



RESTAURACJA

Szafranowy Dwór



Wesele
2024



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



www.hotelszafran.pl



[szafran.hotel](https://www.facebook.com/szafran.hotel)



[hotelszafran](https://www.instagram.com/hotelszafran)

HOTEL SZAFRAN ★★★★★



RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

„O miłości wiemy niewiele. Z miłością jest
jak z gruszką.

Gruszka jest słodka i ma kształt.

Spróbujcie zdefiniować kształt gruszki”

Andrzej Sapkowski

A kiedy już zdecydujesz się spędzić
z kimś resztę swojego życia, chcesz
żeby ta reszta życia zaczęła
się, jak najszybciej.

Restauracja Szafranowy Dwór
i Hotel Szafran to przestronne, różnorodne
wnętrza, wieloletnie doświadczenie,
autorska kuchnia, kompetentny personel,
otwartość na potrzeby Gości. To miejsce
w którym mieszają się style i łączą gatunki,
a jedynym ograniczeniem jest nasza
wyobraźnia.

Zapraszamy do kontaktu. Wybierzemy
dogodny dla Państwa termin spotkania,
podczas którego przy wspólnym stole i
aromacie kawy podzielicie się z nami wizją
Waszego wesela marzeń.

Anna Samul

Specjalista ds. sprzedaży usług hotelowych
i gastronomicznych



T: +48 32 784 31 41

T: +48 795 155 797

anna.samul@hotelszafran.pl

HOTEL SZAFRAN★★★★

WARIANT SREBRNY - 349 PLN OSOBA DOROSŁA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

Toast winem musującym,
dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino
musujące

ZUPA (DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną
Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem
Krem brokułowy z serem camembert
i płatkami migdałów

MIĘSA (TRZY DO WYBORU)

Rolada śląska
Sztufada wołowa szpikowana słoniną
na dziko
Policzki wołowe w sosie własnym
Pieczone udko z kaczki
Roladka z indyka faszerowana cielęciną
i grzybami
Cielęcina duszona w warzywach z nutą
rozmarynu
Medaliony z polędwiczki wieprzowej
przekładane wędzonką i szatwą
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet po szwajcarsku
Filet z indyka zapiekany z pieczarkami
i wędzonym boczkiem
Schab po strygarsku
Filet z dorsza w ziołowej kruszonce

DODATKI (TRZY DO WYBORU)

Kluski śląskie
Frytki steak house
Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
Ziemniaki glazurowane masłem i koperkiem
Ziemniaki gratin z pieczarkami
Placuszki rostii
Ryż z warzywami sezonowymi
Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem
suszonym

WARZYWA (TRZY DO WYBORU)

Zasmażana czerwona kapusta z boczkiem
Zasmażana kiszona kapusta
z suszonymi pomidorami
Buraczki z jabłkiem i chrzanem
Surówka z białej kapusty
Surówka z marchwi i mandarynek
Mix sałat z jogurtowym dresingiem
Warzywa na parze

SOSY (DWA DO WYBORU)

Sos pieczeniowy
Sos ziołowy z musztardą francuską
Sos z grzybów leśnych
Sos z sera roquefort
Sos z selera naciowego
Sos rieslingowy

DESER

Lody z sosem karmelowym i owocami

BUFET SŁODKI

Szarlotka z cynamonem
Sernik wiedeński w czekoladowej polewie
Ciasto czekoladowe z gruszką

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Pasztet własnego wyrobu wypiekany w kamionce
Śledzie w korzennych przyprawach
Śledzie w śmietanie
Torcik z musem łososiowym
Jajka faszerowane pikantnymi pastami
Deska serów
Tymbaliki drobiowe serwowane na plastrach
cytryny
Patera mięs pieczonych
Galantyna drobiowa
Patera wędlin
Sałatka makaronowa z brokułem
i prażonym słonecznikiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
i makaronem ryżowym
Sałata z kawałkami tuńczyka i świeżymi
warzywami
serwowana w stylu hiszpańskim
Pieczywo

KOLACJA

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej,
zawijane boczkiem z sosem piwno-lipowym,
opiekany ziemniakami
i marchewką

NA ZAKOŃCZENIE

Bogracz węgierski podawany z lanymi
kluseczkami

NAPOJE

Parzona kawa, wybór herbat
woda mineralna, napoje niegazowane

ALKOHOLE

Wódka Wyborowa lub butelka wina 0,75 l

WARIANT ZŁOTY - 389 PLN OSOBA DOROSŁA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ



APERITIF

Toast winem musującym
Dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

PRZYSTAWKA (DO WYBORU)

Carpaccio z marynowanego buraka
z serem feta i rukolą
Plastry indyka w sosie sojowo-sesamowym
z grzanką
Capresse z pesto bazylowym i grzanką

ZUPA (DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem serowy z diabloką francuską
Krem z grzybów leśnych z grzanką
Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem

