



Przyjęcie weselne 2026

RESTAURACJA PRÓŻNA KACZKA
HOTEL SCOUT ★★★

UL. DROGOWCÓW 12, 42-200 CZĘSTOCHOWA

PRZYJĘCIE WESELNE W RESTAURACJI PRÓŻNA KACZKA

Każda historia miłości zasługuje na oprawę, która podkreśli jej wyjątkowość.

Przyjęcie weselne to nie tylko piękna uroczystość, ale przede wszystkim komfort, spokój organizacyjny i pewność, że każdy detal zostanie dopracowany z najwyższą starannością.

W Restauracji Próżna Kaczka tworzymy wesela, które łączą elegancję z funkcjonalnością. Zapewniamy dopracowaną przestrzeń, wykwintną kuchnię oraz profesjonalną obsługę, dzięki czemu możecie skupić się wyłącznie na przeżywaniu swojego dnia — bez stresu i pośpiechu.

Dbamy o to, by:

- menu zachwyciło gości smakiem i estetyką podania,
- aranżacja sali odzwierciedlała Wasz styl i charakter uroczystości,
- przebieg przyjęcia był płynny i perfekcyjnie skoordynowany,
- każdy z gości czuł się zaopiekowany i wyjątkowy.

Klasyczna elegancja wewnątrz w połączeniu z nowoczesnym podejściem do organizacji przyjęć sprawia, że Wasze wesele zyskuje niepowtarzalny klimat, a wspomnienia z tego dnia pozostają równie piękne jak jego oprawa.

Z nami zyskujecie nie tylko miejsce, lecz kompleksowe wsparcie, doświadczenie i pewność, że jeden z najważniejszych dni w życiu będzie dokładnie taki, jakiego pragniecie.



SALA BANKIETOWA

Uniwersalny charakter sali pozwala na jej pełne dopasowanie do indywidualnych potrzeb Młodej Pary. Oferujemy różne możliwości ustawienia stołów i krzeseł – od klasycznych układów prostokątnych, poprzez ustawienie bankietowe w kształcie litery „U”, aż po eleganckie, okrągłe stoły, sprzyjające rozmowom i integracji gości.

Imponująca, a zarazem elastyczna przestrzeń o łącznej powierzchni 570 m² zapewnia pełną swobodę organizacyjną. Dzięki możliwości subtelного podziału na dwie niezależne części (240 m² oraz 330 m²) sala z łatwością dostosowuje swój charakter zarówno do wystawnych przyjęć, jak i bardziej kameralnych uroczystości, zachowując przy tym przytulność i elegancję.

Nowoczesne wyposażenie, klimatyczne oświetlenie i neutralna kolorystyka wnętrza pozwalają na swobodną personalizację – sala może nabrać charakteru zgodnie z Waszą wizją: być pełna romantycznych kwiatów, minimalistycznych akcentów lub efektownych dekoracji glamour.

To miejsce stworzone po to, by każdy szczegół współgrał z uroczystością, a całość stanowiła niezapomnianą oprawę Waszego wyjątkowego dnia.



OBIAD ŚLUBNY - 270 ZŁ

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Kaczka, konfitura z moreli, rukola, winegret balsamiczny, panko
Rilletes z kaczki, briosz, maliny
Burak, koper włoski, kozi ser
Łosoś gravlax z burakami, creme fraiche

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem z białych warzyw, chips pietruszkowy
Krem z palonego kalafiora
Francuska zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE/ MIĘSA (3 do wyboru)

Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsnym
Filet z kurczaka panierowany
Indyk w migdałach
Polędwiczki w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Udko z kaczki

DODATKI (3 do wyboru)

Kluski śląskie
Kopytka dyniowe lub szpinakowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki piczone
Frytki

SURÓWKI (3 do wyboru)

Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (6 do wyboru)

Patera mięs pieczystych
Paszтет z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Śledzik musztardowo miodowy
Śledzik wiśniowy
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortellini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Pikle pieczywo mieszane

2 DANIE CIEPŁE (1 do wyboru)

Zupa meksykańska chilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślanec
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

