



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



Szanowna Paro Młoda !!!

Ślub to szczególnie radosne wydarzenie w życiu każdego człowieka, dzień, w którym dwoje ludzi wstępuje razem na nieznaną dla nikogo drogę.

Drogę, w której będą nawzajem musieli się wspierać, wybaczać, ale i cieszyć z kolejnych przeżytych lat.

Wesela mogą być bogate lub skromne, małe lub duże. Zawsze jednak uroczystość ta powinna pozostać w pamięci jako jedyne, niepowtarzalne wydarzenie, dlatego w trakcie przygotowań tak bardzo zależy nam, aby wyjątkowej uroczystości zapewnić jak najlepszą oprawę i serwis.

Dołożymy wszelakich starań, aby ten szczególny dzień był jednym z najpiękniejszych w Waszym życiu.

Profesjonalna obsługa doradzi dowolną aranżację sali przy okrągłych lub prostokątnych stołach.

Bogate i wyselekcjonowane menu, specjalnie przygotowane przez Szefa Kuchni, zaspokoi najbardziej wysublimowane gusta naszych wymagających Gości.

Nowożeńcy w prezencie od Hotelu otrzymają klucze do komfortowego i przytulnego apartamentu na noc poślubną uświetnioną winem musującym i wykwinnym śniadaniem.

Nie zapomnieliśmy również o gościach weselnych. Specjalnie dla nich przygotowaliśmy pokoje w atrakcyjnych cenach oraz bezpłatny parking.

Z wielką przyjemnością zorganizujemy wesele Waszych marzeń w Restauracji Hotelu „Marysin Dwór”.

0

**DZIĘKUJEMY ZA ZAINTERESOWANIE SIĘ NASZĄ RESTAURACJĄ
I CZAS SPĘDZONY NA LEKTURZE NASZEJ OFERTY!!!**

OFERTA SALA TANECZNA 2027



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



W cenie menu weselnego* dodatkowo otrzymują Państwo:

- *apartament dla Nowożeńców z gwarancją późnego wymeldowania(14:00)*
 - *śniadanie dla Nowożeńców*
 - *chleb powitalny*
- *sale weselne o powierzchni dopasowanej do planowanej liczby uczestników, z uzgodnionym ustawieniem stołów i parkietem do tańca*
 - *ceremoniał powitania Nowożeńców przed przyjęciem weselnym*
- *lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie ceremonii powitalnej*
 - *miejsca parkingowe dla Młodej Pary i Gości weselnych*
- *10% rabat na wszystkie kolejne imprezy rodzinne dla Państwa Młodych (Chrzcziny, Komunie, Rocznice, Imieniny i Urodziny) organizowane dla min. 20 osób*
Dzieciom do lat 2 zapewniamy posiłki gratis, a za dzieci w wieku 3-7 lat płacicie Państwo tylko 50% wartości.

A na koniec, żegnając Parę Młodą manager hotelu wręcza od Hotelu Marysin Dwór Butelkę wina musującego wraz z pucharkiem świeżych owoców.

* w/w oferta dotyczy imprez min. 40-osobowych, powyżej 330 zł

Szanowni Państwo do każdej z wybranych ofert istnieje możliwość płatnej degustacji potraw weselnych. Prosimy o wcześniejszą rezerwację z zaznaczeniem interesujących Państwa potraw. Manager weselny do 1 dnia roboczego poda promocyjną cenę w/w degustacji od os.

***Osoba do kontaktu w sprawie wesel: Adam Milner – 601533348
amilner@restauracja-katowice.com.pl***



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



Ponadto polecamy Państwu usługi i opcje dodatkowo płatne:

- pokoje 2 os. dla gości weselnych w specjalnych cenach w dobie weselnej!!!:

od 160 zł bez śniadania

od 210 ze śniadaniem

Cena każdej dostawki do pokoju 2 os – 70 zł(cena ze śniadaniem)

Cena pokoi hotelowych w inne dni niż doba weselna- cena obowiązująca na recepcji w danym dniu – 10% rabatu.

