



OFERTA WESELNA

2026

SALA BANKIETOWA MULK



Variant 1

349/os

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z wiejskiej kury ze swojskim makaronem
Krem z białych warzyw z prażonymi nasionami dynii
Krem z kiszzonej kapusty z chipsem z boczku

DANIA GŁÓWNE (3 DO WYBORU):

Frekase – potrawka z kurczaka na ryżu z białym sosem
z rodzynkami i agrestem
Medaliony schabowe w sosie myśliwskim
Kotlet De volaille z masłem i pietruszką
Polędwiczki z kurczaka w sosie z pieczonej papryki
Tradycyjny kotlet schabowy
Dzwonek z pstrąga pieczonymi z pomidorkami koktajlowymi,
oliwkami i czosnkiem
Udka z kurczaka w panierce orzechowo - kokosowej z dipem
miodowo - musztardowym
Duszone żeberka w sosie własnym
Bitki schabowe w sosie majerankowo cebulowym
Zrazy z wieprzka w sosie pieczeniowym
Filet z dorsza w sosie musztardowo-cytrynowym
Pieczona kaczka z sosem owocowym
Gołąbki z kaszą jęczmienną z pieczarkami i warzywami
z sosem pomidorowym
Pierogi z kapustą i grzybami i pierogi ukraińskie

DODATKI CIEPŁE (3 DO WYBORU):

Ziemniaki z wody
Ziemniaki opiekane
Kopytka zasmażane
Frytki
Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana
Mini marchewki z pietruszką

SURÓWKI (2 RODZAJE):

Surówka z marchewki i jabłka
Surówka z buraczków
Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki i pora

DESER I NAPOJE

3 rodzaje ciasta
Tort weselny

Napoje zimne: woda ng, soki owocowe
(pomarańcz, jabłko), Napoje gazowane – bez limitu
Napoje gorące: bufet kawowo – herbaciany – bez limitu

ZAKĄSKI ZIMNE (6 DO WYBORU):

Półmisek pieczystych mięs (karkówka, schab, indyk)
Domowe tymbaliki z kurczaka z marchewką i groszkiem
w delikatnej galarecie
Roladki z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami
Pijany śledzik w wiśniówce
Mini szaszłyki - ananas, suszony pomidor, oliwka, szynka
parmńska
Mini burgerki z ciasta francuskiego faszerowane pastą z tuńczyka
i czerwonej cebuli ze szczypiorkiem
Tartinki z musem z szynki i pieczarek
Klopsiki mielone w zalewie octowej
Wytrawne ptyśie z szarpanym kurczakiem i suszonymi pomidorami
Pasztecik drobiowy z suszoną śliwką i czerwonym pieprzem
z konfiturą z czerwonej cebuli
Śledzie w trzech odsłonach podane: w occie, w śmietanie i po
kaszubsku
Roladki z szynki z serem, korniszonem i majonezem
Roladki biszkoptowe o smaku marchewkowym z białym serem
i suszonymi pomidorami
Rolada z cukinii z białym serem

DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa
pieczywo, masło

SALATKI (2 DO WYBORU):

Salatka jarzynowa
Salatka grecka
Salatka młkowa z kurczakiem wiejskim
Salatka ryżowa z kurczakiem, ananasem i kukurydzą
z sosem słodko-kwaśnym

I KOLACJA – KROJONA URÓCZYŚCIE PRZEZ KUCHARZA (1 DO WYBORU)

Szynka pieczona w całości w miodzie i musztardzie
francuskiej z sosem własnym z kiszoną kapustą
zasmażaną duszoną na winie i kaszą pęczak
Żeberka Mulka na ostro serwowane na zasmażanej
kapuście kiszzonej

II KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

Wariant 2

4 i 8 / o s

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU):

Paszтет z dziczyzny z żurawiną i pieprzem podany z konfiturą z cebuli

Tartaletka z musm z koziego sera, burakiem i śledziem w cytrusowej marynacie

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z wiejskiej kury ze swojskim makaronem

Krem z zielonego groszku z miętą i chipsem z boczku
Krem cebulowy na białym winie z dodatkiem tymianku i grzanek ziołowych

Krem z pomidorów pelati z pesto bazyliowym

DANIA GŁÓWNE (5 DO WYBORU):

Confitowana noga z kaczki z sosem wiśniowo rozmarynowym

Kotlet De volaille z masłem i pietruszką

Pierś z kurczaka ze szpinakiem otulona boczkiem z sosem serowym

Zraziki ze schabu z pieczarkami i warzywami w sosie własnym

Grillowana pierś z kurczaka w sosie cytrynowo-masłowym z kaparami z nutą białego wina

Żeberka z miodem i whisky w stylu BBQ

Zrazy wołowe w sosie własnym

Pierś z indyka faszerowaną papryką i cebulą podana z sosem z pieczonej papryki

Kasztany wieprzowe faszerowane pieczarkami, papryką, cebulą i serem

Dorsz w sosie limonkowym z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi

Duszone piwne golonki na kapuście zasmażanej

Filet z morszczuka podany z sosem z kiszzonego ogórka

Pierogi z mięsem i ukraińskie

Zielone pierogi ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami z sosem serowym

