



MENU WESELNE

2027



ul. Zamkowa 1
42-600 Tarnowskie Góry

+48 32 381 88 70
+48 695 067 372

Napisz do nas:
hoteloopera@wp.pl

Odwiedź nasz serwis [www:
www.operahotel.pl](http://www.operahotel.pl)



PROPOZYCJA 1

Cena: 410zł/os.

NA POCZĄTEK

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Przywitanie Gości Weselnych winem musującym

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

1,5 kawałka na osobę, mix

Rolada śląska- wołowa

Pieczeń wieprzowa

Udko z kurczaka

Schab ze śliwką

Dodatki ziemniaczane

Kluski białe

Ziemniaki z wody

Kapusty, surówki do wyboru 2 rodzaje

Czerwona kapusta

Kapusta zasmażana

Buraki czerwone

Surówka z marchewki z pomarańczą

Surówka z selera z rodzynkami

Młoda biała kapusta z koperkiem - sezonowo

DESER

Tradycyjne lody z owocami
sezonowymi i bitą śmietaną

Kawa i herbata bez ograniczeń

+ Mix wyśmienitych swojskich ciast: 12zł/os.
(1,5 kawałka ciasta na osobę)

+ Tort przygotowany według zamówienia:
cena do ustalenia

ZIMNA PŁYTA

Zestaw polskich wędlin

Deska serów żółtych (2 rodzaje)

Tymbaliki z drobiu

Roladki nadziewane sosem
chrzanowym

Kulki rybne w zalewie octowej

Śledź w oleju

Ryba po grecku

Jajka z sosem tatarskim

Sałatka jarzynowa

Sałatka cezara (z kurczakiem)

Pieczyno jasne i ciemne

Masło

1 CIEPŁA KOLACJA

1 kawałek mięsa na osobę

Szwajcar z serem, ziemniaki puree,
surówka z kapusty pekińskiej

2 CIEPŁA KOLACJA

Barszcz z krokiem z mięsem lub
z kapustą i grzybami

NAPOJE ZIMNE

Woda niegazowana z cytryną
nielimitowana

Soki w dzbankach 0,5l/ os. (jabłkowy,
pomarańczowy)

Napoje gazowane- 12 zł/ 0,5l

Apartament dla Pary Młodej

GRATIS

Przyjęcie weselne na minimum 50 osób

PROPOZYCJA 2

Cena: 490 zł/os.

NA POCZĄTEK

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Przywitanie Gości Weselnych winem musującym

ZUPA

do wyboru jeden rodzaj

Rosół z makaronem
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

*2 kawałki mięsa na osobę mix
4 pozycje do wyboru*

Rolada śląska- wołowa
Tradycyjna pieczeń wieprzowa
Ćwiartka z kaczki pieczona z jabłkiem
Roladka drobiowa nadziewana serem i szynką
Filet z drobiu z ananasem i żurawiną
Schab ze śliwką
Schab po sytygarsku

Dodatki ziemniaczane:

Kluski białe
Ziemniaki z wody
Puree ziemniaczane

Kapusty, surówki (do wyboru 3 rodzaje):

Czerwona kapusta
Kapusta zasmażana
Buraki czerwone
Surówka z marchewki z pomarańczą
Surówka z selera z rodzynkami
Młoda biała kapusta z koperkiem – sezonowo

DESERY

do wyboru jeden rodzaj

Tradycyjne lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

Panna cotta z sosem malinowym i świeżą miętą

1,5 kawałka ciasta na osobę **GRATIS**
do wyboru kruche/biskoptowe/drożdżowe
+ Tort przygotowany według zamówienia:
cena do ustalenia

PRZEKĄSKI

do wyboru 10 pozycji + pieczywo

Deska serów żółtych (dwa rodzaje)
Pórmisek polskich wędlin
Zestaw mięs pieczonych na zimno naszej produkcji
Paszтет pieczony, podawany z żurawiną
Marynaty: ogórek, pieczarki, papryka
Tymbaliki z drobiu
Roladki nadziewane szparagami w sosie chrzanowym w galarecie
Roladka ze szpinakiem i łososiem
Mini tortille nadziewane różnymi farszami
Galantyna wieprzowa
Kulki rybne
Ryba w zalewie octowej
Ryba po grecku
Śledź po węgiersku na ostro w pomidorach
Śledź w oleju
Śledź babuni w śmietanie
Jajka faszerowane kolorowymi pastami
Jajka z sosem tatarskim
Pomidor z mozzarellą w sosie pesto
Marynaty: ogórek, pieczarki, papryka
Pieczywo jasne i ciemne, masło

