



Menu Weselne

RESTAURACJA VICTORIA

2023



VICTORIA



Hotel & Restauracja

**ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE.
ODPOWIEMY NA PYTANIA
ORAZ OMÓWIMY MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI
PAŃSTWA WYJĄTKOWEGO DNIA.**

HOTEL VICTORIA
OLKUSZ
UL. MICKIEWICZA 18
32-300 OLKUSZ

RECEPCJA@VICTORIA.OLKUSZ.PL
WWW.VICTORIA.OLKUSZ.PL
+48 32 754 41 31

IWONA KALISTA
+48 600 960 453

W CENIE PAKIETU 220 ZŁ/OS OTRZYMUJĄ PAŃSTWO

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO DLA WSZYSTKICH GOŚCI

MENU SERWOWANE :

UROCZYSTY TRZYDANIOWY OBIAD (ZUPA, DANIA GŁÓWNE, DESER)
DWA DANIA KOLACYJNE
ZIMNE PRZEKĄSKI SERWOWANE WYŁĄCZNIE NA STOLE SZWEDZKIM
ZIMNE PRZEKĄSKI NA STOLE GOŚCI – DOPŁATA 10 ZŁ/OS
OWOCE (FILETOWANE, NA SERWISIE KAWOWYM)
SOKI OWOCOWE, WODA MINERALNA, HERBATA, KAWA – BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE GAZOWANE DOPŁATA 12 ZŁ/OS –
BEZ LIMITU W CZASIE TRWANIA UROCZYSTOŚCI
APARTAMENT Z SEJFEM DLA NOWOŻEŃCÓW
PODSTAWOWY WYSTRÓJ SALI
POKROWCE DLA NOWOŻEŃCÓW I ŚWIADKÓW
PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
WYNAJEM SALI

DODATKOWO:

RABAT W WYSOKOŚCI 50% MENU DLA DZIECI 4 – 10 LAT
DZIECI DO 3 LAT - BEZPŁATNIE
OBSŁUGA TECHNICZNA¹ - 80% CENY MENU PODSTAWOWEGO

¹ZESPÓŁ MUZYCZNY, FOTOGRAF, KAMERZYSTA





**W CENIE PAKIETU 240 ZŁ/OS
OTRZYMUJĄ PAŃSTWO**

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO DLA WSZYSTKICH GOŚCI

MENU SERWOWANE:

UROCZYSTY TRZYDANIOWY OBIAD (ZUPA, DANIA GŁÓWNE, DESER)

DANIE GORĄCE

DANIE KOLACYJNE

ZIMNE PRZEKĄSKI SERWOWANE NA STOLE SZWEDZKIM

ZIMNE PRZEKĄSKI NA STOLE GOŚCI – DOPLATA 10 ZŁ/OS

OWOCE (FILETOWANE, NA SERWISIE KAWOWYM)

SOKI OWOCOWE, WODA MINERALNA, HERBATA, KAWA – BEZ OGRANICZEŃ

NAPOJE GAZOWANE DOPLATA 12 ZŁ/OS –

BEZ LIMITU W CZASIE TRWANIA UROCZYSTOŚCI

APARTAMENT Z SEJFEM DLA NOWOŻEŃCÓW

PODSTAWOWY WYSTRÓJ SALI

POKROWCE DLA NOWOŻEŃCÓW I ŚWIADKÓW

PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ

WYNAJEM SALI

DODATKOWO:

RABAT W WYSOKOŚCI 50% MENU DLA DZIECI 4 – 10 LAT

DZIECI DO 3 LAT - BEZPŁATNIE

OBSŁUGA TECHNICZNA² - 80% CENY MENU PODSTAWOWEGO

²ZESPÓŁ MUZYCZNY, FOTOGRAF, KAMERZYSTA

**W CENIE PAKIETU 260 ZŁ/OS
OTRZYMUJĄ PAŃSTWO**

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO DLA WSZYSTKICH GOŚCI

MENU SERWOWANE:

UROCZYSTY TRZYDANIOWY OBIAD (ZUPA, DANIA GŁÓWNE, DESER)

DWA DANIA GORĄCE

JEDNO DANIE KOLACYJNE

ZIMNE PRZEKĄSKI SERWOWANE NA STOLE SZWEDZKIM

ZIMNE PRZEKĄSKI NA STOLE GOŚCI – DOPLATA 10 ZŁ/OS

OWOCE (FILETOWANE, NA SERWISIE KAWOWYM)

SOKI OWOCOWE, WODA MINERALNA, HERBATA, KAWA – BEZ LIMITU

NAPOJE GAZOWANE DOPLATA 12 ZŁ/OS –

BEZ LIMITU W CZASIE TRWANIA UROCZYSTOŚCI

APARTAMENT Z SEJFEM DLA NOWOŻEŃCÓW

PODSTAWOWY WYSTRÓJ SALI

POKROWCE DLA NOWOŻEŃCÓW I ŚWIADKÓW

PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ

WYNAJEM SALI

DODATKOWO:

RABAT W WYSOKOŚCI 50% MENU DLA DZIECI 4 – 10 LAT

DZIECI DO 3 LAT - BEZPŁATNIE

OBSŁUGA TECHNICZNA³ - 80% CENY MENU PODSTAWOWEGO

³ZESPÓŁ MUZYCZNY, FOTOGRAF, KAMERZYSTA



DODATKOWO PROPONUJEMY

CIASTA 13 ZŁ/OS

TORT 17 ZŁ/OS

PACZKI CIAST DLA GOŚCI - 28 ZŁ/SZT.

