



  
RUDY LAS

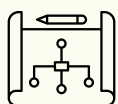
# WESELA

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

ZAPRASZAMY WAS  
NA SPOTKANIE PREZENTACYJNE!



# PAKIET LIPOWY

  
RUDY LAS

420 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)

- Tarta z kremem angielskim, owoce leśne, domowe lody śmietankowe, miodowe ciasteczko
- Mus czekoladowy, wiśnia, rozmaryn



### ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

- 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 drobiowe z jajkiem, kukurydzą i warzywami
- Mini tartaletki z pastą twarogowo-kaparową i pomidorową
- 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, podana na puree ziemniaczanym z wędzonym masłem, buraczki marynowane z czosnkiem, miodem i świeżą pietruszką
- 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

  
RUDY LAS

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 parisiennne 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)

- Tarta z kremem angielskim, owoce leśne, domowe lody śmietankowe, miodowe ciasteczko
- Brownie czekoladowe z sezamem, sorbet malinowy
- Panna cotta waniliowa, coulis truskawkowy



### ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

- 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
- Mini tartaletki z pastą twarogowo-kaparową i pomidorową
- 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
- Połędwiczka wieprzowa faszerowana musem szpinakowym ze świeżą pietruszką, podana na puree z pasternaku, marchewka glazurowana z tymiankiem i sosem porto
- 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

RUDY LAS

520 PLN / OSOBA

## POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ



### APERITIF

- Wino musujące



### PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

- Pate z kaczki, konfitura z czerwonej cebuli i czerwonego wina, masło tymiankowe, domowe paluchy chlebowe
- Tarta sezonowa, bukiet mini sałat



### 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



## 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, tymiankiem i pietruszką
- 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
- Pikowana biała kapusta z marchewką i orzechami
- Selekcja sałat z warzywami i domowym dresingiem pomidorowym



### DESER

(jeden do wyboru)

- Tarta z kremem angielskim, owoce leśne, domowe lody śmietankowe, miodowe ciasteczko
- Brownie czekoladowe z sezamem, sorbet malinowy
- Panna cotta waniliowa, coulis truskawkowy
- Mus czekoladowy, wiśnia, rozmaryn



## ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

- 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 gorzycy
- 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-kaparowym i czerwoną cebulą, rukolą i pestkami słonecznika
- Ryba opiekana w occie z marchwią, cebulą i liściem laurowym
- Mini tartaletki z pastą twarogowo-kaparową i pomidorową
- Rożki z wędzonego łososia faszerowane serkiem ziołowym, oblane złocista galaretą
- 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, rukola
- Chrupiące pieczywo
- Domowe paluchy chlebowe
- Masło





# PAKIET DĘBOWY



RUDY LAS



## 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 filet z dorady podany na kremowej polencie bazyliowej z parmezanem i balsamicznymi warzywami



## CIEPŁA KOLACJA W BUFECIE

(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

- Krem z pieczonej pietruszki z miodem, oliwą ziołową i prażonymi migdałami



### DANIE GŁÓWNE

(jedna do wyboru)

- 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
- Stek z kalafiora, puree z soczewicy, chimichurri, masło orzechowe



### UROCZYSTA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Gulasz z cieciorzki z warzywami i świeżymi ziołami
- Picata z cukinii serwowana na prowansalskich warzywach z pomidorami i czosnkiem



### 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 pieczywa

## RUDY LAS

4300 PLN

Deska swojskich wędlin i kiełbas z dziczyzny  
Paszty 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 rukolą  
Bruschetta z pomidorami, świeżą bazylią i parmezanem  
Focaccia  
Grissini  
Oliwy smakowe, octy

## WEGETARIAŃSKI

2700 PLN

Tartinki z pumpernikla  
Paszтет 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
- 10 mini bez – 2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, malinowa
- 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, karmel/orzech, kinder bueno, mascarpone z owocami
- 20 cannolli – 2 rodzaje do wyboru: pistacja, ricotta
- 20 cake popsów – dopasowane do kolorystyki wesela
- 20 makaroników – mix 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
- 20 mini bez – 2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, malinowa
- 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, karmel/orzech, kinder bueno, mascarpone z owocami
- 20 cannolli – 2 rodzaje do wyboru: pistacja, ricotta
- 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, pistacja