SALATKI

3 do wyboru

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

sałata, oliwki, cebula, ser feta, sos vinaigrette

Sałatka gyros

sałata, papryka, cebula, kukurydza, kurczak grillowany, ogórek kiszony, sos tysiąca wysp

Sałatka wiejska

sałata, pomidor, ogórek, zielona fasolka szparagowa, kurczak grillowany, sos tymiankowy

Sałatka cezara

sałata rzymska, pomidor, ogórek, kurczak grillowany, grzanki, parmezan, sos ziołowoczosnkowy

Sałatka nicejska

sałata, ogórek, pomidor, papryka, czarne oliwki, jajko na twardo, cebula, tuńczyk, sos z oregano

Sałatka wiosenna

sałata, rukola, ogórek, pomidor, orzechy, pomarańcza, kurczak grillowany, sos miodowy

Sałatka brokułowa

brokuł, pomidorki cherry, karmelizowany słonecznik, ser feta

1 CIEPŁA KOLACJA

1 kaw. mięsa na osobę, do wyboru 1 zestaw

De volaille z masłem

Szwajcar z serem

Schab pod kołderką na zielonej fasolce szparagowej w sosie serowym

Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem

Roladka drobiowa z serem feta i suszonymi pomidorami

Dodatki ziemniaczane

do wyboru 1 rodzaj

Ziemniaki puree

Ziemniaki zapiekane

Kapusty, surówki

do wyboru 1 rodzaj

Sałatka wiejska z pekińskiej

Surówka z marchewki z brzoskwinia

Seler z orzechami i rodzynkami w sosie śmietanowym

Warzywa gotowane (marchewka, fasolka szparagowa, brokuł)

2 CIEPŁA KOLACJA

do wyboru 1 rodzaj

Potrąka z drobiu

Bogracz wołowy

Gulasz wieprzowy

Zupa meksykańska z serem i nachosami

3 CIEPŁA KOLACJA

do wyboru 1 rodzaj

Barszcz z krokietem z mięsem lub z kapustą i grzybami

Żurek śląski

Bigos

NAPOJE ZIMNE

Woda niegazowana z cytryną
nielimitowana

Soki w dzbankach nielimitowane
(jabłkowy, pomarańczowy)

Napoje gazowane- 12 zł/ 0,5l

NAPOJE GORĄCE

Kawa i herbata bez ograniczeń

Pokój dla Pary Młodej

GRATIS

ze śniadaniem

OFERTA CUKIERNICZA

CIASTA

3 rodzaje do wyboru
minimum 6 szt. z jednego rodzaju

Drożdżowe sezonowe **8 zł/szt.**
z serem, z makiem, z jabłkiem, z kruszonką, z truskawką

Na kruchym cieście **10 zł/szt.**
szarlotka, szarlotka z prażonym kokosem, sernik czarnobiały, sernik wiedeński z czekoladą, sernik z brzoskwiniami, sernik krakowski

Biszkoptowe i jogurtowe **10 zł/szt.**
murzynek, kokos-krem, kokos-mak, jogurtowe z owocami, jogurtowe ser-mak, jogurtowe z orzechami i bakaliami, jogurtowe z budyniem

Na śmietanie/kremie **10 zł/szt.**
krówka, sernik na zimno, rafaello, tiramisu, galaretki, WZ, rumowe, orzechowe, pijok

