




RUDY LAS

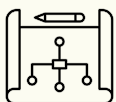
WESELA

WESELE MARZEŃ W SERCU LASU
2027

DLACZEGO WARTO ZORGANIZOWAĆ WESELE W RUDYM LESIE?



5 sal restauracyjnych z salami balowymi



Nowoczesna przestrzeń eventowa
do dowolnej aranżacji



Przyjęcia weselne od 20 do 450 osób



Zaślubiny w plenerze, w pięknie zaaranżowanym
leśnym ogrodzie



Menu szefa kuchni z ponad 25-letnim doświadczeniem
w najlepszych restauracjach i obiektach bankietowych
w kraju i za granicą

ZAPRASZAM CIĘ
NA SPOTKANIE PREZENTACYJNE!

Agnieszka Sz wajcok
Wedding & Social Event Manager

Tel. +48 601 800 150
e-mail: agnieszka.szwajcok@rudylas.pl

PAKIET LIPOWY



410 PLN / OSOBA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ



APERITIF

- Wino musujące



ZUPA

- Esencjonalny rosół z trzech mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką



DANIE GŁÓWNE

serwowane wieloporcjowo, 1,5 kawałka mięsa na osobę

- Tradycyjna rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i cebulą, sos pieczeniowy
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana ziołowym musem i serem mimolette
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce w płatkach kukurydzianych i panko

DODATKI:

- Kluski białe
- Ziemniaki gotowane z masłem i świeżym koperkiem
- Modra kapusta
- Zestaw trzech surówek



DESER

(jeden do wyboru)

- Pistacjowy Creme Brulee, compote z mango i ananasa, ciastko z palonego kakao, domowy sorbet malinowy z rozmarynem
- Tarta z kremem angielskim, owoce leśne, domowe lody śmietankowe, miodowe ciasteczka
- Brownie czekoladowe z sezamem, sorbet z trawy cytrynowej i liści limonki i kaffiru, żel truskawkowy, beza



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Selekcja lokalnych wędlin
- Mięsa pieczone:
 - Karkówka pieczona, marynowana w musztardzie i rozmarynie
 - Rolowany boczek z ziołami, czosnkiem i wędzoną papryką

- Domowy pasztet z orzechami laskowymi, cynamonem i sosem chrzanowym
- Selekcja serów, orzechy włoskie, winogrona, konfitura z czerwonej cebuli i gorczycy
- Galantyna drobiowa z dodatkiem wątróbki, kukurydzy i pietruszki
- Śledź marynowany w sosie miodowo-musztardowym
- Ryba opiekana w occie z marchwią, cebulą i liściem laurowym
- Tymbaliki szynkowe z jajkiem, kukurydzą i warzywami
- Jaja faszerowane kolorowymi pastami
- Sałatka z kuskusem perłowym, warzywami, brokułem, serem i szynką
- Selekcja sałat, świeże warzywa, domowy dressing pomidorowy, ser feta, pestki dyni
- Zestaw pikli
- Chrupiące pieczywo
- Masło



UROCZYSTA KOLACJA

serwowana (jedna do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem szpinakowym ze świeżą pietruszką, podana na puree z pasternaku, marchewka glazurowana z tymiankiem i sosem porto
- Filet z kurczaka kukurydzianego podany na puree z zielonego groszku z mięta i pieczonym pomidorem, parmezanem i sosem gorgonzola
- Filet z białej ryby zapiekany z masłem ziołowo-cytrynowym podany na rogout warzywno-pomidorowym ze świeżymi ziołami



CIEPŁA KOLACJA W BUFECIE

(jedna do wyboru)

- Barszcz na domowym zakwasie z pasztecikiem
- Żurek domowy na białej kiełbasie z grzybami i ziemniakami

PAKIET BUKOWY



470 PLN / OSOBA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ



APERITIF

- Wino musujące



ZUPA

(do wyboru)

- Esencjonalny rosół z trzech mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem z pieczonej pietruszki z miodem, oliwą ziołową i prażonymi migdałami