# PROPOZYCJA 3

4300 PLN / 280 sztuk

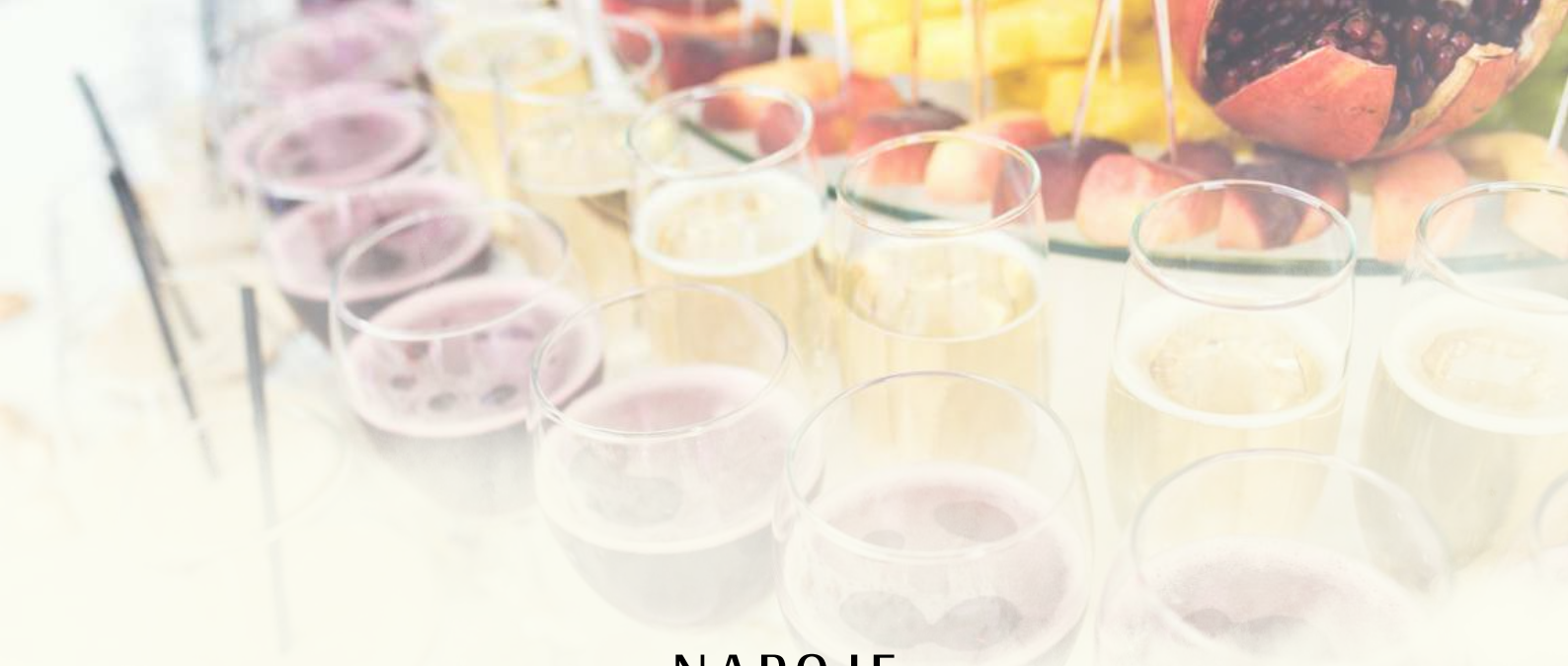
- 120 mini deserów
- 20 z jednego smaku: owocowy letni, tiramisu, jogurt z mango, mus czekoladowy z maliną, chałwa z wiśnią, pistacjowy, biała czekolada z maliną
- 20 mini bez
- 2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, malinowa
- 20 monoporcji
- 2 rodzaje do wyboru: mango-marakuja, czekolada z orzechem, mini serniczek, wanilia z gruszką
- 40 mini tart
- 2 rodzaje do wyboru: biała czekolada z porzeczką, karmel/orzech, kinder bueno, mascarpone z owocami
- 20 cannolli
- 2 rodzaje do wyboru: pistacja, ricotta
- 20 cake popsów
- dopasowane do kolorystyki wesela
- 20 makaroników
- mix smaków
- 20 eklerów lub ptysi
- 2 smaki do wyboru: kajmakowy, śmietanka z owocami, orzech, oreo



# TORTY

OD 28 PLN / OSOBA

- Mascarpone z owocami
- ciemny biszkopt / śmietanka / mascarpone / mix owoców leśnych
- Wanilia z maliną lub borówką
- jasny biszkopt / mus waniliowy / maliny lub borówki
- Szwarwaldzki
- ciemny biszkopt / nasącz z wiśniówki / wiśnie / śmietana
- Oreo z malinami
- ciemny biszkopt / mus z ciasteczkami oreo / maliny
- Biała czekolada z truskawką
- jasny biszkopt / mus z białej czekolady / żelka truskawkowa / truskawki / chrupka z białej czekolady
- Czekolada z jeżynami
- ciemny biszkopt / mus z mlecznej czekolady / jeżyny
- Pistacjowy z malinami
- jasny biszkopt / dacquoise migdałowo-kokosowy / mus pistacjowy / frużelina malinowa
- Egzotyczny
- biały biszkopt / dacquoise migdałowo-kokosowy / mus mango / mus kokosowy / żelka mango-marakuja / maliny
- Black velvet cake z jeżynami
- kakaowo-kawowe ciasto / mus na bazie serka philadelphia / jeżyny



## 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 – 80 PLN

Wino bankietowe 0,7l – 70 PLN

Keg piwa 30l – 750 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





  
RUDY LAS

# ZAPRASZAMY


Agnieszka Sz wajcok  
Wedding & Social Event Manager



Tel. +48 601 800 150  
e-mail: [agnieszka@rudylas.pl](mailto:agnieszka@rudylas.pl)



Skarlet Szeuring  
Sales & Event Manager

Tel. +48 601 625 500  
e-mail: [skarlet@rudylas.pl](mailto:skarlet@rudylas.pl)

[www.rudylas.pl](http://www.rudylas.pl)

 ul. Szkolna 8  
47-430 Rudy

 +48 601 800 150  
 [kontakt@rudylas.pl](mailto:kontakt@rudylas.pl)

 [rudy\\_las\\_events](https://www.instagram.com/rudy_las_events)  
 Rudy Las