CIASTECZKA KRUCHE I BABECZKI

Herbatniki maślane
64 zł/kg

Herbatniki z marmoladą
64 zł/kg

Muszelki z marmoladą
64 zł/kg

Biszkopciki z makiem i marmoladą
64 zł/kg

Kokosanki
64 zł/kg

Ciasteczka bankietowe z kokosem
64 zł/kg

Babeczki bankietowe z owocami
8 zł

Muffiny z mascarpone
8 zł

Mini ptysie nadziewane
60 zł/kg

ALKOHOLE

WÓDKI (PROMOCYJNE CENY)

wódka w butelkach 0,5l

Żubrówka Biała **55 zł**

Krupnik **55 zł**

Wyborowa **60 zł**

Stock **60 zł**

Sobieski **60 zł**

Bols **60 zł**

Biały Bocian **65 zł**

Finlandia **70 zł**

WINA

Terre Allegre Trebbiano
białe półwytrawne, Włochy
60 zł cena regularna
50 zł przy rezerwacji powyżej 25 osób

Terre Allegre Trebbiano
białe półsłodkie, Włochy
60 zł cena regularna
50 zł przy rezerwacji powyżej 25 osób

Terre Allegre Trebbiano
czerwone półwytrawne, Włochy
60 zł cena regularna
50 zł przy rezerwacji powyżej 25 osób

Terre Allegre Trebbiano
czerwone półsłodkie, Włochy
60 zł cena regularna
50 zł przy rezerwacji powyżej 25 osób

Cava Palau Brut
musujące półwytrawne, Katalonia
65 zł cena regularna
55 zł przy rezerwacji powyżej 25 osób

Cava Palau SemiSeco
musujące półsłodkie, Katalonia
65 zł cena regularna
55 zł przy rezerwacji powyżej 25 osób

PAKIET LUKSUSOWY

Cena: 560zł/os.*

W PAKIECIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

Pełna konsumpcja weselna

Piętrowy tort weselny

Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)

Patery z owocami

Napoje gorące – bez ograniczeń

Napoje gazowane – bez ograniczeń

Soki owocowe i woda niegazowana - bez ograniczeń

GRATIS

Apartament dla Młodej Pary

Dwa pokoje dla rodziców

Dekoracja stołów świeżymi kwiatami i świeczkami

Voucher obejmujący romantyczną kolację dla dwóch osób o wartości 250zł (ważny 1 rok)

UZUPEŁNIENIE PAKIETU**

Piwo lane - 10 zł/0,5l

Wino białe lub czerwone - 45 zł/but.

Udziec po staropolsku serwowany z opiekanymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną - 40 zł/os.

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

Krem z brokułów

Krem z pomidorów

Krem borowikowy

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 4 pozycje - 2 szt./os.

Rolada wołowa

Rolada wieprzowa

De Volaille z masłem czosnkowym

Ćwiartka z kaczki pieczona

Udko z pieca w ziołach

Pieczeń wieprzowa z sosem grzybowym

Kotlet drobiowy zapiekany serem mozzarella

Dodatki skrobiowe

do wyboru 2 pozycje

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ryż z warzywami

Dodatki warzywne

do wyboru 3 pozycje

Kapusta czerwona gotowana na zimno

Kapusta biała gotowana z koperkiem

Kapusta zasmażana z boczkiem

Surówka z marchewki z brzoskwinią

Surówka z selera z rodzynkami

Surówka z kapusty białej

PRZEKAŚKI NA CIEPŁO

podawane wszystkie pozycje

Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym

Camembert w złocistej panierce z sosem żurawinowym

* Oferta dla minimum 60 osób

** Ceny dodatków mogą ulec zmianie

ZIMNA PŁYTA

Patera mięs pieczystych z dipami
Paszтет z żurawiną
Mini Tortile nadziewane różnymi farszami
Jajka faszerowane kolorowymi pastami
Deska serów żółtych i pleśniowych z orzechami i winogronem
Mini befsztyk tatarski podawany z cebulką, ogórkami i pieczarkami konserwowymi
Tymbaliki drobiowe
Szyneczki nadziewane pastą chrzanową w galatynie
Tartinki wytrawne z pastą z wędzonego łososia i jajkiem
Tartinki warzywne z pastą twarogową
Pomidory z serem mozzarella
Pieczywo i masło
Sałatki (dwie pozycje do wyboru):
sałatka ryżowa z kurczakiem i ananase
sałatka tradycyjna jarzynowa
sałatka z brokułów z farfalle oraz sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem
sałatka grecka
sałatka cesar z kurczakiem i grzanką czosnkową
Śledzie (dwie pozycje do wyboru):
śledź po polsku w oleju
śledź babuni w śmietanie z cebulką
śledź w musztardzie dijon
śledź po japońsku
śledź po węgiersku
kulki rybne

