



Oferta Weselna

USTROŃ, UL. LIPOWKSA 37A

UMÓW SPOTKANIE WESELNE
TEL. 502 648 369
KONTAKT@DOLCE-VITA.PL





MENU

WARIANT I
349 ZŁ/OS

ZUPA

(DO WYBORU JEDNA)

ROSÓŁ WESELNY
KREM Z BIAŁYCH WARZEW Z GRZANKAMI

DANIE GŁÓWNE

(PO 2 KAWAŁKI MIĘSA NA OSOBĘ)

ROLADA WIEPRZOWA
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS-VIDE
W SOSIE GRZYBOWYM
KOTLET PO SZWAJCARSKU
NUGGETSY Z KURCZAKA
DODATKI:
ZIEMNIAKI/FRYTKI/KLUSKI
SOS PIECZENIOWY
MODRA KAPUSTA ORAZ DWIE SURÓWKI

DESER

(DO WYBORU JEDEN)

PANNA COTTA
LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM
I BITĄ ŚMIETANĄ

*DODATKOWO POLECAMY NASZ BUFET SŁODKOŚCI
Z DESERKAMI – WIĘCEJ INFORMACJI W DODATKOWEJ OFERCIE
WESELNEJ

ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETU

SWOJSKIE WĘDLINY, SERY TRADYCYJNE,
SERY PLEŚNIOWE, GALARETKI WIEPRZOWE,
PRZEKĄSKI Z SZYNKI Z CHRZANEM, JAJKA W
TATARSKIM SOSIE, SAŁATKA CAPRESE, SAŁATKA
SZYNKĄ PARMENSKĄ, TORTILLE, ŁOSOŚ
WĘDZONY Z OGÓRKIEM ZIELONYM I SERKIEM
ŚMIETANOWYM, MINI KANAPKI, PRZEKĄSKI Z
CIASTA FRANCUSKIEGO, BURRITO, PIZZA
FRITTA Z SALSĄ POMIDOROWĄ, ŚLIWKI W
BOCZKU, SZASZŁYKI Z KURCZAKA, PIECZYWO,
MASŁO

KOLACJA I SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

PIERŚ Z KURCZAKA SAUTE W SOSIE
ŚMIETANOWYM, DUFFINKI, LEKKA SAŁATKA
KARKÓWKA PIECZONA PODANA Z PUREE
CHRZANOWYM I SOSEM LEŚNYM

KOLACJA II W BUFECIE

(DO WYBORU JEDNA)

BOGRACZ Z KLUSECZKAMI I PIECZYWEM
ŻUREK ŚLĄSKI Z JAJKIEM

KOLACJA III SERWOWANA

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
ZUPA GÓRSKA Z KURCZAKIEM

KAWA, HERBATA W BUFECIE,
SOKI JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY
ORAZ WODA Z CYTRYNĄ
NA STOŁACH BEZ OGRANICZEŃ

MENU

WARIANT II
369 ZŁ/OS



ZUPA

(DO WYBORU JEDNA)

ROSÓŁ WESELNY

KREM Z BIAŁYCH WARZYZW Z GRZANKAMI
KREM PAPRYKOWO – POMIDOROWY Z BAZYLIĄ

DANIE GŁÓWNE

(PO 2 KAWAŁKA MIĘSA NA OSOBĘ)

ROLADA WOŁOWA ŚLĄSKA
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS-VIDE

W SOSIE GRZYBOWYM
PIECZONE UDKO Z KACZKI
KOTLET DE VOLAILLE

DODATKI:

ZIEMNIAKI/FRYTKI/KLUSKI
SOS PIECZENIOWY
MODRA KAPUSTA ORAZ DWIE SURÓWKI

CIASTO

(DO WYBORU 4 RODZAJE
2 SZT/OS)

