



Restauracja Hugo  
Food & Wine

# Oferta Weselna

2025

**Inspirujące miejsce**  
NIEZWYKŁE MOŻLIWOŚCI



ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Koźle  
www.hotelhugo.pl

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

## Co wyróżnia Restaurację Hugo Food & Wine?



### Wyśmienita kuchnia

Menu możemy dostosowywać do Państwa oczekiwań. Oferujemy opcje wegetariańskie i wegańskie.



### Apartament hotelowy GRATIS

Elegancki apartament z butelką wina dla Nowożeńców w noc poślubną gratis.



### Komfortowe pokoje hotelowe

Do dyspozycji Państwa Gości oddajemy 54 komfortowe pokoje hotelowe z bazą noclegową dla ponad 100 osób.



### Strefa Wellness

Goście hotelowi otrzymują bezpłatny dostęp do Strefy Wellness z: krytym basenem, sunsky, kompleksem 4 saun, salą fitness i pokojem relaksu. Ponadto zapraszamy do skorzystania ze Spa z grotą solną i gabinetami odnowy biologicznej.



### 2 rodzaje nakrycia stołu do wyboru

W ramach oferty krzesła, stoły i obrusy z serwetkami oraz porcelanowa zastawa i szkło wliczone są w cenę menu. Do wyboru są dwa rodzaje obrusów, porcelany i szkła.



### Wyjątkowa atrakcja

Wyjątkowa atrakcja w postaci windy ukrytej w parkiecie, dzięki której w efektowny sposób można zaprezentować np. tort weselny.



### Klimatyzowana sala

Przez cały czas trwania przyjęcia sala jest klimatyzowana.



### Profesjonalny personel

Zarówno przed, jak i w trakcie przebiegu uroczystości towarzyszyć będzie Państwu nasz doświadczony i zaangażowany personel. W trakcie przyjęcia weselnego Parą Młodą zaopiekuje się wyznaczony kelner, który będzie służył Państwu pomocą od początku do samego końca imprezy.



### Sala zabaw

Najmłodszych Gości zapraszamy na salę zabaw, znajdującą się bezpośrednio przy sali weselnej.



### Przestronny parking

Państwa Goście mogą być spokojni o swoje samochody – dysponujemy 3 parkingami o łącznej ilości ok. 100 miejsc parkingowych.



### Miejsce z historią

Klimatyczne, XIX-wieczne budynki dodadzą uroczystości charakteru. Dysponujemy pięknym parkiem hotelowym z zabytkowymi, odrestaurowanymi leżakownikami.



### Brak ukrytych kosztów

Wszystkie koszty są już uwzględnione w poniższej ofercie. Nie zaskoczą Państwa żadne dodatkowe opłaty.



### Czas trwania imprezy

Wesela organizowane w naszej sali trwają do 02:00, a poprawiny do 18:00.

**Zeskanuj kod QR aby otworzyć album  
ze zdjęciami sali weselnej.**





ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Ko  
www.hotelhugo.pl

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

## Propozycja weselna 1

### Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem pomidorowy z pesto  
Krem z pieczonego pora

### Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Devolay z masłem czosnkowym i pietruszką  
Kieszonki z piersi z kurczaka z warzywami śródziemnomorskimi i parmezanem  
Kotlet schabowy  
Pieczeń wieprzowa z podgrzybkami i wędzonym boczkiem  
Pieczeń ze schabu nadziewany pieczarkami i parmezanem  
Pierś z indyka wolno gotowany w ziołach  
Rolada wołowa

### Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Frytki  
Kluski śląskie  
Puree ziemniaczane  
Ziemniaczki opiekane w ziołach  
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

### Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Brokuł z masłem migdałowym  
Buraczki na zimno  
Kapusta modra  
Kapusta pekińska z koperkiem i ogórkiem  
Surówka z białej kapusty

### Sos - 2 por./os.:

Sos pieczeniowy



### **Wybór ciast na paterach - 2 por./os. (8 rodzajów do wyboru):**

Ajerkoniakowiec  
Ciasto czekoladowe  
Ciasto kawowe  
Ciasto z truskawkami i galaretką  
Cytrynowiec  
Leśny mech  
Malinowa chmurka  
Miodownik  
Sernik królewski  
Szarlotka  
Wiśniowe z czekoladą

### **Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 8 rodzajów do wyboru:**

Caprese z pesto bazyliowym  
Deska serów z musztardą winogronową  
Galaretką drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą  
Marynaty  
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi  
Pikantny humus podany z warzywami  
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym  
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie  
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach  
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą  
Terina drobiowa z sosem tatarskim  
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach

### **Kolacja 1 serwowana przez kucharzy - 1,5 por./os.:**

Udziec wieprzowy podawany przez kucharza  
Pańkraud oraz sos chrzanowy i musztardowy