PRZYSTAWKA – 15 ZŁ/OS

STÓŁ WIEJSKI – 17 ZŁ/OS

DODATKOWE DANIA W BEMARACH NA STOLE SZWEDZKIM – 17 ZŁ/OS

CENA NIE UWZGLĘDNI:

ALKOHOLU, TORTU, CIASTA, OPRAWY MUZYCZNEJ
ORAZ INNYCH USŁUG DODATKOWYCH.

LOKAL NIE POBIERA OPŁATY KORKOWEJ.

PRZYSTAWKA

do wyboru 1 propozycja

BOCZEK PO KALIFORNIJSKU

TATAR ZE ŚLEDZIA Z CHIPSEM JABŁKOWYM

SOCZYSTY MELON OTULONY SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

CARPACCIO Z BURAKA PIECZONEGO Z KOZIM SEREM

PŁATKI KURCZAKA PODANE NA MIXIE SAŁAT Z SOSEM Z MANGO I MARAKUI

ZUPA

do wyboru 1 propozycja

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI

KREM POMIDORÓW Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z CHIPSEM PIETRUSZKI

KREM Z CUKINII Z GRZANKĄ SEROWĄ

KREM Z BOROWIKÓW PODANY ZE ŚMIETANĄ I GROSZKIEM PTYSIOWYM

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 1 propozycja

BITKI Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SOSIE KURKOWYM

WARKOCZ Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SOSIE GRZYBOWYM

SAKIEWKA ZE SCHABU W SOSIE CIEMNYM

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

ROLADA WIEPRZOWA FASZEROWANA KAPUSTĄ KISZONĄ,

BOCZKIEM W SOSIE ZIOŁOWYM

ROLADA ŚLĄSKA W SOSIE CIEMNYM

DE VOLAILLE

KIESZEŃ Z KURCZAKA NA PUREE KALAFIOROWYM

ROLADA DROBIOWA Z WARZYWAMI W SOSIE SEROWYM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA FASZEROWANA GRZYBAMI

W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU



DANIE GORĄCE

do wyboru 1 propozycja

OŚMIORNICZKI Z KURCZAKA Z BOCZKIEM, CUKINIĄ I PARMEZANEM
ROLADA Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI Z SOSEM SZPINAKOWYM
FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM PLEŚNIOWYM
NA PURÉE MARCHEWKOWYM LUB BURACZANYM
SZASZEK Z WIELU MIĘS PRZEKŁADANY WARZYWAMI
CORDON BLUE
KARKÓWKA DUSZONA Z WARZYWAMI
SCHAB NADZIEWANY ŚLIWKĄ SUSZONĄ W SOSIE CHRZANOWYM
FILET Z KACZKI Z ŻURAWINĄ
FILET Z KURCZAKA ZAPIEKANY Z POMIDORAMI I MOZZARELLĄ
FASZEROWANE UDKO Z KURCZAKA
DORSZ NA WARZYWACH

DANIE KOLACYJNE

do wyboru 1 propozycja

STROGONOF
BOGRACZ Z ZIEMNIAKAMI
GULASZ Z CIEPLĄ BUŁECZKĄ
ZUPA MEKSYKAŃSKA Z PULPECIKAMI
PASZTECIK Z CIASTA FRANCUSKIEGO + BARSZCZ SOŁO
GOŁĄBKI Z KASZĄ PĘCZAK W SOSIE GRZYBOWY
PAPRYKA FASZEROWANA Z SOSEM POMIDOROWYM
ŻUREK STAROPOLSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM
KROKIET NEAPOLITAŃSKI + BARSZCZ SOŁO
KROKIET Z MIĘSEM I KAPUSTĄ + BARSZCZ SOŁO
KAPUŚNIACZEK Z PIECZARKAMI + BARSZCZ SOŁO

DODATKI

do wyboru 1 propozycja

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM
ĆWIARTKI ZIEMNIAKA W ŁUPINKACH
BEZY ZIEMNIACZANE
RYŻ Z WARZYWAMI
KASZA KUS-KUS/KASZA PĘCZAK Z WARZYWAMI
KLUSECZKI GNOCHI ZE SZPINAKIEM
KOPYTKA OKRASZONE BOCZKIEM I CEBULKĄ
PALUSZKI ZIEMNIACZANE
KLUSKI ŚLĄSKIE

SURÓWKI


do wyboru 3 propozycje

MARCHEW Z JABŁKIEM
COLESŁAW W SOSIE CHRZANOWYM
KOPERKOWA NA BAZIE BIAŁEJ KAPUSTY
WIOSENNA NA WINEGRECIE
SZWEDZKA Z OGÓRKIEM KWASZONYM
KAPUSTA CZERWONA
KAPUSTA PEKIŃSKA
KAPUSTA KWASZONA
ZASMAŻANA
BURAKI
MIZERIA
SELER