SERNIK

CZEKOLADOWE Z WIŚNIĄ
OWOCOWE Z GALARETKĄ
BABECZKI Z KREMEM I OWOCAMI
MARLENKA
SŁONECZNIKOWE Z KREMEM

*DODATKOWO POLECAMY NASZ BUFET SŁODKOŚCI
Z DESERKAMI – WIĘCEJ INFORMACJI W DODATKOWEJ OFERCIE
WESELNEJ

DESER

(DO WYBORU JEDEN)

PANNA COTTA
LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM
I BITĄ ŚMIETANĄ

ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETU

SWOJSKIE WĘDLINY, SERY TRADYCYJNE,
SERY PLEŚNIOWE, GALARETKI WIEPRZOWE,
PRZEKĄSKI Z SZYNKI Z CHRZANEM, JAJKA W
TATARSKIM SOSIE, SAŁATKA CAPRESE, SAŁATKA
SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, TORTILLE, ŁOSOŚ
WĘDZONY Z OGÓRKIEM ZIELONYM I SERKIEM
ŚMIETANOWYM, MINI KANAPKI, PRZEKĄSKI Z
CIASTA FRANCUSKIEGO, BURRITO, PIZZA
FRITTA Z SALSĄ POMIDOROWĄ, ŚLIWKI W
BOCZKU, SZASZŁYKI Z KURCZAKA, PIECZYWO,
MASŁO

KOLACJA I SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

ROLADKA ZE SCHABU NADZIEWANA
WARZYZWAMI W SOSIE JAŁOWCOWY, PUREE
PAPRYKOWO-ZIEMNIACZANE I LEKKA SAŁATKA

MEDALIONY DROBIOWE OWIJANE W BOCZKU,
Z GRATINEM ZIEMNIACZANYM I SAŁATKĄ

KOLACJA II W BUFECIE

(DO WYBORU JEDNA)

PIERŚ Z KURCZAKA ZAPIEKANA
Z POMIDORAMI I MOZARELLĄ PODANA
Z FRYTKAMI Z BATATÓW I SAŁATKA
Z DRESINGIEM

MIĘSO OGNISTE W FORMIE GULASZU
PODAWANE Z TRADYCYJNYM KNEDLEM
CZESKIM

KOLACJA III SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

BARSZCZ Z KROKIETEM
BOGRACZ Z KLUSECZKAMI

KAWA, HERBATA W BUFECIE,

SOKI JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY ORAZ WODA
Z CYTRYNĄ NA STOŁACH BEZ OGRANICZEŃ



MENU

WARIANT III
409 ZŁ/OS

ZUPA

(DO WYBORU JEDNA)

ROSÓŁ WESELNY

KREM Z BIAŁYCH WARZYN Z GRZANKAMI
KREM PAPRYKOWO – POMIDOROWY Z BAZYLIĄ

DANIE GŁÓWNE

(PO 2,5 KAWAŁKA NA OSOBĘ)

ROLADA WOŁOWA ŚLĄSKA

KOTLET DE VOLAILLE

KONFITOWANA PIERŚ Z KACZKI

KOTLET PO SZWAJCARSKU

DODATKI:

ZIEMNIAKI/FRYTKI/KLUSKI

SOS PIECZENIOWY

MODRA KAPUSTA, WARZYWA GOTOWANE
NA PARZE ORAZ DWE SURÓWKI

CIASTO

2 SZT/OS

SERNIK

CZEKOLADOWE Z WIŚNIĄ

OWOCOWE Z GALARETKĄ

BABECZKI Z KREMEM I OWOCAMI

MARLENKA

SŁONECZNIKOWE Z KREMEM

*DODATKOWO POLECAMY NASZ BUFET SŁODKOŚCI
Z DESERKAMI – WIĘCEJ INFORMACJI W DODATKOWEJ OFERCIE
WESELNEJ

DESER

(DO WYBORU JEDEN)

PANNA COTTA

TIRAMISU

LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM

I BITĄ ŚMIETANĄ

OWOCE

ZIMNA PŁYTA

(PODAWANA W STOŁY)

TATAR Z AIOLI, ŚLIWKI W BOCZKU NA RUKOLI,
VOL AU VENTY NADZIEWANE, KORECZKI NA RAZ
KILKA RODZAI, MINI KANAPKI

(W FORMIE BUFETU)

