kremowym
sosem, puree ziemniaczane z truflą i pieczone
warzywa
Udko z kaczki sous-vide z pieczonymi
ziemniakami oraz karmelizowane buraki
Filet z dorsza w sosie cytrynowym podany
z pieczonym batatem i zielonym groszkiem

Kolacja II | bufet jedna propozycja do wyboru

Curry warzywne z ciecierzycą i ryżem basmati
Boeuf stroganoff
Trio paprykowe z kurczakiem i aromatyczną
esencją

Kolacja III | bufet jedna propozycja do wyboru

Rubinowy barszcz z pasztecikiem
Kwaśnica beskidzka na wędzonce
Zupa chrzanowa z białą kielbasą



Przystawka | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru

Rostbef sous-vide serwowany na puree
z piklowanym fenkułem
Tatar z wędzonego łososa z kaparami
i limonkowym kawiolem

Zupa | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru

Rosół z kaczki francuskiej z pulpecikami
wołowymi z nutą lubczyku
Krem z białych warzyw z płatkami migdałów
i oliwą truflową

Danie główne serwowane na półmiskach w stół

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Kotlet devolaj z masłem i pietruszką
Polędwiczka wieprzowa „po parysku”
Kacze udko sous-vide aromatyzowane
anyżem i pomarańczą

Dodatki

Kluski śląskie
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Frytki z solą morską
Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z marchewki i antonówki
Surówka z selera z zielonym ogórkiem
i listkami mięty
Bukiet sałat z sosem vinegret

Deser | serwowany w stół jedna propozycja do wyboru

Brownie z malinowym coulis i owcami sezonowymi
Aksamitny sernik na zimno z białą czekoladą
Beza daquoise z kremem kawowym, daktylami
i orzechami

Słodkości | bufet

Selekcja ciast z naszej cukierni
Owoce sezonowe | Napoje bez limitu
Woda i soki owocowe podane w karafkach
Kawa i wybór herbat

Zimne przekąski | bufet

Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Quiche Lorraine
Grillowana papryka z fetą i oliwkami
Tartinki z serem brie i gruszką
Wędzony łosoś z musem awokado
Sałatka jarzynowa
Sałatka z chrupiącymi warzywami, gruszką
i marynowanym bundzem
Śledź w dwóch odsłonach
Beskidzkie wyroby
Mięsa pieczone
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach
chipotle
Galaretką wieprzowa z piklowaną
czerwoną cebulką
Deska serów regionalnych i pleśniowych
Masła smakowe i pieczywo

Kolacja I | serwowana w stół jedna propozycja do wyboru

Policzki wołowe w ciemnym sosie
podane z selerowym puree
i chrupiącymi warzywami korzeniowymi
Łosoś pieczony w cytrynowej glazurze z ziołami,
na puree z batatów
oraz sałatką z rukoli i pomidorka z nutą chilli

Kolacja II | bufet jedna propozycja do wyboru

Żeberko wieprzowe w glazurze
musztardowo-miodowej z puree ziemniaczanym
z surówką colesław
Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym
i kapustą kiszoną
Pieczony indyk w ziołach z kaszą jęczmienną
i marchew glazurowana w miodzie

Kolacja III | bufet | jedna propozycja do wyboru

Litewska zupa z szynki z warzywami i kwaśną
śmietaną
Wykwintne ragout z wołowiny i borowików
Płatki cielęciny z warzywami i czerwonym pesto
Czardasz węgierski

INFORMACJE DODATKOWE



W ramach pakietu weselnego otrzymują Państwo:

Indywidualnego **opiekuna przyjęcia**

Degustację menu weselnego dla przyszłej Pary Młodej

Powitanie chlebem i solą

Toast powitalny winem musującym

Możliwość przygotowania dań **pod diety wykluczeniowe i specjalne**

Profesjonalną **obsługę kelnerską**

Nowoczesne i klimatyzowane **sale weselne**

Apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia gratis

Specjalną ofertę cenową na **pokoje dla Gości** weselnych

Pomoc przy organizacji wszelkich usług dodatkowych

Prezent na pierwszą rocznicę ślubu

DODATKOWO POLECAMY

Autorski tort z cukierni hotelowej | od 22 zł/os

Napoje gazowane | 10zł/0,2l

Open Bar | 129zł/osoba

Wódka czysta, wino białe, wino czerwone, piwo lane, napoje gazowane

Cocktail bar | 90 zł/osoba

Cztery rodzaje drinków, serwowanych przez zawodowego barmana przez 6 godzin

Drinki do wyboru z: Mohito, Pina Colada, Tequila Sunrise, Polish Garden /na żubrówce ze świeżym ogórkiem/, Cuba Libre, Mimoza, Blue Lagoon, owocowy cocktail bezalkoholowy

Barman service | 4000 zł

Profesjonalna obsługa barmańska przez 6 godzin. Zapewniamy bar wraz z obsługą i dodatkami, a para młoda alkohol i syropy do konkretnych drinków.

DODATKOWE PRZYJEMNOŚCI KULINARNE

Candy Bar | od 3 800 zł

Fontanna czekoladowa z owocami (4 godziny) | 1 800 zł

Fontanna czekoladowa z owocami i deserami (6 godzin) | 2600 zł

Paczki z ciastami dla gości | od 60 zł

Bufety tematyczne | od 3 500 zł

Uczta u Szlachcica (bufet staropolski) | Włoska Trattoria | Grecka wyspa

Kolacja pokazowa | płonący udziec /dla minimum 50 osób/ | 45 zł/osoba