DANIE GŁÓWNE

serwowane wieloporcyjowo, 2 kawałki mięsa na osobę

- Tradycyjna rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i cebulą, sos pieczeniowy
- Filet z kurczaka zapiekany w sosie majonezowym z chrupiącą ziołową posypką
- Żeberka wieprzowe bez kości z sosem BBQ i prażonym sezamem

DODATKI:

- Kluski białe
- Ziemniaki parisienne z czosnkiem i z pietruszką
- Duffinki ziemniaczane z wędzoną papryką i solą Maldon
- Czerwona kapusta duszona z prażonymi jabłkami i rodzynkami
- Buraki pieczone z czosnkiem, miodem i świeżą pietruszką
- Pikowana biała kapusta z marchewką i orzechami
- Selekcja sałat z warzywami i domowym dresingiem pomidorowym



DESER

(jeden do wyboru)

- Pistacjowy Creme Brulee, compote z mango i ananasa, ciasto z palonego kakao, domowy sorbet malinowy z rozmarynem
- Tarta z kremem angielskim, owoce leśne, domowe lody śmietankowe, miodowe ciasteczka
- Brownie czekoladowe z sezamem, sorbet z trawy cytrynowej i liści limonki i kaffir, żel truskawkowy, beza



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Selekcja lokalnych wędlin
- Mięsa pieczone:
 - Karkówka pieczona, marynowana w musztardzie i rozmarynie
 - Rolowany boczek z ziołami, czosnkiem i wędzoną papryką

- Domowy pasztet z orzechami laskowymi, cynamonem i sosem chrzanowym
- Selekcja serów, orzechy włoskie, winogrona, konfitura z czerwonej cebuli i gorczycy
- Galantyna drobiowa z dodatkiem wątróbki, kukurydzy i pietruszki
- Antipasti marynowane warzywa, mini mozzarella, wędliny włoskie
- Śledź marynowany podany z sałwą z oliwek, kaparów, suszonych pomidorów i cebuli
- Ryba opiekana w occie z marchwią, cebulą i liściem laurowym
- Tymbaliki drobiowe z jajkiem, kukurydzą i warzywami
- Jaja faszerowane kolorowymi pastami
- Sałatka z kuskusem perłowym, warzywami, brokułem, serem i szynką
- Selekcja sałat, świeże warzywa, domowy dresing pomidorowy, ser feta, pestki dyni
- Zestaw pikli
- Chrupiące pieczywo
- Domowe paluchy chlebowe
- Masło



UROCZYSTA KOLACJA

serwowana porcyjowo (do wyboru)

- Filet z kurczaka kukurydzianego podany na puree z zielonego groszku z mięta i pieczonym pomidorem, parmezanem i sosem gorgonzola
- Medaliony z polędwicy wieprzowej podane na puree ziemniaczanym z wędzonym masłem, buraczki marynowane z czosnkiem, miodem i świeżą pietruszką
- Filet z dorsza zapiekany z masłem cytrynowo-tymiankowym podawany na chrupiących warzywach w sosie curry z mleczkiem kokosowym



CIEPŁA KOLACJA W BUFECIE

(jedna do wyboru)

- Kurczak w białym winie w sosie śmietanowym z kukurydzą, pieczarkami i tymiankiem
- Barszcz na domowym zakwasie z pasztecikiem
- Żurek domowy na białej kiełbasie z grzybami i ziemniakami

PAKIET DEBOWY

520 PLN / OSOBA



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ



APERITIF

- Wino musujące



PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

- Prasowana terinna z golonki, chrupiące warzywa picallity w musztardowym sosie piana chrzanowa, chicharron z wędzoną papryką
- Pate z kaczki, konfitura z czerwonej cebuli i czerwonego wina, masło tymiankowe, domowe paluchy chlebowe



ZUPA

(jedna do wyboru)

- Esencjonalny rosół z trzech mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem z pieczonej pietruszki z miodem, oliwą ziołową i prażonymi migdałami
- Krem z czerwonej kapusty z wiśnią i pianą cynamonową



