




RUDY LAS

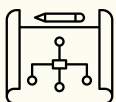
WESELA

WESELE MARZEŃ W SERCU LASU
2028

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



450 PLN / OSOBA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ



APERITIF

- Wino musujące



ZUPA

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



DANIE GŁÓWNE

serwowane wieloporcyjowo, 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 kukurydżianych 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 kukurydżianego 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



500 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 parisienné 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

550 PLN / OSOBA


RUDY LAS

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 gorczycy
- Galantyna drobiowa z dodatkiem wątróbki, kukurydzy i pietruszki
- Antipasti — marynowane warzywa, mini mozzarella, wędliny włoskie
- Śledź marynowany podany z sałsa 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

3400 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

4500 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

5000 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

2900 PLN

Tartinki z pumpernika
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

2400 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

3400 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

4400 PLN / 280 sztuk

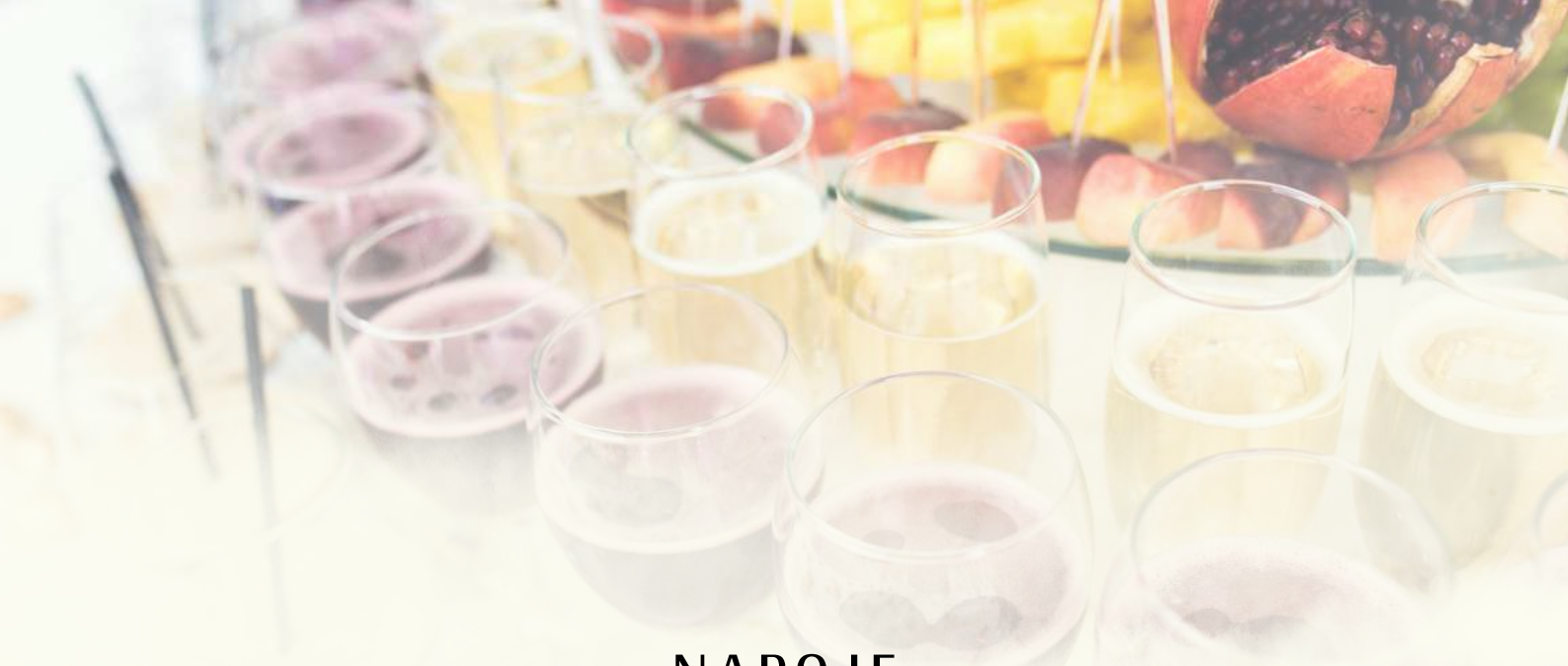
- | | |
|------------------------|--|
| — 120 mini deserów | — 20 z jednego smaku: owocowy letni, tiramisu, jogurt z mango, mus czekoladowy z maliną, chałwa z wiśnią, pistacjowy, biała czekolada z maliną |
| — 20 mini bez | — 2 rodzaje do wyboru: mascarpone z owocami, malinowa |
| — 20 monoporcji | — 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 30 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 / fruželina 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

80 PLN / OSOBA

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

PAKIET 2

150 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

25 PLN / OSOBA PEŁNOLETNIA



ALKOHOL WG ZUŻYCIA

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

Wódka 0,5l – 85 PLN

Wino bankietowe 0,7l – 75 PLN

Keg piwa 30l – 800 PLN



ATRAKCJE WESELNE

ZAŚLUBINY W LESIE

OD 7000 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 page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings present.




RUDY LAS

ZAPRASZAMY

Agnieszka Sz wajcok
Wedding & Social Event Manager

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

Skarlet Szeuring
Sales & Event Manager

Tel. +48 601 625 500
e-mail: skarlet@rudylas.pl

www.rudylas.pl

📍 ul. Szkolna 8
47-430 Rudy

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

📷 [rudylas_events](#)
f Rudy Las