MIĘSA (TRZY DO WYBORU)

Rolada śląska
Sztufada wołowa szpikowana słoniną na dziko
Policzki wołowe w sosie własnym
Pieczone udko z kaczki
Cielęcina duszona w warzywach z rozmarynem
Medaliony z polędwiczki wieprzowej
przekładane wędzonką i szalwią
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet po szwajcarsku
Filet z indyka zapieczony z pieczarkami
i wędzonym boczkiem
Filet z łososia z żurawiną w pomarańczach
Filet z dorsza w ziołowej kruszonce

DODATKI (TRZY DO WYBORU)

Kluski śląskie
Frytki steak house
Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
Ziemniaki glazurowane masłem i koperkiem
Ziemniaki gratin z pieczarkami
Placuszki rostii
Ryż z warzywami sezonowymi
Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem
suszonym

WARZYWA (TRZY DO WYBORU)

Zasmażana czerwona kapusta z boczkiem
Zasmażana kiszona kapusta z suszonymi
pomidorami
Buraczki z jabłkiem i chrzanem
Surówka z białej kapusty
Surówka z marchwi i mandarynek
Mix sałat z jogurtowym dresingiem
Warzywa na parze

SOSY (TRZY DO WYBORU)

Sos pieczeniowy
Sos ziołowy z musztardą francuską
Sos z grzybów leśnych
sos z sera roquefort
sos z selera naciowego
sos rieslingowy

DESER

Lody waniliowe z gorącym puree malinowym
i bitą śmietaną

BUFET SŁODKI

Mini tiramisu z płatkami świeżej mięty
Mini Panna Cotta
Mini musy owocowe
Mini trufle
Szarlotka z cynamonem
Sernik wiedeński w czekoladowej polewie
Ciasto słonecznikowe
Patera owoców

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Pasztet z własnego wyrobu z grzybami
Śledzie w korzennych przyprawach
Śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem
Łosoś wędzony
Deska serów
Schab nadziewany owocami suszonymi
Rozbief pieczony po angielsku
Plastry pieczonego indyka
w sosie miodowo-sesamowym
Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami,
serem grana padano i suszonymi pomidorami
Patera mięs pieczonych
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałata z kawałkami tuńczyka i świeżymi
warzywami
Sałatka grecka
Pieczywo

GORĄCA KOLACJA

Tradycyjny Beef Stroganoff z pieczywem

NA ZAKOŃCZENIE

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

NAPOJE

Parzona kawa, wybór herbat, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane (Coca-cola,
Sprite, Fanta)

ALKOHOL

Wódka Wyborowa / Nemiroff 0,5l
lub butelka wina 0,75 l



WARIANT WŁOSKI - 389 PLN OSOBA DOROSŁA

PRZYSTAWKA (DO WYBORU)

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą,
kaparami i parmigiano reggiano
Caprese z włoskich pomidorów
z pesto bazyliowym

ZUPA (DO WYBORU)

Bulion z tortellini
Krem z pieczonych pomidorów
z orzeszkami pinii
Włoska zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE

Arrosoto di vitello - włoska pieczeń
cielęca
Saltimbocca alla romana - eskalopki
z piersi indyczej
Brasato al Barolo – wołowina duszona
w czerwonym winie
Pieczona perliczka z szatwą

DODATKI (DO WYBORU)

Risotto z grzybami
Polenta
Pieczone ziemniaki z ziołami
Gnocchi buraczane z nadzieniem
mascarpone i orzechami
Gnocchi ziemniaczane wegańskie

WARZYWA (DO WYBORU)

Gotowany brokuł i kalafior
Insalata mista - sałatka z pomidorów
koktajlowych z kremem balsamicznym

DESER (DO WYBORU)

Włoskie tiramisu
Panna Cotta kawowa
Włoskie lody z puree malinowym
na gorąco

PRZEKĄSKI ZIMNE

Deska włoskich wędlin
(prosciutto cotto, salami napoli,
prosciutto di parma)
Deska serów włoskich
(mozzarella, gorgonzolla, grana padano,
ricotta, mascarpone)
Carpaccio z tuńczyka
Paluchy grissini
Tramezzino - włoskie kanapki
Focaccia z rozmarynem, solą i oliwą
Prosciutto con melone
Caprese
Pizzette
Bruschetta
Oliwki czarne i zielone
Pomidory koktajlowe

KOLACJA (DO WYBORU)

Lasagne bolognese
Gnocchi z płatkami polędwiczki
w sosie borowikowym z rozmarynem
Ravioli z ricottą i szpinakiem

KOLACJA

Krem z papryki z focaccia

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

Kawa, wybór herbat, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Coca-cola, Sprite, Fanta)

ALKOHOL

Karaafka włoskiego wina 0,7 l
Butelka wódki Wyborowa lub Nemiroff 0,5l
na osobę

WARIANT DIAMENTOWY - 429 PLN OSOBA DOROSŁA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

