

MALINOWY DWÓR
UL. RADOSZOWSKA 4C, RUDA ŚLĄSKA



tel.: 32 707 44 17, kom.: 731 810 132

kontakt@malinowy-dwor.pl

www.malinowy-dwor.pl

Menu 1 **KLASYCZNE**

Poniedziałek - czwartek: **299 zł / os.**

Piątek lub niedziela: **320 zł / os.**

Sobota: **360 zł / os.**

Powitanie Młodej Pary

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Lampka prosecco dla Gości

Zupa (do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem
- Krem grzybowy z grzankami

Obiad Weselny

4 rodzaje mięsa serwowane na półmiskach (2 kawałki mięsa na osobę)

- Rolada śląska
- Kotlet de volaille z masłem
- Schab po staropolsku
- Udko z kurczaka

Dodatki do obiadu

- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone
- Modra kapusta na ciepło
- Zestaw surówek
- Sos pieczeniowy

Fort weselny

Ciasta

4 rodzaje ciast

Limny bufet

Mięsa pieczone, pasztety, wybór tradycyjnych wędlin, roladki szynkowe z farszem jajeczno-chrzanowym, ryba po grecku, korzenne śledzie w trzech sosach, tymbaliki z kurczaka, sałatka jarzynowa, sałatka sezonowa, marynaty, pieczywo i masło

Gorąca kolacja 1

Zawijaniec ze schabu z farszem pieczarkowo-paprykowym, ziemniaki opiekane, sałatka z kapusty pekińskiej

Deser

Lody z owocami

Gorąca kolacja 2 (do wyboru)

- Bogracz
- Strogonow

Gorąca kolacja 3

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda, soki

W CENIE PAKIETU

- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Apartament dla Nowożeńców
- 20% rabatu na noclegi dla Gości weselnych w pokojach hotelowych Malinowego Dworu

Menu 2 **MALINOWE**

Poniedziałek - czwartek: **349 zł/os.**

Piątek lub niedziela: **370 zł / os.**

Sobota: **420 zł / os.**

Powitanie Młodej Pary

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Lampka prosecco dla Gości

Przystawka (do wyboru)

- Szynka dojrzewająca z melonem, rukolą i dressingiem balsamicznym
- Tatar z łososia na grzance
- Terrina drobiowa z konfiturą malinową

Zupa (do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem
- Krem borowikowy
- Krem z białych warzyw

Obiad Weselny

4 rodzaje mięsa serwowane na półmiskach (2 kawałki mięsa na osobę)

- Rolada wołowa

- Polędwiczki wieprzowe na grzance zapiekane z pieczarkami i serem camembert
- Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i suszonym pomidorem
- Udko z kaczki

Dodatki do obiadu

- Kluski śląskie
- Gratin ziemniaczane
- Ziemniaki z rozmarynem
- Modra kapusta na ciepło
- Warzywa sezonowe
- Zestaw surówek
- Sosy

Fort weselny

Ciasta

4 rodzaje ciast

Rozszerzony zimny bufet

Pieczone mięsa, wybór wędlin, pasztety, befszyk tatarski z jajkiem przepiórczym, deska serów, mozzarella z pomidorami i pesto, śledzie, sałatka z kurczakiem, sałatka z gruszką, serem gorgonzola i orzechami w karmelu, marynaty, pieczywo i masło

Gorąca kolacja 1 (do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z borowików, gnocchi i warzywa
- Łosoś z grilla z konfiturą malinową, purée ziemniaczane z palonym masłem, mix sałat

Deser (do wyboru)

- Panna cotta z malinami
- Lody z owocami

Gorąca kolacja 2 (do wyboru)

- Wołowina po burgundzku
- Bogracz

Gorąca kolacja 3 (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda, soki

W CENIE PAKIETU

- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Apartament dla Nowożeńców
- 20% rabatu na noclegi dla Gości weselnych w pokojach hotelowych Malinowego Dworu

Menu 3 ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

Poniedziałek - czwartek: **389 zł/os.**

Piątek lub niedziela: **440 zł / os.**

Sobota: **460 zł / os.**

Powitanie Młodej Pary

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Lampka prosecco dla Gości

Przystawka (do wyboru)

- Prosciutto crudo z melonem, rukolą i dressingiem balsamicznym
- Vitello tonnato z kaparami
- Tatar z łososia z kaparami na grzance

Zupa (do wyboru)

- Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone i pesto bazyliowym
- Rosół z kapelusikami mięsnymi
- Krem borowikowy

Obiad Weselny

4 rodzaje mięsa serwowane na półmiskach (2 kawałki mięsa na osobę)

- Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i ziołami
- Roladka drobiowa nadziewana szparagami i serem mozzarella
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
- Filet z łososia z masłem cytrynowo-ziołowym