DODATKI CIEPŁE (4 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kopytka zasmażane

Kopytka szpinakowe

Frytki

Kluski śląskie

Buraczki zasmażane z boczkiem

Kapusta zasmażana

Kapusta modra

Marchewka z groszkiem

Mini marchewki z pietruszką

Warzywa z wody

SURÓWKI (3 RODZAJE):

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną (sezonowo)

Surówka z kiszzonej kapusty

Surówka z marchewki i pora

ZAKĄSKI ZIMNE (7 DO WYBORU):

Półmisek pieczystych mięs (karkówka, schab, indyk)

Pstrąg w delikatnej marynacie octowej z cebulką i świeżymi ziołami

Tatar ze śledzia na kromce razowej

Tymbaliki z kurczaka, w galarecie warzywnej, z dodatkiem młodych marchewek i groszku

Zawijańce drobiowe (faszerowane białym serem, suszonymi pomidorami, warzywami)

Rolada schabowa faszerowana wątróbką i śliwką wędzoną

Delikatny pstrąg w galarecie z nutą cytryny i ziół

Paszтет z indyka z sosem mięsowo - żurawinowym

Mini szaszłyki - melon, prosciutto, feta, winogrono

Tymbaliki z lososia

Mini croissanty z szynką, rukolą i pomidorkami koktajlowymi

Glazurowany schab nadziany śliwkami

Śledzie w trzech odsłonach: w occie, śmietanie i po kaszubsku

Tartinki z musm z lososia, szynki i pieczarek

Duet pasztetów - dziczyzna, wieprzowina z sosem żurawinowo - chrzanowym

Placek pszenny faszerowany kurczakiem i warzywami z sosem czosnkowym

DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa
pieczywo, masło

SALATKI (2 DO WYBORU):

Salatka jarzynowa

Salatka Mulkowa z kurczakiem wiejskim

Salatka grecka

Salatka z pieczonych buraków z rukolą, serem feta, pestkami dyni z sosem limonkowym

Salatka z kolorowym makaronem, wędzonym kurczakiem, świeżymi warzywami i dressiengiem musztardowo - miodowym

I KOLACJA - KROJONA UROCZYŚCIE PRZEZ KUCHARZA (1 DO WYBORU)

Rarytasy z indyka podane z modrą kapustą

Golonki wieprzowe duszone w piwie podane na kapuście zasmażanej z sosem piwnym z cebulą i musztardą

II KOLACJA (1 DO WYBORU):

Bogracz

Flaki

Barszcz z pasztecikiem z mięsem

DESER I NAPOJE

3 rodzaje ciasta
Tort weselny

Napoje zimne: woda ng, soki owocowe (pomarańcz, jabłko),

Napoje gazowane - bez limitu

Napoje gorące: bufet kawowo - herbaciany - bez limitu

Wariant 3

489/os

GRATIS WIEJSKI STOŁ

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU):

Tatar wołowy na grzance z ogórkiem i cebulką

Łosoś wędzony podany na rukoli z dressingiem malinowym i grzanką

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z perliczki z makaronem

Krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami

Krem z brokuła aromatyzowany serem gorgonzola z grzankami i lezką kwaśnej śmietany

DANIA GŁÓWNE (5 DO WYBORU):

Polędwiczki wieprzowe sosie grzybowym

Noga z gęsi confitowana w lekko pikantnym sosie własnym

Rolada z indyka z nadzieniem śliwkowym w sosie tymiankowym

Duszona pierś z gęsi w pikantnym sosie

Bitki wołowe w sosie własnym

Rolada z udźca z indyka faszerowana mięsem mielonym z suszonymi pomidorami z sosem porowym

Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami i sosem z gorgonzoli

Confitowana noga z kaczki z sosem żurawinowym

Szynka z dzika w miodzie i musztardzie francuskiej

Zrazy wołowe w sosie własnym

Zrazy z jelenia w sosie myśliwskim

Filet z lososia duszony w porach na winie

Sandacz na czerwonej kapuście winnej

Cukinia faszerowana kaszą bulgur z warzywami

Pierogi z dziczyzną i ukraińskie

Pierogi z gęsiną i kapustą i grzybami

DODATKI CIEPŁE (1 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kopytka zasmażane

Kopytka szpinakowe

Frytki

Kluski śląskie

Buraczki zasmażane z boczkiem

Kapusta zasmażana

Kapusta modra

Marchewka z groszkiem

Mini marchewki z pietruszką

Warzywa z wody

SURÓWKI (3 RODZAJE)

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną

Surówka z kiszzonej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z selera z

rodzynekami

DESER I NAPOJE

3 rodzaje ciasta

Tort weselny

Napoje zimne: woda ng, soki owocowe (pomarańcz, jabłko),

Napoje gazowane – bez limitu

Napoje gorące: bufet kawowo – herbaciany – bez limitu

ZAKĄSKI ZIMNE (9 DO WYBORU):

Półmisek pieczystych mięs

Mini croassanty z z serkiem śmietanowym, wędzonym lososiem i rukolą

Filet z lososia w delikatnej galarecie z cytrusową nutą, z dodatkiem świeżych ziół, podany z warzywami