BUFET SŁODKI - 3 rodzaje ciast

NAPOJE - Kawa, herbata, sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

PRZYJĘCIE WESELNE - PROPOZYCJA PAKIETÓW



PAKIET CLASSIC

Powitanie chlebem i solą
Toast szampanem
Zupa
Danie główne
Deser
Zimna płyta
Kolacja serwowana 1
Kolacja serwowana - zupa
Bufet słodkości
Napoje soft
Podstawowe dekoracje kwiatowe
Pokrowce na krzesła
Świece
Obrusy
Pokój deluxe dla nowożeńców

360 ZŁ



PAKIET SILVER

Powitanie chlebem i solą
Toast szampanem
Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimna płyta
Kolacja serwowana 1
Kolacja serwowana 2
Kolacja serwowana - zupa
Bufet słodkości
Napoje soft
Podstawowe dekoracje kwiatowe
Pokrowce na krzesła
Świece
Obrusy
Apartament dla nowożeńców

440 ZŁ



PAKIET GOLD

Powitanie chlebem i solą
Toast szampanem
Przystawka
Zupa
Danie główne premium
Deser
Zimna płyta
Kolacja serwowana premium 1
Kolacja serwowana 2
Kolacja serwowana - zupa
Bufet słodkości
Napoje soft + napoje gazowane
Podstawowe dekoracje kwiatowe
Pokrowce na krzesła
Świece
Obrusy
Apartament dla nowożeńców

510 ZŁ

PAKIET CLASSIC

ZUPA (1 do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE serwowane półmiskowo

(3 do wyboru)

Devolay

Zwijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem

Indyk w migdałach i panko

Staropolski kotlet schabowy

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym

Pieczeń z karczku w sosie własnym

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym

DODATKI (3 do wyboru)

Kluski śląskie

Kopytka dyniowe

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

Frytki

Gnocchi

SURÓWKI (3 do wyboru)

Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona kapusta

Biała kapusta zasmażana

Buraczki zasmażane

Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło

Surówka z warzyw sezonowych

Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami

Tiramisu

Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (8 do wyboru)

Patera mięs pieczystych

Pasztet z żurawiną

Galaretka wieprzowa

Galantyna drobiowa

Galantyna z pstrągiem

Śledź musztardowo miodowy

Śledź wiśniowy

Śledź andaluzyjski

Śledź w cytrusach

Mini ptysie z pastą szczypiorkową

Mini ptysie z musem z szynki

Salatka buraczana z kaczką z sosem miodowym

Salatka grecka

Salatka tortellini

Salatka jarzynowa

Salatka z marynowanym indykiem

Salatka z wędzonym kurczakiem

Jajko z majonezem szczypiorkowym

Eklerki z wędzonym łososiem

Warzywne spring rollsy

Smażone pieczarki faszerowane serem

Roladka z indyka z żurawiną

Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler

Pieczewo mieszane, pikle

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo

(1 do wyboru)

Eskalopki wieprzowe w sosie jałowcowym, gnocchi brokuł

Devolay, puree, colesław

Zwijaniec drobiowy, kopytka dyniowe lub szpinakowe, warzywa gotowane na parze

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo

(1 do wyboru)

Zupa meksykańska chilli con carne

Węgierska zupa gulaszowa

Żurek na maślanie

Barszczyk czerwony z krokietem

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast, mini desery

NAPOJE

Bufet z kawą i herbatą

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

PAKIET SILVER

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Kaczka z konfiturą z moreli, rukolą, winegret
Terrina z kaczki
Eklerki z wędzonym łososiem
Buraki z rukolą i fetą
Arbuz z serem feta z winegretem limonkowym i miętą

ZUPA (1 do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE serwowane półmiskowo (3 do wyboru)

Devolay
Zwijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem
Indyk w migdałach i panko
Staropolski kotlet schabowy
Połędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Policzki wołowe
Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem i
piernikiem
Biodrówka jagnięca
Udło z kaczki
Filet z kaczki w sosie rozmarynowym

DODATKI (3 do wyboru)

Kluski śląskie
Kopytka dyniowe lub szpinakowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone
Frytki
Gnocchi

SURÓWKI (3 do wyboru)

Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona
kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (10 do wyboru)

Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Galantyna z pstrągiem
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Śledź w cytrusach
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Eklerki z wędzonym łososiem
Warzywne spring rollsy
Smażone pieczarki faszerowane serem
Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronem i
melonem
Roladka z indyka z żurawiną
Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler
Pikle pieczywo mieszane

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo (1 do wyboru)

Eskałopki wieprzowe w sosie jałowcowym, gnocchi
brokuł
Devolay, puree, colesław
Zwijaniec drobiowy, kopytka dyniowe lub szpinakowe,
warzywa gotowane na parze

PAKIET SILVER

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo

(1 do wyboru)

Udziec wieprzowy z pieczonkami serwowany przez

Kucharza na sali

Golonka z ziemniakami opiekany i kapustą

Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo

(1 do wyboru)

Zupa meksykańska chiilli con carne

Węgierska zupa gulaszowa

Żurek na maślanie

Barszczyk czerwony z krokietem

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast, mini desery

NAPOJE

Bufet z kawą i herbatą

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z

cytryną- bez ograniczeń



PAKIET GOLD

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Kaczka z morelą
Terrina z kaczki
Eklerki z wędzonym łososiem
Buraki z rukolą i fetą
Arbuz z serem feta z winegretem limonkowym i miętą

ZUPA (1 do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE serwowane półmiskowo (3 do wyboru)

Devolay
Zwijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem
Indyk w migdałach i panko
Staropolski kotlet schabowy
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Policzki wołowe
Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem i piernikiem
Biodrówka jagnięca
Udko z kaczki
Filet z kaczki w sosie rozmarynowym

DODATKI (3 do wyboru)

Kluski śląskie
Kopytka dyniowe lub szpinakowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone
Frytki
Gnocchi

SURÓWKI (3 do wyboru)

Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona
kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (10 do wyboru)

Patera mięs pieczystych
Paszтет z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Galantyna z pstrągiem
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Śledź w cytrusach
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortellini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Eklerki z wędzonym łososiem
Warzywne spring rollsy
Smażone pieczarki faszerowane serem
Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronem i melonem
Roladka z indyka z żurawiną
Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler
Pikle pieczywo mieszane

DANIE CIEPŁE -serwowane talerzowo (1 do wyboru)

Łosoś z risotto i koprem włoskim
Udko z kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
Policzki wołowe z kapustą czerwoną z żurawiną i puree
Sandacz ze smażoną polentą i marynowaną kalarepą

PAKIET GOLD

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo

(1 do wyboru)

Udziec wieprzowy z pieczonkami serwowany przez Kucharza na sali

Golonka z ziemniakami opiekany i kapustą

Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo

(1 do wyboru)

Zupa meksykańska chiilli con carne

Węgierska zupa gulaszowa

Żurek na maślanie

Barszczyk czerwony z krokiem

Prowansalska zupa rybna

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast, mini desery, patera z owocami

NAPOJE

Bufet z kawą i herbatą

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku

z cytryną - bez ograniczeń

Napoje gazowane: cola, fanta, sprite - bez ograniczeń



DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA - PAKIET 1 / 240 ZŁ

ZUPA (1 do wyboru)

Żurek śląski na maślanie z kielbasą
Rosół z makaronem
Francuska zupa cebulowa z grzanką
Krem pomidorowy z grzanką

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Faszerowane udko z kurczaka, ziemniaki
gotowane burczki
Roladka wieprzowa w sosie, kluski śląskie modra
kapusta
Schab nadziewany z kapustą i grzybami,
ziemniaki pieczone, surówka z kapusty
pekińskiej

ZIMNA PŁYTA - (6 do wyboru)

Patera mięs pieczystych
Paszтет z żurawiną
Galaretkę wieprzowa
Galantyna drobiowa
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczka z sosem
miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortellini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Roladka z indyka z żurawiną
Pikle pieczywo mieszane

DESER (1 do wyboru)

Fondant czekoladowy
Tiramisu
Szarlotka z lodami

DANIE CIEPŁE (1 do wyboru)

Zupa meksykańska chiilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślanie
Barszczyk czerwony z krokietem

NAPOJE

Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku
z cytryną - bez ograniczeń



DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA - PAKIET 2 / 280 ZŁ

ZUPA (1 do wyboru)