### **Kolacja 2 w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):**

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)  
Krem cebulowy z ziołowymi grzankami  
Zupa gulaszowa

### **Pakiet napojów uzupełnianych:**

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie



ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Ko  
[www.hotelhugo.pl](http://www.hotelhugo.pl)

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
[sabina.mika@hotelhugo.pl](mailto:sabina.mika@hotelhugo.pl)

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
[patrycja.kostyk@hotelhugo.pl](mailto:patrycja.kostyk@hotelhugo.pl)

## Propozycja weselna 2

### Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem borowikowy z pietruszką  
Krem pomidorowy z pesto  
Krem z cukinii i pieczonego czosnku  
Krem z pieczonego pora

### Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Devolay z masłem czosnkowym i pietruszką  
Filet z kurczaka w chrupiącej panierce z sałwą pomidorową i mozzarellą  
Kieszonki z piersi z kurczaka z warzywami śródziemnomorskimi i parmezanem  
Kotlet schabowy  
Pieczeń wieprzowa z podgrzybkami i wędzonym boczkiem  
Pieczeń ze schabu nadziewana pieczarkami i parmezanem  
Pieczone udko z kaczki  
Pierś z indyka wolno gotowana w ziołach  
Rolada wołowa  
Różowa pierś z kaczki w pieprzu pomarańczowym

### Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Frytki  
Kluski śląskie  
Puree ziemniaczane  
Ziemniaczki opiekane w ziołach  
Ziemniaki charlotte  
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

### Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Brokuł z masłem migdałowym  
Buraczki na zimno  
Kalafior z chrupiącym panco  
Kapusta modra  
Kapusta pekińska z ogórkiem i koperkiem  
Mix sałat z vinegret  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z selera waldorf

### Sos - 2 por./os.:

Sos borowikowy i pieczeniowy

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Koźle  
www.hotelhugo.pl



### **Owoce + wybór ciast na paterach - 2 por./os. (filetowane owoce sezonowe + 8 rodzajów ciast do wyboru):**

Ajerkoniakowiec  
Brownie  
Ciasto czekoladowe  
Ciasto kawowe  
Ciasto z truskawkami i galaretką  
Cytrynowiec  
Leśny mech  
Malinowa chmurka  
Marchewkowe z pomarańczą  
Miodownik  
Sernik królewski  
Sernik oreo  
Sernikobrownie z malinami  
Snickers  
Szarlotka  
Wiśniowe z czekoladą

### **Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 10 rodzajów do wyboru:**

Caprese z pesto bazyliowym  
Deska serów z musztardą winogronową  
Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą  
Marynaty  
Masło smakowe  
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem  
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi  
Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym  
Pikantny humus podany z warzywami  
Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku  
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym  
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie  
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach  
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą  
Terina drobiowa z sosem tatarskim  
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach



ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Ko  
www.hotelhugo.pl

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

### **Kolacja I w bufecie - 1,5 por./os.:**

Fileciki z kurczaka w chrupiącym panco

Filet z kurczaka supreme z masłem cafe de Paris

Schab panierowany nadziewany serem cheddar i gotowaną szynką

Ziemniaki z cebulką

Frytki

Fasolka z boczkiem i ziołami

Mix sałat z vinegret

### **Kolacja II serwowana przez kucharzy - 1,5 por./os.:**

Udziec wieprzowy

Rostbef wołowy pieczony na różowo

Pańćkraut

Ziemniaczane gratin

Warzywa śródziemnomorskie z oliwkami

Sos borowikowy

### **Kolacja III w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):**

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)

Krem cebulowy z ziołowymi grzankami

Zupa gulaszowa

Żurek na maślance

### **Pakiet napojów uzupełnianych:**

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie



## Propozycja weselna 3

### Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Consomme z kaczki, kołdunami i warzywnym julien  
Krem borowikowy z pietruszką  
Krem pomidorowy z pesto  
Krem z cukinii i pieczonego czosnku  
Krem z korzenia pietruszki z oliwą truflową i siankiem ziemniaczanym  
Krem z pieczonego pora  
Tradycyjny rosół z makaronem  
Zupa borowikowa z makaronem  
Zupa z langustynek, mleczkiem kokosowym i prażonym tofu

### Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Devolay z masłem czosnkowym i pietruszką  
Filet z kurczaka w chrupiącej panierce z sałwą pomidorową i mozzarellą  
Kieszonki z piersi z kurczaka z warzywami śródziemnomorskimi i parmezanem  
Kotlet schabowy  
Medaliony z polędwiczki z ziołowym serem brie  
Pieczeń ze schabu nadziewana pieczarkami i parmezanem  
Pieczone udko z kaczki  
Pierś z indyka wolno gotowana w ziołach  
Rolada wołowa  
Różowa pierś z kaczki w pieprzu pomarańczowym