DANIE GŁÓWNE

serwowane wieloporcyjowo, 2,5 kawałka mięsa na osobę

- Tradycyjna rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i cebulą, sos pieczeniowy
- Saltimbocas wieprzowa z szatnią i szynką parmeńską
Pierś z perliczki faszerowana musem zielonym z serem mimolette
- Filet z białej ryby zapiekany z kruszonką ziołowo-cytrynowym masłem

DODATKI:

- Kluski białe
- Kasza pęczak z grzybami i tymiankiem i pietruszki
- Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
- Duszona marchew paryska w pomarańczach miodzie z tymiankiem z soją edamame
- Buraki pieczone z czosnkiem, miodem i świeżą pietruszką
- Piekowana biała kapusta z marchewką i orzechami
- Selekcja sałat z warzywami i domowym dresingiem pomidorowym



DESER

(jeden do wyboru)

- Pistacjowy Creme Brulee, compotte z mango i ananasa, ciasto z palonego kakao, domowy sorbet malinowy z rozmarynem
- Tarta z kremem angielskim, owoce leśne, domowe lody śmietankowe, miodowe ciasteczka
- Brownie czekoladowe z sezamem, sorbet z trawy cytrynowej i liści limonki i kafirowy, żel truskawkowy, beza



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Selekcja lokalnych wędlin
- Mięsa pieczone:
 - Karkówka pieczona, marynowana w musztardzie i rozmarynie
 - Rolowany boczek z ziołami, czosnkiem i wędzoną papryką
 - Schab karmelizowany w syropie klonowym i tymiankiem
- Domowy pasztet z orzechami laskowymi, cynamonem i sosem chrzanowym
- Selekcja serów, orzechy włoskie, winogrona, konfitura z czerwonej cebuli i gorczycy
- Galantyna drobiowa z dodatkiem wątróbki, kukurydzy i pietruszki
- Antipasti marynowane warzywa, mini mozzarella, wędliny włoskie
- Śledź marynowany podany z salsą z oliwek, kaparów, suszonych pomidorów i cebuli
- Rostbef pieczony na różowo z sosem tuńczykowo-kaparowy i czerwoną cebulą, rucolą i pestkami słonecznika
- Ryba opiekana w occie z marchwią, cebulą i liściem laurowym
- Jaja faszerowane kolorowymi pastami
- Rożki z wędzonego łososia faszerowane serkiem ziołowym, oblane złocista galareta
- Sałatka z młodego szpinaku, szynki dojrzewającej, suszonych pomidorów, cebuli czerwonej i pestek słonecznika
- Sałatka z kuskusem perłowym, warzywami, brokułem, serem i szynką
- Sałatka z pieczonych buraków, sera feta, gruszka, kuskus perłowy, rukola
- Chrupiące pieczywo
- Domowe paluchy chlebowe
- Masło



PAKIET DEBOWY



UROCZYSTA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Udko kaczki konfitowane, gnocci truflowo-śmietanowe, buraki pieczone z czosnkiem i miodem, demiglas rozmarynowo-jeżynowy
- Policzki duszone w czerwonym winie, podane ma puree ziemniaczanym z wędzonym masłem i karmelizowaną, czerwoną kapustą
- Pieczony fileć z dorady podany na kremowej polencie bazyliowej z parmezanem i balsamicznymi warzywami



CIEPŁA KOLACJA W BUFECE

(jedna do wyboru)

- Boeuf Stroganow
- Boeuf Bourguignon
- Kurczak w białym winie w sosie śmietanowym z kukurydzą, pieczarkami i tymiankiem
- Barszcz na domowym zakwasie z pasztecikiem
- Żurek domowy na białej kiełbasie z grzybami i ziemniakami





MENU

WEGETARIAŃSKIE

ZUPA

(jedna do wyboru)

- Krem z pieczonej pietruszki z miodem, oliwą ziołową i prażonymi migdałami
- Krem z czerwonej kapusty z wiśnią i pianą cynamonową



DANIE GŁÓWNE

(jedna do wyboru)