TORT / BUFET SŁODKOŚCI

Wielopiętrowy tort weselny
pakiet ciast

DESER

do wyboru 1 pozycja

Puchar lodów rzemieślniczych z owocami
Panna cotta waniliowa z miętą i sosem malinowym
Mini beza z serkiem mascarpone i świeżymi owocami
Kawa oraz herbata bez ograniczeń

1 CIEPŁA KOLACJA

porcjowana

Eskałopeki drobiowe w sosie śmietankowo-koperkowym
Schab pod kołderką z fasolką szparogową
Szwajcar z serem
Szaszłyk drobiowo-warzywny

Dodatki skrobiowe

1 pozycja do wyboru

Frytki
Duffinki
Puree
Ziemniaki z pieca
Kasza pęczak ze szpinakiem, boczkiem i suszonymi pomidorami

Dodatki warzywne

1 pozycja do wyboru

Bukiet gotowanych warzyw
Bukiet sałat z dipem jogurtowym
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegrett

2 CIEPŁA KOLACJA

Barszcz czerwony w kociołku z pasztecikiem mięsny

3 CIEPŁA KOLACJA

Żurek śląski w kociołku

POPRAWINY 1 PÓŹNE ŚNIADANIE

max 3 godziny
Cena: 95zł/os.

ZUPA W KOCIOŁKU

1 pozycja do wyboru

Żurek śląski / chili con carne /
zupa pomidorowa z makaronem

BUFET ŚNIADANIOWY

Patera wędlin / patera serów /
jajka w majonezie / sałatka sezonowa /
babka piaskowa/ dodatki warzywne /
pieczywo i masło

NAPOJE

wszystkie pozycje bez limitu

Kawa / herbata / woda / soki owocowe

POPRAWINY 3 POPRAWINY PEŁNE

max do godz. 20:00
Cena: 220zł/os.

Wszystkie elementy z wariantu 2 plus...

ZIMNA PŁYTA

Patera mięs pieczystych z pasztetem /
półmisek wędlin i serów / sałatka
buraczana z serem a la feta i prażonym
słonecznikiem / pomidory z mozzarellą /
jajka w sosie tatarskim / galert z golonki /
mini ptysie wytrawne nadziewane pastą
twarożkową / kulki rybne w zalewie
octowej / marynowane warzywa:
pieczarka, ogórek, papryka / pieczywo
i masło

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

Kiełbaski kornetki na ciepło / sałatka
jarzynowa

NAPOJE

wszystkie pozycje bez limitu

Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez
limitu

Napoje gazowane Coca cola, Sprite, Fanta
0,25l na osobę

POPRAWINY 2 POPRAWINY Z OBIĄDEM

max 3,5 godz.
Cena: 165zł/os.

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem / krem borowikowy /
zupa pomidorowa z makaronem / żurek

DANIE GŁÓWNE

podawane wszystkie pozycje - 1,5 szt./os.

Mięsa z dnia pierwszego, tradycyjny kotlet
schabowy, filet z kurczaka po hawajsku

Dodatki skrobiowe

podawane wszystkie pozycje

Kluski śląskie jasne / ziemniaki z wody

Dodatki warzywne

trzy pozycje do wyboru

Kapusta czerwona na zimno / kapusta biała
gotowana / mizeria / surówka z kapusty białej /
surówka z marchwii

DESER

1 pozycja do wyboru

rafaello z kokosem / sernik czarno biały /
śląski sernik drożdżowy /
szarlotka na kruchym

NAPOJE

wszystkie pozycje bez limitu

Kawa / herbata / woda / soki owocowe

W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, zleceniobiorca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu.

Wartość wynagrodzenia może się zwiększyć o wartość inflacji pomiędzy miesiącem podpisania umowy a miesiącem poprzedzającym miesiąc organizacji przyjęcia.