### Ryby półmiskowo - 1 por./os. (2 rodzaje do wyboru):

Filet z łososia marynowany w teriyaki i sezamem  
Filet z sandacza z prażonymi orzechami  
Polędwica z dorsza z szalwią w szynce dojrzewającej

### Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Frytki  
Gratin ziemniaczane  
Kluski śląskie  
Puree ziemniaczane  
Ziemniaczki opiekane w ziołach  
Ziemniaki charlotte  
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem



ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Ko  
[www.hotelhugo.pl](http://www.hotelhugo.pl)

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
[sabina.mika@hotelhugo.pl](mailto:sabina.mika@hotelhugo.pl)

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
[patrycja.kostyk@hotelhugo.pl](mailto:patrycja.kostyk@hotelhugo.pl)

### **Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):**

Brokuł z masłem migdałowym  
Buraczki na zimno  
Buraki z musztardą francuską i octem balsamicznym  
Kalafior z chrupiącym panczo  
Kapusta modra  
Kapusta pekińska z ogórkiem i koperkiem  
Mix sałat z vinegret  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z selera waldorf  
Warzywa z pary z sosem holenderskim

### **Sos - 2 por./os.:**

Sos borowikowy, cytrynowy, pieczeniowy i pieprzowy

### **Deser - 1 por./os.:**

Brownie z gałką lodu z palonego masła, musem malinowym i owocami

### **Owoce + wybór ciast na paterach - 2 por./os. (filetowane owoce sezonowe + 8 rodzajów ciast do wyboru):**

Ajerkoniakowiec  
Bananowa chmurka  
Brownie  
Brownie fasolowe  
Ciasto czekoladowe  
Ciasto kawowe  
Ciasto z truskawkami i galaretką  
Cytrynowiec  
Kinder Country  
Leśny mech  
Malinowa chmurka  
Marchewkowe z pomarańczą  
Miodownik  
Sernik krakowski  
Sernik królewski  
Sernik oreo  
Sernik pistacjowy  
Sernikobrownie z malinami  
Snickers  
Szarlotka  
Wiśniowe z czekoladą

## Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 12 rodzajów do wyboru:

Caprese z pesto bazyliowym  
Chrupiące krewetki w panco z sosem sriracha  
Deska serów z musztardą winogronową  
Galaretką drobiową z piklowaną czerwoną cebulą  
Marynaty  
Masło smakowe  
Mini burgery z szynka parmeńska i rukola  
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem  
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi  
Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym  
Pikantny humus podany z warzywami  
Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku  
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym  
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie  
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach  
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą  
Terina drobiowa z sosem tatarskim  
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach

## Kolacja I w bufecie - 1,5 por./os.:

Pierś z kurczaka zagrodowego z masłem truflowym w chrupiącej panierce  
Sandacz z gremolată  
Steki z schabu z karmelizowaną cebulą i musztardą  
Pęczotto z ziołami  
Frytki  
Mix sałat z sosem winegretem  
Fasolka z boczkiem i ziołami

## Kolacja II serwowana przez kucharzy - 1,5 por./os.:

Comber i biodrówka jagnięca (gicz jagnięca) podwędzane sianem  
Udziec wieprzowy  
Gratin ziemniaczane  
Ziemniaki francuskie z tymiankiem  
Kapusta zasmażana (kapusta włoska truflowa)  
Warzywa śródziemnomorskie z oliwkami  
Sos borowikowy



ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Ko  
www.hotelhugo.pl

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

### **Kolacja III w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):**

„Flaczki” z boczniaka

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)

Krem cebulowy z ziołowymi grzankami

Orientalna zupa z polędwiczką wieprzową i mleczkiem kokosowym

Zupa gulaszowa

Żurek na maślanie

### **Pakiet napojów uzupełnianych:**

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie



## Propozycja poprawin

### Zupa w wazach - 1 por./os. (1 rodzaj do wyboru):

Krem cebulowy z białym winem i tymiankiem  
Krem pieczarkowy z pietruchą  
Rosół z makaronem  
Żurek na zakwasie żytnim z kiebasą i jajkiem

### Mięsa półmiskowo - 2 por./os. (4 rodzaje do wyboru):

Filet z kurczaka zapieczony cheddarem i bekonem  
Indyk w parmezanowej koszulce  
Pieczeń z karkówki w ziołach  
Rolada wołowa  
Roladka z kurczaka z szpinakiem  
Schab panierowany z pieczarkami, serem i pietruchą  
Udko z kurczaka faszerowane

### Dodatki skrobiowe półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Frytki  
Kluski śląskie  
Puree ziemniaczane z koperkiem  
Ziemniaki podsmażane z cebulką