- Picata z cukinii serwowana na prowansalskich warzywach z pomidorami i czosnkiem
- Marynowane tofu w soi, chilli i kolendrze, podane na czarnej soczewicy z boczniakami, warzywami oraz octem balsamicznym
- Filet z dorady podany na chrupiących warzywach z curry, mleczkiem kokosowym, sałatka



UROCZYSTA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Gulasz z cieciorzki z warzywami i świeżymi ziołami
- Filet z białej ryby zapiekany z kruszonką ziołowo-cytrynowym masłem
- Stek z kalafiora, puree z soczewicy, chimichurri, masło orzechowe



GORĄCA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Rogout z pieczonych warzyw
- Barszcz, pasztecik z kapustą
- Gulasz z cieciorzki z warzywami i świeżymi ziołami

BUFETY
TEMATYCZNE

REGIONALNY

3200 PLN

Plater salcesonów i pasztetów
Swojskie, suszone kiełbasy
Boczek rolowany z czosnkiem, musztardą i majerankiem
Krupnioki, żymłoki
Szałot tradycyjny
Sery zagrodowe
Smarowidła
Ogórki kiszane
Domowe pieczywo

RUDY LAS

4300 PLN

Deska swojskich wędlin i kiełbas z dziczyzny
Pasztesy z dziczyzną z suszonymi owocami i orzechami
Kartoffelsalat
Marynowane grzyby leśne
Smarowidło z jabłkiem i majerankiem
Wędzone sery
Wędzone ryby
Domowe pieczywo

ŚRÓDZIEMNO- MORSKI

4800 PLN

Wędliny
(crudo di parma, mortadella z pistacjami,
salami spinata picante, pancetta)
Sery
(Tallegio, gorgonzolla, pecorino Romano, provolone)
Oliwki z migdałami
Papryczki nadziewane kremowym serkiem
Mozzarella z pomidorami, zielonym pesto,
pestkami słonecznika i rucolą
Bruschetta z pomidorami, świeżą bazylią i parmezanem
Focaccia
Grissini
Oliwy smakowe, octy

WEGETARIAŃSKI

2700 PLN

Tartinki z pumpernika
Pasztet warzywny
Sałatka z ciecierzycy ze szpinakiem, makaronem
i suszonymi pomidorami
Warzywa z dipami
Smalec z białej fasoli z jabłkiem, czosnkiem i majerankiem
Hummus z oliwy i wędzoną papryką
Hummus buraczany z ziołami
Warzywa grillowane z ziołami i serem z fetą
Paluchy chlebowe
Domowe pieczywo

KAŻDY Z BUFETÓW KALKULOWANY JEST NA 60 OSÓB.



POLANA SŁODKOŚCI

PROPOZYCJA 1

2200 PLN / 140 sztuk

- 40 mini deserów (10 z jednego smaku: owocowy letni, tiramisu, jogurt z mango, mus czekoladowy z maliną, chałwa z wiśnią, pistacjowy, biała czekolada z maliną, snikers)
- 10 mini bez (2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, limonka z truskawką, malinowa, jagodowa)
- 10 monoporcji (2 rodzaje do wyboru: mango-marakuja, czekolada z orzechem, mini serniczek, wanilia z gruszką)
- 20 mini tart (2 rodzaje do wyboru: biała czekolada z porzeczką, milioner, kinder bueno, mascarpone z owocami)
- 20 cannolli (2 rodzaje do wyboru: pistacja, kinder bueno, orzechowe, palone masło)
- 20 cake popsów (dopasowane do kolorystyki wesela)
- 20 makaroników (miks smaków)