Dodatki do obiadu

- Gnocchi z pesto bazyliowym
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Grillowana cukinia, papryka i bakłażan
 - Fasolka szparagowa
- Sałata z pomidorkami koktajlowymi i winegretem
 - Sos z czerwonego wina
 - Sos z serem gorgonzola

Fort weselny

Deser (do wyboru)

- Tiramisu
- Panna cotta z malinami

Śródziemnomorski bufet

Deska włoskich wędlin, deska serów, mozzarella z pomidorami i pesto, befsztyk tatarski z kaparami i parmezanem, terrina z łososia, bruschetta pomidorowa, grillowane warzywa, oliwki, suszone pomidory, sałatka caprese, sałatka z rukolą, gruszką i serem gorgonzola, focaccia i świeże pieczywo, oliwa i dipy

Gorąca kolacja 1

Saltimbocca z kurczaka z szynką dojrzewającą i szalwią, purée ziemniaczane z palonym masłem, sałatka z rukolą

Gorąca kolacja 2

Wołowina po burgundzku marynowana w czerwonym winie z warzywami

Nocna kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda, soki

W CENIE PAKIETU

- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Apartament dla Nowożeńców
- 20% rabatu na noclegi dla Gości weselnych w pokojach hotelowych Malinowego Dworu

Dodatkowe informacje

STÓŁ WIEJSKI

70 zł / os. • minimum 40 osób

Tradycyjny, obficie zastawiony stół inspirowany polską kuchnią regionalną.

Wędzona szynka wieprzowa, swojskie wędliny, kielbasy, krupnioki, salcesony, pasztety, boczek, smalec, ogórki kiszzone oraz świeże pieczywo. Całość aranżowana w rustykalnym stylu i dekorowana świeżymi warzywami, owocami oraz naturalnymi dodatkami.

STÓŁ WŁOSKI

70 zł / os. • minimum 40 osób

Elegancki bufet inspirowany kuchnią włoską i śródziemnomorską.

Deski włoskich serów i dojrzewających wędlin, prosciutto z melonem, vitello tonnato, sałatka caprese, sałatka sycylijska, oliwki, suszone pomidory, focaccia oraz bruschetty w kilku odsłonach. Całość uzupełniają konfitury, dipy i śródziemnomorskie dodatki.

GRILL

80 zł / os. • minimum 40 osób

*Potrawy przygotowywane na świeżo podczas przyjęcia.
Propozycja o swobodnym, biesiadnym charakterze.*

Półmisek grillowanych mięs - łącznie 2 porcje na osobę: karkówka z papryką, boczkiem i cebulką, szaszłyk drobiowy z warzywami, swojska kielbasa i krupniok z cebulką. Dodatki: ziemniaki z rozmarynem, mix sałat z winegretem, sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i boczkiem, marynaty, pieczywo oraz dipy i sosy.

FONTANNA CZEKOLADOWA

55 zł / os. • minimum 40 osób

Efektowna atrakcja deserowa dla dorosłych i najmłodszych Gości.

Aksamitna, płynąca czekolada serwowana z wyborem świeżych owoców i słodkich dodatków do zanurzania. Fontanna jest jednocześnie deserem i dekoracyjnym elementem słodkiej części przyjęcia.

SŁODKI BUFET

65 zł / os. • minimum 40 osób

Bogato zaaranżowany słodki stół, który uzupełnia tort weselny i dekorację przyjęcia.

Wybrane ciasta, ciasteczka, muffiny, bezy, babeczki, mini desery oraz świeże owoce. Kompozycja przygotowywana jest w eleganckiej formie, dopasowanej do charakteru i stylistyki wesela.

KLASYCZNY PAKIET ALKOHOLOWY

99 zł / os.

W ramach pakietu zapewniamy starannie dobrany zestaw alkoholi, obejmujący wódkę, wino białe i czerwone oraz piwo. To klasyczne połączenie, które doskonale sprawdza się podczas weselnego przyjęcia i pozwala zadbać o różnorodne gusta Gości. Pakiet obowiązuje przez cały czas trwania przyjęcia.



Ceremonia zaślubin w ogrodzie

PAKIET CEREMONII • **3 000 ZŁ**

Ślub w ogrodzie Malinowego Dworu

Powiedzcie sobie „tak” w otoczeniu zieleni, a chwilę później rozpocznijcie wesele bez konieczności przejazdów i dodatkowej organizacji.

Oferujemy możliwość organizacji ceremonii zaślubin w ogrodzie, w kameralnej i eleganckiej przestrzeni. To propozycja dla Par Młodych, które chcą połączyć ceremonię, przyjęcie weselne oraz pobyt Gości w jednym miejscu.

Przestrzeń ogrodowa może zostać przygotowana na ceremonię cywilną, symboliczną lub humanistyczną. Każdą aranżację dopasowujemy do charakteru uroczystości oraz ustaleń z Parą Młodą.