Marynowany dorsz w cytrusach podany na grzance

Wykwintne roladki z pstrąga nadziewane paluszkami krabowym

Luzowany pstrąg w galarecie

Tartinki z musem z szynki, lososia i pieczarek

Polędwiczka faszerowana śliwką wędzoną

Rolada z kaczki w maladze

Duet pasztetów - gęsiną, kaczka z sosem żurawinowo - chrzanowym

Rolada szpinakowa z wędzonym lososiem, rukolą i serkiem śmietanowo chrzanowym

Kieszonka z karkówki z sosem tatarskim

Kolorowa mozaika z indyka z orzechami, żurawiną i morelą

Tatar z wołowiny z ogórkiem, cebulką i marynowaną pieczarką

Deska ryb wędzonych (łosos, pstrąg, węgorz)

Półmisek serów z sosem pomarańczowo – miodowym

DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa

pięczywo, masło

SALATKI (2 DO WYBORU):

Salatka Mulkowa z kurczakiem wiejskim

Salatka gyros

Salatka brokułowa ze smażonymi pieczarkami i jajkiem

Salatka z ryżem i paluszkami krabowymi

Salatka z brokułem, białym serem i słonecznikiem

Salatka grecka

Wyselekcjonowane sałaty z marynowanym lososiem

Wyselekcjonowane sałaty z wędzonym pstrągiem

Salatka leśna na kapuście pekińskiej z marynowanymi pieczarkami, kurczakiem, cebulą, serem i papryką z sosem z granatu

I KOLACJA

Udziec z dzika z kaszą gryczaną i sosem własnym

Karkówka z jelenia z jałowcem i żurawiną, serwowana z kaszą gryczaną z leśnymi grzybami

II KOLACJA (1 DO WYBORU):

Strogonow

Bigos po myśliwsku

Flaki



PRZYGOTOWANIE WESELA:

W momencie podpisania umowy weselnej każdej Parze przypisujemy Koordynatorkę Weselną, z którą Para Młoda omówić może wszystkie szczegóły, scenariusz wesela, dekoracje. Koordynatorka obecna jest podczas całego wesela oraz przez całe poprawiny pilnując aby wszystko przebiegło zgodnie z życzeniami Państwa Młodych.

POPRAWINY

Czas trwania: 6 godzin – godzinę rozpoczęcia ustala Para Młoda

Wartość: 5800 zł – w skład poprawin wchodzi: odgrzanie dań z dnia poprzedniego, dodatki warzywne oraz skrobiowe, bufet z kawą i herbatą, obsługa kelnerska, obsługa kucharska

Napoje na poprawiny: dodatkowo płatne od Restauracji (16 zł/os. Bez limitu) lub we własnym zakresie

Zupa na poprawiny: cena zależna od wyboru

INFORMACJE DODATKOWE:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ PRZEZ RODZICÓW LUB OSOBY WSKAZANE PRZEZ PARĘ MŁODĄ

POCZĘSTUNEK WINEM MUSUJĄCYM NA POWITANIE GOŚCI WESELNYCH.

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ W CENIE.

GODZINA ROZPOCZĘCIA WESELA – KONSULTOWANA Z PARĄ MŁODĄ

GODZINA ZAKOŃCZENIA WESELA – 4:00

DEKORACJA – dodatkowo płatna, każda dekoracja dopasowywana jest pod indywidualne życzenie Pary Młodej. Do dyspozycji Gości oferujemy możliwość wynajęcia napisu LED p.s. Kocham Cię w cenie 300 zł oraz drewnianego napisu MIŁOŚĆ o wys. 100 cm w cenie 400 zł

OPEN BAR – drewniany bar, 2 barmanów, alkohol bez limitu: whisky, nalewki, rum, tequila, vermouth, capmpari, likiery, soki, owoce, lód (nie licząc wódki) – w zależności od wariantu cena zaczyna się od 52 zł / os.

WÓDKA WESELNA MULK – 59 zł / 0,5l (brak opłaty korkowej)

SWOJSKI STÓŁ – z wyrobami z naszej wędzarni, wartość stołu: 2390 zł. W skład stołu wchodzi 18 kg wędlin, kielbas i szynki, smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, swojski chleb, pasztet i zylc

DESKA RYB WĘDZONYCH – 7 kg – węgorz, pstrąg, łosoś, halibut: 1650 zł

ALKOHOL – Para Młoda może dostarczyć alkohol we własnym zakresie. Pobieramy jednorazową opłatę za mrożenie alkoholu oraz całonocny serwis w coolerach z lodem – 13 zł od osoby dorosłej pełnoletniej

WARTO DODAĆ:

Sala Bankietowa wyposażona jest w 4 oddzielne klimatyzatory, oraz system wentylacyjny – za co nie pobieramy opłaty.

Dla Pary Młodej dostępny jest także rzutnik oraz ekran (szer. 4,5m) z którego skorzystać można bez dokonywania opłaty.

Duży bezpłatny parking dla Gości, monitorowany 24h/dobę.