PROPOZYCJA 2

3200 PLN / 210 sztuk

- 80 mini deserów (20 z jednego smaku: owocowy letni, tiramisu, jogurt z mango, mus czekoladowy z maliną, chałwa z wiśnią, pistacjowy, biała czekolada z maliną, snikers)
- 20 mini bez (2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, limonka z truskawką, malinowa, jagodowa)
- 10 monoporcji (2 rodzaje do wyboru: mango - marakuja, czekolada z orzechem, mini serniczek, wanilia z gruszką)
- 20 mini tart (2 rodzaje do wyboru: biała czekolada z porzeczką, milioner, kinder bueno, mascarpone z owocami)
- 20 cannolli (2 rodzaje do wyboru: pistacja, kinder bueno, orzechowe, palone masło)
- 20 cake popsów (dopasowane do kolorystyki wesela)
- 20 makaroników (miks smaków)
- 20 eklerów lub ptyś (2 smaki do wyboru: kajmakowy, śmietanka z owocami, orzech, oreo, pistacja)



PROPOZYCJA 3

4300 PLN / 280 sztuk

- 120 mini deserów (20 z jednego smaku: owocowy letni, tiramisu, jogurt z mango, mus czekoladowy z maliną, chałwa z wiśnią, pistacjowy, biała czekolada z maliną, snikers)
- 20 mini bez (2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, limonka z truskawką, malinowa, jagodowa)
- 20 monoporcji (2 rodzaje do wyboru: mango-marakuja, czekolada z orzechem, mini serniczek, wanilia z gruszką)
- 40 mini tart (2 rodzaje do wyboru: biała czekolada z porzeczką, milioner, kinder bueno, mascarpone z owocami)
- 20 cannolli (2 rodzaje do wyboru: pistacja, kinder bueno, orzechowe, palone masło)
- 20 cake popsów (dopasowane do kolorystyki wesela)
- 20 makaroników (miks smaków)
- 20 eklerów lub ptysi (2 smaki do wyboru: kajmakowy, śmietanka z owocami, orzech, oreo)



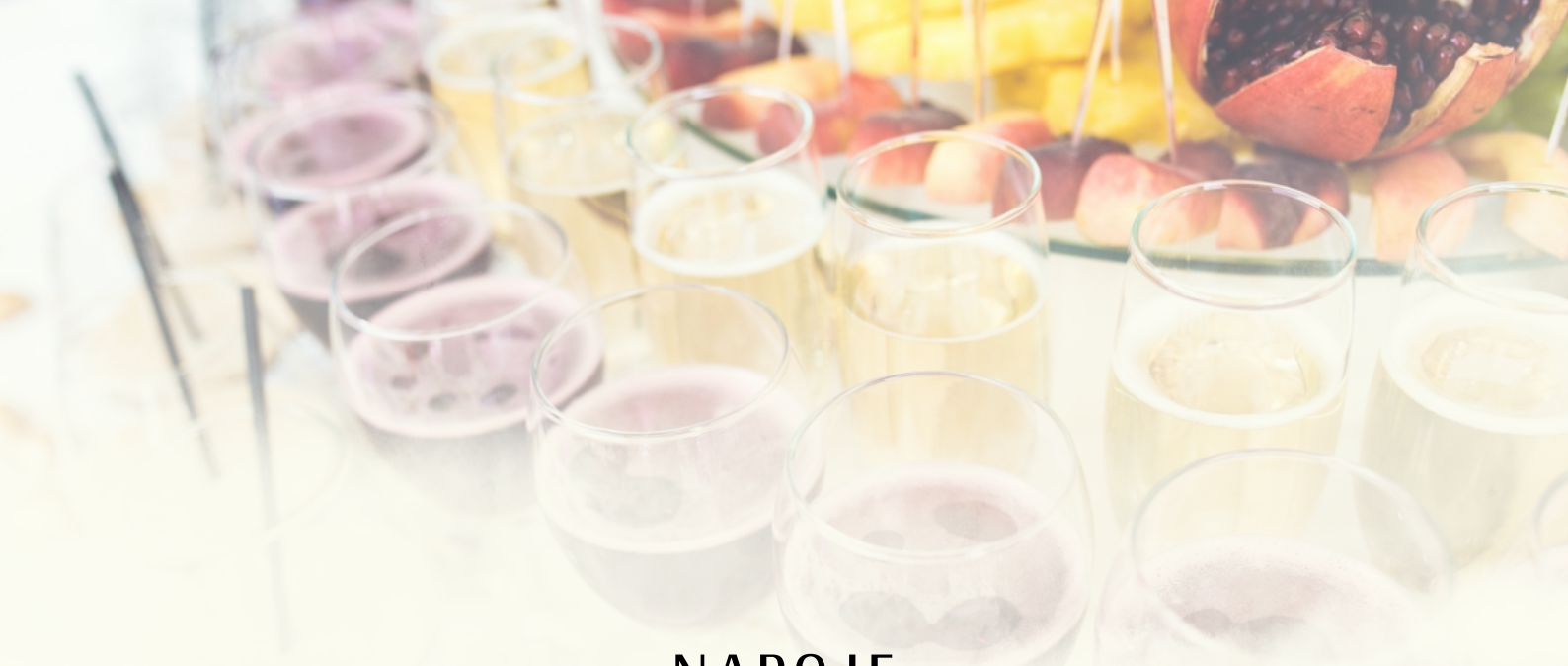
TORTY

OD 28 PLN / OSOBA

Klasyczny:

- Mascarpone, śmietanka z owocami (truskawki, maliny, borówki)
- Cytrynowy z czarnym bżem
- Waniliowy z maliną lub borówką
- Czekolada z jeżyną
- Oreo z maliną
- Malinowy z białą czekoladą
- Limonka z truskawką
- Biszkopt cytrynowy / chrupka biała czekolada z kokosem / krem mango z marakuja / krem malinowy
- Biszkopt pistacjowy / krem pistacjowy / chrupka pistacjowa / krem pistacjowy / krem malinowy / żelka malinowa
- Biszkopt orzechowy / krem orzechowy z chrupką ferrero / krem na bazie mlecznej czekolady / krem orzech laskowy
- Biszkopt makowy / krem waniliowy / daquas kokosowy / krem czarna porzeczka / krem waniliowy z frużeliną z czarnej porzeczki

Razem z naszymi cukiernikami stwórz własny smak i zaskocz gości.



NAPOJE

PAKIET 1

70 PLN / OSOBA

- Kawa, herbata z dodatkami
- Soki owocowe
- Woda z cytrusami w karafkach
- Napoje gazowane (250 ml)
 - Coca-Cola, Fanta, Sprite

PAKIET 2

140 PLN / OSOBA

- Kawa, herbata z dodatkami
- Soki owocowe
- Woda z cytrusami w karafkach
- Napoje gazowane (250 ml)
 - Coca-Cola, Fanta, Sprite
- Piwo
- Wino białe i czerwone
- Wódka



OPŁATA SERWISOWA

za korzystanie na przyjęciu z własnych alkoholi

20 PLN / OSOBA PEŁNOLETNIA



ALKOHOL WG ZUŻYCIA

Zakup alkohol w naszej restauracji po specjalnych obniżonych cenach dedykowanych Młodym Parom.

Wódka 0,5l – 75 PLN

Wino bankietowe 0,7l – 65 PLN

Keg piwa 30l – 700 PLN



ATRAKCJE WESELNE

ZAŚLUBINY W LESIE

OD 6000 PLN *

CENA ZAWIERA:

PODSTAWOWE UMEBLOWANIE (KRZESŁA, STÓŁ DLA URZĘDNIKA)

NAGŁOŚNIENIE

OPRAWA MUZYCZNA (WYBRANE UTWORY MUZYCZNE)

PODSTAWOWA OPRAWA FLORYSTYCZNA

INSYGNIA DLA URZĘDNIKA

BIAŁY DYWAN


RUDY LAS

NOTATKI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



ZAPRASZAMY

Agnieszka Szwajcok
Wedding & Social Event Manager

Tel. +48 601 800 150
e-mail: agnieszka.szwajcok@rudylas.pl

www.rudylas.pl

📍 ul. Szkolna 8
47-430 Rudy

☎ +48 601 800 150
✉ kontakt@rudylas.pl

📷 [rudy_las_events](#)
f Rudy Las