Toast winem musującym,
Bezalkoholowe wino musujące dla
Najmłodszych

PRZYSTAWKA (DO WYBORU)

Carpaccio z marynowanego buraka
z serem feta i rukolą
Plastry indyka w sosie sojowo-sesamowym
z grzanką
Capresse z pesto bazyliowym i grzanką

ZUPA (DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem serowy z diabloką francuską
Krem z grzybów leśnych z grzanką razową
Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem

MIĘSA (3 DO WYBORU)

Rolada śląska
Sztufada wołowa szpikowana słoniną na dziko
Policzki wołowe w sosie własnym
Pieczone udko z kaczki
Cielęcina duszona w warzywach z nutą
rozmarynu
Medaliony z polędwiczki wieprzowej
przekładane wędzonką i szatnią
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet po szwajcarsku
Filet z indyka zapieczony z pieczarkami
i wędzonym boczkiem
Filet z łososia z żurawiną w pomarańczach
Filet z dorsza w ziołowej kruszonce

DODATKI (TRZY DO WYBORU)

Kluski śląskie
Frytki steak house
Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
Ziemniaki glazurowane masłem i koperkiem
Ziemniaki gratin z pieczarkami
Placuszki rostii
Ryż z warzywami sezonowymi
Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem
suszone

WARZYWA (TRZY DO WYBORU)

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem
Kiszona kapusta zasmażana z suszonymi
pomidorami
Buraczki z jabłkiem i chrzanem
Surówka z białej kapusty
Surówka z marchwi i mandarynek
Sałata z jogurtowym dresingiem
Warzywa na parze

SOSY (TRZY DO WYBORU)

Sos pieczeniowy
Sos ziołowy z musztardą francuską
Sos z grzybów leśnych
Sos z sera roquefort
Sos z selera naciowego
Sos rieslingowy

DESER

Mini beza Pavlova z owocami leśnymi,
kremem adwokatowym i świeżą miętą

BUFET SŁODKI

Mini tiramisu z płatkami świeżej mięty
Mini Panna Cotta
Mini musy owocowe
Mini trufle
Szarlotka z cynamonem
Sernik wiedeński w czekoladowej polewie
Ciasto słonecznikowe
Patera owoców
Fontanna czekoladowa

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Pasztet z grzybami własnego wyrobu
Śledzie w korzennych przyprawach
Śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem
Łosoś wędzony
Deska serów
Schab nadziewany owocami suszonymi
Rozbej pieczony po angielsku
Plastry pieczonego indyka w sosie
miodowo-sesamowym
Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami,
serem grana padano i suszonymi pomidorami
Mięsa pieczone
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałata z kawałkami tuńczyka i świeżymi
warzywami
Sałatka grecka
Pieczywo

KOLACJA

Beef Strogonoff z pieczywem

NA ZAKOŃCZENIE

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem i pieczywem

NAPOJE

Parzona kawa, wybór herbat, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Coca-cola, Sprite, Fanta)

NIELIMITOWANE NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka Wyborowa /ub Nemiroff
Wino
Piwo Żywiec

DODATKOWE OPCJE

STÓŁ WIEJSKI 25 PLN/ OSOBA

Pasztet własnego wyrobu
Kiełbasa wędzona
Smalec ze skwarkami
Ogórki małosolne
Sałatka jarzynowa
Marynaty domowe: papryka, pieczarki, korniszony,
grzybki
Chleb wiejski

GRILL PATIO* 45 PLN / OSOBA

Szaszłyk drobiowy
Karczek
Kaszanka
Kiełbasa śląska
Sałatka z kapusty pekińskiej
Chleb wiejski
* W SEZONIE

TORT WESELNY

Z SZAFRANOWEJ CUKIERNI 18 PLN / OSOBA

Kompozycje smakowe oraz kształt i wielkość ustalana indywidualnie

BUFET CANDY BAR 25 PLN / OSOBA

Mini tiramisu z płatkami świeżej mięty
Mini Panna Cotta
Mini musy owocowe
Mini trufle
Babeczki z owocami i bitą śmietaną
Babeczki z kajmakiem
Babeczki Raffaello

PUDEŁKO PREZENTOWE

Z CIASTEM WESELNYM 20 PLN / OSOBA

Trzy rodzaje - sernik wiedeński, szarlotka, ciasto czekoladowe

FOTOLUSTRO

450 PLN / godzina

FOTOBUDKA

360 - 650 PLN / godzina

Dekoracje kwiatowe oraz pozostałe- wycena po konsultacji z florystką

W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI MŁODA PARA OTRZYMUJE:

Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej, pokrowce na krzesła, zaproszenie
o wartości 200 PLN na rocznicową kolację w Restauracji Szafranowy Dwór.