- pakiet alkoholi bez limitu (12h) 60,00

(piwo beczkowe, wódka czysta, wino białe i czerwone)

- możliwe jest korzystanie z własnych napoi alkoholowych

(konieczna banderola polskiej akcyzy)- opłata korkowa 15,00zł/os.

- Fontannę czekolady (prawdziwa gorąca czekolada wypływająca ze srebrnej fontanny ustawiona na postumencie w asyście świeżych owoców, biszkoptów i innych słodkości).

Cena od osoby: 20,00

- Stół staropolski

Chcesz żeby goście Twoi zrywali kielbasę z drzewa, kroili udziec wędzony, zajadali się ogórkami z beczki i smalcem z boncloka?

Wszystkie wyroby na tym stole to produkt masarzy z Nowego Targu i okolic, produkowane metodami tradycyjnymi.

Cena : sala taneczna . 2500,00

- Zakup w promocyjnych cenach następujących produktów:

Wódka 0,5l (Sobieski itp.) od 35,00

Wódka 0,5l (Finlandia) od 40,00

Wina: Argentyna, Chile, Hiszpania od 35,00

OPŁATY DODATKOWE:

- Wniesienie własnego tortu weselnego 10,00/os.
- Użycie confetti tak na zewnątrz jak i wewnątrz 500,00
- Dodatkowa godzina 1000,00
- Wprowadzenie dodatkowych usług (barman itp.) koszt ustalany indywid.
- Wynajem indywidualnej sali na ślub cywilny 600,00

Restauracja oświadcza, iż nieskonsumowane produkty pakowane są w opakowania jednorazowe bezpośrednio po zakończeniu imprezy. Należy je zabrać przy opuszczaniu



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



Sali. Produkty nieodebrane po zakończeniu wesela zostaną wyrzucone.
Koszt opakowania styropianowego 50 gr szt.

ZASADY REZERWACJI I PŁATNOŚCI:

SALA TANECHNA: sala znajdująca się na terenie restauracji. Minimalna ilość uczestników 40 osób pełnopłatnych. Możliwe ustawienia stołów (litera T lub podkowa)

Jeżeli liczba osób będzie mniejsza niż wymagana na daną salę konieczna będzie dopłata różnicy pomiędzy faktyczną, a wymaganą minimalną liczbą osób.

- Osoby organizujące wesele mogą wstępnie zarezerwować interesujący ich wolny termin bez zaliczki na 14 dni. Po upływie tego okresu zostaną automatycznie wykreślone z rejestru rezerwacji bez powiadomienia
- W razie chęci potwierdzenia wstępnej rezerwacji zleceniodawca imprezy wpłaca 2000 zł bezzwrotnego zadatku. Zleceniobiorca zobowiązany jest wystawić pokwitowanie wpłaconego zadatku oraz wypisać umowę lub w razie nieobecności managera odpowiedzialnego za organizację imprez weselnych umówić zleceniodawcę na dogodny termin podpisania w/w umowy. W razie zainteresowania zleceniodawcy pokojami hotelowymi powinien on zamówić przybliżoną ilość pokoi już w dniu podpisania umowy.
- Bezzwrotny zadatek w wysokości 2000 zostanie zaliczona na poczet kosztów związanych z organizacją wesela tzn. ogólna kwota ilość osób x koszt wybranego menu – zadatek.
- Na 31 dni przed planowaną uroczystością Zleceniodawca wpłaci kolejny zadatek w wysokości 50% należności za część gastronomiczną oraz potwierdzi ostateczną wersję menu weselnego.
- Na 31 dni prosimy o potwierdzenie ostatecznej ilości pokoi hotelowych. Na 7 dni prosimy o ostateczne potwierdzenie ilości gości na przyjęciu weselnym. W dniu tym pokrywana jest również pozostała należność za część gastronomiczną. W wypadku korzystania z opcji zakupu w naszym lokalu alkoholu w cenach promocyjnych, należność za napoje i alkohole pokrywamy najpóźniej na dzień po weselu.
- W wypadku rezygnacji z organizacji imprezy weselnej po podpisaniu umowy i wpłacie zaliczki Hotel & Restauracja Marysin Dwór zgodnie z umową zaliczy wpłaconą kwotę na poczet strat związanych z utratą terminu. Jeśli rezygnacja nastąpi na mniej niż 3 miesiące Hotel & Restauracja ma prawo dochodzić odszkodowania w



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



związku z utratą terminu i brakiem możliwości zorganizowania podobnej imprezy.