### Dodatki warzywne półmiskowo - 2 por./os. (3 rodzaje do wyboru):

Buraczki na zimno  
Fasolka zielona z boczkiem na ciepło  
Kapusta zasmażana  
Mizeria  
Surówka z białej kapusty  
Warzywa gotowane na parze z migdałami

### Sos - 2 por./os.:

Sos pieczeniowy

### **Wybór ciast na paterach - 1 por./os. (4 rodzaje do wyboru):**

Ajerkoniakowiec  
Brownie  
Ciasto czekoladowe  
Ciasto kawowe  
Ciasto z truskawkami i galaretką  
Cytrynowiec  
Leśny mech  
Malinowa chmurka  
Marchewkowe z pomarańczą  
Miodownik  
Sernik królewski  
Sernik oreo  
Sernikobrownie z malinami  
Snickers  
Szarlotka  
Wiśniowe z czekoladą

### **Zimne przekąski w bufecie - pieczywo i masło + 8 rodzajów do wyboru:**

Caprese z pesto bazyliowym  
Deska serów z musztardą winogronową  
Galaretka drobiowa z piklowaną czerwoną cebulą  
Marynaty  
Masło smakowe  
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem  
Paszтет warzywny z orzechami włoskimi  
Pieczony burak w balsamicznej marynacie z kruszonym serem feta i pesto słonecznikowym  
Pikantny humus podany z warzywami  
Rostbef w ziołowej oliwie i sosie z pieczonego czosnku  
Sałaty z grillowanym kurczakiem, prażonym słonecznikiem, nachosami i sosem czosnkowym  
Śledź w musztardowo-miodowej marynacie  
Ślimaki z ciasta francuskiego w trzech smakach  
Tatar wołowy z piklowanymi grzybkami shimej i francuską musztardą  
Terina drobiowa z sosem tatarskim  
Tortilla ziemniaczana z pikantnym salami i warzywami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Wędliny, kabanosy, karczek w płatkach czosnku, boczek pieczony w ziołach

**Sabina Mika**  
tel. +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

**Patrycja Kostyk**  
tel. +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

ul. Orkana 14  
47-230 Kędzierzyn-Koźle  
www.hotelhugo.pl



### Kolacja I w bufecie - 1,5 por./os. (2 rodzaje do wyboru):

„Flaczki” z boczniaka  
Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym)  
Krem cebulowy z ziołowymi grzankami  
Orientalna zupa z polędwiczką wieprzową i mleczkiem kokosowym  
Zupa gulaszowa  
Żurek na maślance

### Pakiet napojów uzupełnianych:

Sok i woda w karafkach, kawa i herbata do ciasta w stole, a potem w bufecie

## DODATKOWE OPŁATY

### Napoje gazowane:

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,2l (szkło)  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,5l (plastik)

### Alkohole:

Wódka Wyborowa 0,5l  
Wódka Finlandia 0,5l  
Wódka Gliwicka - 0,7l  
Wino Domu Białe/Czerwone 0,7l

### Piwa lane:

Nyskie Jasne, Chmielowe, Pszeniczne lub Żona Kata 20l  
Grimbergen Blonde, Double lub Blanche 20l

### Opłaty serwisowe:

Własny alkohol (za wyjątkiem piwa)  
Własne napoje gazowane (o pojemności max. 1l butelek)  
Własne ciasto (wymagane podpisanie oświadczenie o odpowiedzialności)  
Możliwość stworzenia bufetu dla własnych alkoholi kolorowych, wyposażonego w dopasowane do rodzaju alkoholu szkło, lód i cytrynę  
Lada z lodami rzemieślniczymi (6 smaków i posypka, 3 porcje/os.)  
Dodatkowe pozycja ciasta i/lub zimnej przekąski  
Podanie zimnej płyty do stołu  
Podanie I i III kolacji do stołu  
Zbiornicze pakowanie żywności w opakowania jednorazowe  
Zbiornicze pakowanie żywności w opakowania próżniowe  
Przedłużenie czasu trwania wesela lub poprawin o max 1h  
Wynajem nagłośnienia (bez technika)  
Wynajem oświetlenia (bez technika)



Restauracja Hugo  
Food & Wine

Serdecznie zapraszamy!

Hotel Hugo Business & Spa\*\*\*

ul. Orkana 1447-230 Kędzierzyn-Koźle

**DZIAŁ SPRZEDAŻY:**  
**PON-PT: 08:00-16:00**

Sabina Mika +48 698 101 832  
sabina.mika@hotelhugo.pl

Patrycja Kostyk +48 797 987 307  
patrycja.kostyk@hotelhugo.pl

[www.hotelhugo.pl](http://www.hotelhugo.pl)

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT