



*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 zachwycało 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 wesela 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 m<sup>2</sup> zapewnia pełną swobodę organizacyjną. Dzięki możliwości subtelny podziału na dwie niezależne części (240 m<sup>2</sup> oraz 330 m<sup>2</sup>) 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 - 300 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  
Połędwiczki 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 kawką z sosem miodowym  
Sałatka grecka  
Sałatka tortelini  
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 maślanie  
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

Przyjęcie ok 8 h



## 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

430 ZŁ

Przyjęcie 10-12 h



## 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

530 ZŁ

Przyjęcie 10-12 h

# 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  
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 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

Roladka z indyka z żurawiną

Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler

Pieczycwo mieszane, pikle

## 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

## 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, rukola, 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  
Połudwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym  
Pieczeń z karczku w sosie własnym  
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym  
Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem i piernikiem  
Udka 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  
Roladka z indyka z żurawiną  
Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler  
Pikle pieczywo mieszane

## 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

# 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 chili 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  
Udka z kaczki  
Filet z kaczki w sosie rozmarynowym  
Łosoś

## 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  
Semifreddo

## ZIMNA PŁYTA ( 10 do wyboru )

Patera mięs pieczystych  
Paszтет z żurawiną  
Galaretką wieprzową  
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  
Zapiekaną 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  
Udka 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 krokietem

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  
Galaretką 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  
Pikle pieczywo mieszane

## DESER ( 1 do wyboru )

Fondant czekoladowy  
Tiramisu  
Szarlotka z lodami

## DANIE CIEPŁE (1 do wyboru)

Zupa meksykańska chili 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 kiełbasą  
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  
Galaretką 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 opiekanyymi i kapustą  
Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree  
Udka z kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi



# DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA Z GRILLEM / 285 ZŁ

---

## ZUPA

Żurek śląski na maślanec z kiełbasą

## DANIA Z GRILLA

Kiełbasa

Karkówka

Szaszłyk drobiowy

Kaszanka z cebulą P

Pstrąg

Warzywa grilowane - papryka / cukinia / cebula

Pieczonki

Ogórki kiszzone

Pieczyno / musztarda / ketchup / BBQ

Pieczonki

## ZIMNA PŁYTA ( 6 do wyboru )

Sałátka buraczana z kaczka z sosem miodowym

Sałátka grecka

Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach

Smażone pieczarki faszerowane serem

Deska serów twardych i pleśniowych z winogronem i melonem,

Sałátka z marynowanym indykiem

Sałátka 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 - 1500 zł / do 50 osób, 1800 zł / 60-80 os, 2200 zł 90-120 os

Dodatkowo płatne owoce sezonowe patera 100 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

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

Możliwość organizacji

SŁODKI STÓŁ

VAN PROSSECO

BUFET REGIONALNY

ŚCIANKA BALONOWA

DEKORACJE KWIATOWE



*Próżna Kaczka*

os. kontaktowa

Marta Szczupak

email: [martas@scout.pl](mailto: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](mailto:wesela@consonni.pl)