WERSJA I WESELNA 8h

ZUPA

- Rosół drobiowy z makaronem i nutą świeżej natki pietruszki

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki/os): tradycyjna śląska rolada wołowa , schab panierowany , francuski devolaille
podawany z : ziemniakami z wody z koperkiem, kluskami białymi i ciemnymi, frytkami, zestawem surówek, kapustą modrą oraz sosami

DESER I NAPOJE

- Kawa, herbata, napoje zimne Pepsi Cola bez ograniczeń
- puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

BUFET ZIMNY:

- Deska pieczonych mięs i Deska wędlin
- Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan
- Patera włoskich wędlin z miodowym melonem
- Domowy pasztet podawany z polską żurawiną
- Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym
- Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym
- Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron
- Matyjasy w sosie chilly
- Mini tortille z kurczakiem i sałatami
- Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
- Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososia
- Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki
- Carpaccio z buraka z fetą i rukolą
- Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku
- Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami
- Sałatka grecka z oliwkami
- Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA I

- Węgierski bogracz

CENA OD OSOBY

270,00



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



OFERTA 8 godzinna PAKIET SREBRNY 12h

ZUPA

- Rosół drobiowy z makaronem i nutą świeżej natki pietruszki

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki/os): Śląska rolada wołowa, schab panierowany, pierś z kurczaka pieczona w bekonie, filet rybny w panierce
- podawany z : ziemniakami z wody z koperkiem, kluskami białymi i ciemnymi, frytkami, zestawem surówek, modrą kapustą oraz sosami

DESER ORAZ NAPOJE

- Kawa, herbata, napoje zimne Pepsi Cola bez ograniczeń
- puchar lodów firmowych podawanych z owocami i bitą śmietaną oraz sosem truskawkowym

ZIMNA PŁYTA

- deska pieczonych mięs i deska wędlin
- -dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan
- sałatka Cezar
- tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku
- sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, mini mozzarellą i oliwkami
- tymbaliki z kurczakiem i szynką
- babeczki z łososiem wędzonym, serkiem i koperkiem
- deska serów dojrzewających, pleśniowych i żółtych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- śliwki w boczku
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- matyjasy w sosie chilly
- pieczywo, masło

LUB



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



BUFET ZIMNY:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilly

Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososia

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami

Sałatka grecka z oliwkami

Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA I

Kolorowe szaszłyki podawane z ćwiartkami ziemniaków obsmażanych i sałatką z kapusty pekińskiej i dipem czosnkowym

KOLACJA II

- Stew z indyczki w kremowym sosie z pieczarkami i owocami kaparów

KOLACJA III

- Barszcz z francuskim pasztecikiem

CENA OD OSOBY

330,00

OFERTA 12 godzinna



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



PAKIET ŻŁOTY 12h

ZUPA (należy wybrać jedną)

Krem z białych warzyw podawany z paluchem z ciasta francuskiego
lub

Rosół królewski podawany z kluseczkami cielęcymi

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki/os): Udko z kaczki, schab z farszem z grzybów leśnych, lica wołowe
oraz filet rybny w cieście filo ze szpinakiem
podawany z ziemniakami z koperkiem, kluskami i kaszą pęczak
oraz kapustą czerwoną i zestawem surówek z warzyw sezonowych i sosami

DESER ORAZ NAPOJE

- Kawa, herbata, napoje zimne Pepsi Cola

bez ograniczeń

Puchar sorbetów cytrynowo-malinowych z Martini

Bufet słodki z paterą ciast różnych (szarlotka, sernik, makowiec), owocami świeżymi i fontanną
czekolady, mini deserami