Żurek śląski na maślanie z kielbasą
Rosół z makaronem
Francuska zupa cebulowa z grzanką
Krem pomidorowy z grzanką

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Roladka wieprzowa w sosie, kluski śląskie modra kapusta
Schab nadziewany z kapustą i grzybami, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej
Kotlet devolaille, puree, kapusta zasmażana
Zwijaniec drobiowy, kopytka dyniowe lub szpinakowe, warzywa gotowane na parze

ZIMNA PŁYTA - (6 do wyboru)

Patera mięs pieczystych
Paszтет z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortellini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Roladka z indyka z żurawiną
Pieczywo mieszane, PIKLE

DESER (1 do wyboru)

Fondant czekoladowy
Tiramisu
Szarlotka z lodami

NAPOJE

Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

DANIE CIEPŁE - (1 do wyboru)

Golonka z ziemniakami opiekany i kapustą
Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree
Udko z kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA Z GRILLEM / 280 ZŁ

ZUPA

Żurek śląski na maślanie z kielbasą

DANIA Z GRILLA

Kielbasa

Karkówka

Szaszłyk drobiowy

Kaszanka z cebulą P

Pstrąg

Warzywa grillowane - papryka / cukinia / cebula

Pieczonki

Ogórki kiszzone

Pieczyno / musztarda / ketchup / BBQ

Pieczonki

ZIMNA PŁYTA (6 do wyboru)

Salatka buraczana z kaczka z sosem miodowym

Salatka grecka

Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach

Smażone pieczarki faszerowane serem

Deska serów twardych i pleśniowych z winogronem i melonem,

Salatka z marynowanym indykiem

Salatka z wędzonym kurczakiem

Mini ptysie z pastą szczypiorkową

Mini ptysie z musem z szynki

ZUPA

Węgierska zupa gulaszowa

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast

Napoje w cenie: kawa i herbata z ekspresu, soki owocowe, woda w dzbanku z cytryną



NA ŻYCZENIE GOŚCI

Na życzenie dodatkowo płatne:

Tatar z polędwicy wołowej (80g) 45 zł

Tatar z łososia (80g) 40 zł

Mini burgery 15 zł szt.

Bufet słodki trzy do wyboru

Sernik, Szarlotka, Ciasto wiśniowe, Mini tiramisu, Mini creme brule, Mini panna cotta,

Delicja czekoladowa, Makaroniki 30 zł/os

Bufet regionalny - 1300 zł / do 50 osób, 1700 zł / 60-80 os, 2000 zł 90-120 os

Dodatkowo płatne owoce sezonowe patera 80 zł

Cena według zużycia:

Napoje bezalkoholowe: Coca cola, fanta, sprite, tonic, woda gazowana but. 0,25l / 8 zł

Napoje alkoholowe:

Wyborowa 0,5l / 80zł , Ostoya 0,5l / 100zł, Finlandia 0,5l / 90zł, Absolut 0,5l / 90zł

Dzika kaczka 0,5l / 70zł, Wino Białe, Czerwone bankietowe 60zł / karafka

Piwo Keg piwa tyskie 30l / 650zł

Keg książęce lager 20l / 550zł

Whisky Jack Daniel's 0,7l / 180zł

Ballantines 0,7l / 140zł

Serwis własnych napojów alkoholowych 20zł od osoby dorosłej / przyjęcia do 100 osób,
10 zł od osoby dorosłej powyżej 100. Przy rezerwacjach przyjęć odbywających do końca
roku 2026 - bezpłatnie

Serwis własnego tortu powyżej 30 os. gratis. Do 30 os. 10 zł / os.

Możliwość organizacji

SŁODKI STÓŁ

VAN PROSSECO

BUFETREGIONALNY

ŚCIANKA BALONOWA

DEKORACJE KWIATOWE



Próżna Kaczka

os. kontaktowa

Marta Szczupak

email: martas@scout.pl

tel: 734 472 302

POLECANI USŁUGODAWCY



FOTO / PIOTR CHAŁADAJ

Dane kontaktowe : 609 554 350



FOTO / VIDEO ARKA

Dane kontaktowe : 501613816



CONSONI

SŁODKI STÓŁ / TORT WESELNY

Dane kontaktowe: wesela@consonni.pl