DESER

do wyboru 1 propozycja

PUCHAR LODOWY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI
STRUDEL JABŁKOWO-GRUSZKOWY Z SOSEM WANILIOWYM
SZARLOTKA NA CIEPŁO Z GAŁKĄ LODÓW
LODY WANILIOWE Z CIEPŁYMI MALINAMI
PANNA COTTA Z SOSEM TRUSKAWKOWYM
BRZOSKWINIOWA FANTAZJA



BUFET ZIMNY

MIĘSA PIECZONE, WĘDLINY, PASZTET, KABANOSY
JAJKA W SOSIE Tatarskim
PIKLE/ŚWIEŻE WARZYWA
PIECZYWO

TYLKO W WERSJI NA STOLE SZWEDZKIM

ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM
TARTA – 2 RODZAJE
CIASTO SZPINAKOWE
CIASTO SEROWE
TORTILLA Z KURCZAKIEM/Z TUŃCZYKIEM
PIZZERINKI/ŚLIWKA W BOCZKU/KURCZAK W BOCZKU

DODATKOWO DO ZIMNEJ PŁYTY PROPONUJEMY:

DESKA SERÓW – OD 350 ZŁ
FINGR FOODY – 10 ZŁ/OS
SUSHI – 28 ZŁ/OS (4 KAWAŁKI NA OSOBĘ)
STÓŁ SŁODKOŚCI – DO 50 OS – OD 400 ZŁ
ŁOSOŚ PIECZONY FASZEROWANY PSTRĄGIEM 1 SZT. (OK.4 KG) – 800 ZŁ

SAŁATKI do wyboru 2 propozycje

JARZYNOWA
GYROS
RYŻOWA
KURCZAK NA MIXIE SAŁAT
ŚRÓDZIEMNOMORSKA
TORTELLINI
KURCZAK Z ANANASEM
GRECKA

ŚLEDZIE do wyboru 2 propozycje

W OLEJU
ROLMOPSIK PO WIEJSKU
RYBA PO GRECKU
W ZALEWIE ŚMIETANOWO-JOGURTOWEJ
W MUSZTARDZIE
PO CYGAŃSKU

GALARETKI do wyboru 2 propozycje

DROBIOWA
WIEPRZOWA
OZOREK
SCHAB PO WARSZAWSKU
SZPARAGI W SZYNCE

DODATKOWE DANIA W BEMARACH do wyboru 2 propozycje

ŻEBERKA W SOSIE BARBECUE
PAŁECZKI KURCZAKA W PIKANTNEJ PANIERCE
GOŁONKA NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ
MIX PIEROGÓW 5 SZT./OS (RUSKIE, Z MIĘSEM, Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI)

WARUNKI REZERWACJI

ZALICZKA W WYSOKOŚCI 2 000 ZŁ PŁATNA GOTÓWKĄ W DNIU REZERWACJI SALI
OSTATECZNY WYBÓR MENU – 2 TYGODNIE PRZED TERMINEM REALIZACJI WESELA
OSTATECZNE ZGŁOSZENIE LICZBY GOŚCI ORAZ WPŁATA 50% WARTOŚCI WESELA
- 1 TYDZIEŃ PRZED TERMINEM REALIZACJI
POZOSTAŁA CZĘŚĆ KWOTY NALEŻNEJ ZA ORGANIZACJĘ WESELA GOTÓWKĄ
LUB PRZELEWEM - DO 3 DNI PO TERMINIE REALIZACJI

KOSZTY DODATKOWE WYSTROJU SALI

DEKORACJA ŚWIETLNA – 200 ZŁ
BUKIETY – „MARTINÓWKA” – 150 ZŁ/SZT.
BUKIET – „TUBA” – 90 ZŁ/SZT.
BUKIET PRZED MŁODYCH – 250 ZŁ
ŚWIECA „KŁOCEK” – 7 ZŁ/SZT.
SERWETKA MATERIAŁOWA WIĄZANA – 2 ZŁ/SZT.
SERWETKA PODWÓJNA KOLORYSTYCZNIE – 2 ZŁ/SZT.
POKROWCE DLA GOŚCI – 12ZŁ/SZT.
PODKŁADY POD TALERZE – 2,50 ZŁ/SZT.
BIEŻNIKI NA STÓŁ – DO 100 OSÓB – 200 ZŁ

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI UROCZYSTOŚCI ZAŚLUBIN W OGRODZIE HOTELU.

ZAPYTAJ O MOŻLIWOŚĆ DOBORU DAŃ WEGETARIAŃSKICH, WEGAŃSKICH,
BEZGLUTENOWYCH (I INNYCH SPECJALNYCH DIET) LUB O POSZERZENIE MENU
O ELEMENTY INDYWIDUALNEGO UZGODNIENIA.

PODANE CENY I OFERTA NA KOLEJNE LATA
MOGĄ ULEC ZMIANIE.



VICTORIA



Hotel & Restauracja