ZIMNA PŁYTA

- deska pieczonych mięs i deska wędlin

- -dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

- sałatka Cezar

- tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

- sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, mini mozzarellą i oliwkami

- tymbaliki z kurczakiem i szynką

- babeczki z łososiem wędzonym, serkiem i koperkiem

- deska serów dojrzewających, pleśniowych i żółtych

- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny

- śliwki w boczku

- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)

- matyjasy w sosie chilly

- pieczywo, masło

LUB



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 32-2544089, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



BUFET ZIMNY:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilly

Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z mussem z wędzonego łososia

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami

Sałatka grecka z oliwkami

Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA I

Pieczone udźce wieprzowe szpikowane goździkami z delikatnym

sosem ziołowo – pieczeniowym z kapustą zasmażaną, buraczkami i kopytkami

Udźce prezentowane w całości przez kucharzy na środku sali a następnie roznoszone przez kelnerów

KOLACJA II

Bef stroganoff

KOLACJA III

Barszcz czerwony z krokietem mięsny

Cena oferty od osoby

360,00

OFERTA 12 godzinna



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



PAKIET RUBINOWY 12 h

PRZYSTAWKA

Filet z gęsi surowy, długo dojrzewający z sałatą i parmezanem

ZUPA (należy wybrać jedną)

Aromatyczna zupa rybna

Lub

Krem z grzybów leśnych podawany z grzanką czosnkową

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych 250g/os:

Pierś z pulardy, saltimboca z polędwiczki wieprzowej,

Udko z gęsi polskiej oraz steki z łososia norweskiego

podawana z kluskami francuskimi, ziemniakami zasmażanymi z boczkiem cebulą i papryką, ryżem z warzywami oraz krokietkami ziemniaczanymi, sosami kapustą czerwoną i zestawem surówek z warzyw sezonowych

DESER I NAPOJE

Pana cotta śmietankowa na coulis z malin w kompozycji świeżej mięty i grillarzu orzechowego oraz

Tort weselny w wybranym smaku

- Kawa, herbata, napoje zimne Pepsi Cola

bez ograniczeń

ZIMNA PŁYTA:

Sałatka z tuńczyka, jaj gotowanych, pomidorów i opiekanych ziemniaków

Sałatka południowa: pieczona pierś z kurczaka, bukiet sałat, melon, ser dor blue, sos żurawinowy

Sałatka Cezar z jajkiem gotowanym, kurczakiem, suszonymi pomidorami i sosem ajoli

Deska serów dojrzewających i pleśniowych z karmelizowanymi orzechami

Kompozycja jaj faszerowanych musami: łososiowym, z szynki, z tuńczyka, sardelowym

Pstrąg wędzony w galarecie jabłkowej

Łosoś zawinięty ogórkiem pod delikatną galaretą

Wybór szynki i dojrzewających wędlin z piklami i grissini

Deska wyrobów regionanych: wędlin i serów

Pieczony rostbef na musie z suszonych pomidorów z miodowo-balsamicznym sosem

Tatar z łososia

Finger foods, marynaty

Pieczony jasny, ciemny, masła smakowe

LUB



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



BUFET ZIMNY:

Deska pieczonych mięs i wędlin z sosami
Patera włoskich wędlin z miodowym melonem
Domowy pasztet podawany z polską żurawiną
Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym
Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym
Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron
Matyjasy w trzech smakach (w sosach curry, śmietanie z jabłkiem, oleju)
Mini tortille z kurczakiem i sałatami
Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososia
Pieczarki faszerowane
Carpaccio z buraka z fetą i rukolą
Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku
Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami
Sałatka grecka z oliwkami
Pieczywo, masło, smalec

SPECJALNOŚĆ WIECZORU:

Pierś z kaczki podawana na puree kalafiorowym z białą czekoladą w asyście buraczków zasmażanych w miodzie

BUFET CIEPŁY:

filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
żeberka wieprzowe z sosem BBQ
Lica wieprzowe
Souvlaki greckie
Chipsy ziemniaczane
Ryż, ziemniaki zasmażane boczkiem, bukiety sałat
Pierogi różne (ruskie, z mięsem, , z kapustą i grzybami,)
Gołąbki wegetariańskie

Cena oferty od osoby

410,00



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



OFERTA 12 godzinna

PAKIET ALL INCLUSIVE 12 h

ZUPA (należy wybrać jedną)

- Rosół drobiowy z makaronem i nutą świeżej natki pietruszki

Lub

Krem z pieczonych ziemniaków z crème fraiche i szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki/os): Śląska rolada wołowa, schab panierowany, pierś z kurczaka pieczona w bekonie, filet rybny w panierce
podawany z : ziemniakami z wody z koperkiem, kluskami białymi i ciemnymi, frytkami, zestawem surówek, modrą kapustą oraz sosami

DESER

Puchar lodów z owocami podawany z ciepłym sosem szampańskim
oraz



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



Bufet słodki z paterą ciast różnych (szarlotka, sernik, makowiec), owocami świeżymi i fontanną czekolady, mini deserami oraz Tortem Weselnym

- Kawa, herbata, napoje zimne Pepsi Cola

bez ograniczeń

ZIMNA PŁYTA

- deska pieczonych mięs i deska wędlin
- -dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan
- sałatka Cezar
- tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku
- sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, mini mozzarellą i oliwkami
- tymbaliki z kurczakiem i szynką
- babeczki z łososiem wędzonym, serkiem i koperkiem
- deska serów dojrzewających, pleśniowych i żółtych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- śliwki w boczku
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- matyjasy w sosie chilly
- pieczywo, masło

LUB

BUFET ZIMNY:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilly

Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z mussem z wędzonego łososa

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 32-2544089, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



Sałatka grecka z oliwkami
Pieczywo, masło, smalec

KOLACJA I

Pieczone udźce wieprzowe szpikowane goździkami z delikatnym sosem ziołowo – pieczeniowym z kapustą zasmażaną, buraczkami i kopytkami
Udźce prezentowane w całości przez kucharzy na środku sali a następnie roznoszone przez kelnerów

KOLACJA II

Patery pierogów naszego wyrobu (mięsne, ruskie, kapusta z grzybami) podawane z filiżanką barszczu czerwonego

KOLACJA III

Żurek śląski z białą kielbasą i ziemniaczkami

**Pakiet alkoholi (wódka czysta – Sobieski, Wyborowa, Bocian, Żubrówka;
wina białe i czerwone, półsłodkie, półwytrawne, wytrawne;
piwo lane Żywiec**

Pakiet Pożegnalny – eleganckie i smaczne paczki ciast różnych przygotowane w ilości 50% do ilości pełnopłatnych płatnych osób (60 osób = 30 paczek)

Cena oferty od osoby

399,00

OFERTA 12 godzinna

POPRAWINY

Koniec wesela nie musi oznaczać końca wspaniałej zabawy! Zgodnie z tradycją, aby uraczyć ponownie gości i wspaniałą atmosferą weselnych chwil, a także przedłużyć wyśmienitą zabawę o kolejny dzień proponujemy Państwu organizację poprawin w naszej restauracji. Organizujemy zarówno małe, kameralne poprawiny w gronie najbliższych jak i duże przyjęcia z zabawą taneczną oraz niepowtarzalnym stołem szwedzkim, na którym Państwa goście znajdą pyszne zakąski oraz słodkości grzechu warte.

Oto przykładowe zestawy:

Obiad

do 4h

od

140,00



RESTAURACJA HOTELU „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,32-2544089,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl



Zupa

Tradycyjna góralska kwaśnica z grulami i ziebrem

Danie główne:

Roladka wieprzowa z chrzanem podawana z kluskami i zestawem surówek

Kawa lub herbata, soki, woda

Obiad + Zimna Płyta z napojami zimnymi i ciepłymi	do 6h	od	210,00
---	-------	----	--------

Obiad + Zimna Płyta z napojami zimnymi i ciepłymi + kolacja	do 8h	od	240,00
---	-------	----	--------