SWOJSKIE WĘDLINY, SERY TRADYCYJNE,
SERY PLEŚNIOWE, GALARETKI WIEPRZOWE,
PRZEKĄSKI Z SZYNKI Z CHRZANEM, JAJKA W
TATARSKIM SOSIE, SAŁATKA CAPRESE, SAŁATKA
SZYNKĄ PARMENSKĄ, TORTILLE, ŁOSOŚ WĘDZONY
Z OGÓRKIEM ZIELONYM I SERKIEM
ŚMIETANOWYM, PRZEKĄSKI Z CIASTA
FRANCUSKIEGO, BURRITO, PIZZA FRITTA Z SALSA
POMIDOROWĄ, SZASZŁYKI Z KURCZAKA,
PIECZYWO, MASŁO

KOLACJA I SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

ŁOSOŚ PIECZONY PODANY Z GNOCCHI
I SAŁATKĄ Z POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS VIDE
Z SOSEM GRZYBOWYM Z KLUSKAMI
I SURÓWKĄ

KOLACJA II SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

ROLADKA ZE SCHABU NADZIEWANA
WARZYNAMI W SOSIE JAŁOWCOWY, PUREE
PAPRYKOWO-ZIEMNIACZANE I LEKKA
SAŁATKA

KARKÓWKA PIECZONA PODANA Z PUREE
CHRZANOWYM I SOSEM LEŚNYM

KOLACJA III W BUFECIE

(DO WYBORU JEDNA)

ŻEBERKA W GLAZURZE BBQ Z ZIEMNIACZKAMI
OPIEKANYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

GRILLOWANY KURCZAK PRZEKŁADANY
MOZZARELLĄ I POMIDORAMI
Z ZIEMNIACZKAMI OPIEKANYM I LEKKĄ
SAŁATKĄ Z DRESSINGIEM

KOLACJA IV SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

BARSZCZ Z KROKIETEM/BOGRACZ/ŻUREK ŚLĄSKI

KAWA, HERBATA W BUFECIE,

SOKI JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY
ORAZ WODA Z CYTRYNĄ NA STOŁACH BEZ
OGRAŃCZEŃ

MENU ^{Nowość}

WARIANT IV ALL INCLUSIVE
485 ZŁ/OS



ZUPA

(DO WYBORU JEDNA)

ROSÓŁ WESELNY
KREM Z BIAŁYCH WARZYZW Z GRZANKAMI

DANIE GŁÓWNE

(PO 2 KAWAŁKA NA OSOBĘ)

ROLADA WOŁOWA ŚLĄSKA
PIECZEŃ Z INDYKA W CYTRYNOWEJ
MARYNACIE SOUS-VIDE Z SOSEM
Z LUBCZYKU I BIAŁEGO WINA PODANA
W RAWIERCE
UDKO Z KACZKI
KOTLET PO SZWAJCARSKU
DODATKI:
ZIEMNIAKI/FRYTKI/KLUSKI
SOS PIECZENIOWY
MODRA KAPUSTA, WARZYWA GOTOWANE
NA PARZE ORAZ DWIE SURÓWKI

CIASTO

2 SZT/OS

SERNIK
CZEKOLADOWE Z WIŚNIĄ
OWOCOWE Z GALARETKĄ
BABECZKI Z KREMEM I OWOCAMI
MARLENKA
SŁONECZNIKOWE Z KREMEM

*DODATKOWO POLECAMY NASZ BUFET SŁODKOŚCI
Z DESERKAMI – WIĘCEJ INFORMACJI W DODATKOWEJ OFERCIE
WESELNEJ

OWOCE

DESER

(DO WYBORU JEDEN)

PANNA COTTA
LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM
I BITĄ ŚMIETANĄ
TIRAMISU

ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETU

SWOJSKIE WĘDLINY, SERY TRADYCYJNE,
SERY PLEŚNIOWE, GALARETKI WIEPRZOWE,
PRZEKĄSKI Z SZYNKI Z CHRZANEM, JAJKA W
TATARSKIM SOSIE, SAŁATKA CAPRESE, SAŁATKA
SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, TORTILLE, ŁOSOŚ
WĘDZONY Z OGÓRKIEM ZIELONYM I SERKIEM
ŚMIETANOWYM, MINI KANAPKI, PRZEKĄSKI Z
CIASTA FRANCUSKIEGO, BURRITO, PIZZA
FRITTA Z SALSĄ POMIDOROWĄ, ŚLIWKI W
BOCZKU, SZASZŁYKI Z KURCZAKA, PIECZYWO,
MASŁO

KOLACJA I SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

PIERŚ Z KURCZAKA SAUTE W SOSIE
ŚMIETANOWYM, DUFFINKI, LEKKA SAŁATKA
KARKÓWKA PIECZONA PODANA Z PUREE
CHRZANOWYM I SOSEM LEŚNYM

KOLACJA II W BUFECIE

(DO WYBORU JEDNA)

MIĘSO OGNISTE W FORMIE GULASZU
PODAWANE Z TRADYCYJNYM KNEDLEM
CZESKIM

FILET Z DORSZA CZARNEGO Z PUREE
CHRZANOWO – ZIEMNIACZANYM Z FASOLKĄ
SZPARAGOWĄ I BIAŁYM SOSEM WINNYM

KOLACJA III SERWOWANA

(DO WYBORU JEDNA)

BARSZCZ Z KROKIETEM
BOGRACZ

KAWA, HERBATA W BUFECIE,
SOKI JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY ORAZ WODA
Z CYTRYNĄ NA STOŁACH BEZ OGRANICZEŃ

NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU
WÓDKA, WINO, PIWO ŁANE BEZ LIMITU

DODAJ DO SWOJEGO MENU

+ 0,5 KAWAŁKA MIĘSA NA OSOBĘ DO OBIADU 14,-/OS

+ 1 KAWAŁEK MIĘSA NA OSOBĘ DO OBIADU 20,-/OS

+ WEGETARIAŃSKIE PATERY DO OBIADU 179,-/SZT

MIX SERÓW SMAŻONYCH X4, BAKŁAŻAN PANIEROWANY X4, CUKINIA
FASZEROWANA X4, WARZYWA KARAMELIZOWANE 200G, KRĄŻKI CEBULOWE X8

+ DODATKOWY DODATEK SKROBIOWY 7,-.OS

+ WARZYWA NA PARZE 5,-/OS

+ SOS LEŚNY Z GRZYBAMI 7,-/OS

+ PÓŁMISKI Z PIEROGAMI OKRASZONYMI MASEŁKIEM I CEBULKĄ 12,-/OS
(DO WYBORU PIEROGI RUSKIE, Z MIĘSEM, Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI)

+OWOCE NA PÓŁMISKACH 15,-/OS

+ DOMOWE LEMONIADY 14 ZŁ/OS

- CYTRYNA Z NUTĄ LAWENDY

- TRUSKAWKA Z MALINĄ

-POMARAŃCZA Z MIĘTĄ

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PODANIA ZIMNEJ PŁYTY NA STOŁY ZAMIAST DO
BUFETU SZWEDZKIEGO - OBOWIĄZUJE DOPŁATA +15 ZŁ/OS





INFORMACJE DODATKOWE

KAŻDY WARIANT MENU ZAWIERA TOAST ORAZ
TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ GRATIS!

KAŻDY WARIANT ZAWIERA NAPOJE - KAWA, HERBATA, WODA, SOKI

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI POWYŻSZYCH
WARIANTÓW MENU

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ SERWISU TALERZOWEGO - PODANIE DAŃ
PORCJOWO

WSZELKIE DIETY
(WEGETARIAŃSKIE, WEGAŃSKIE, BEZ GLUTENU I INNE)
MUSZĄ ZOSTAĆ SKONSULTOWANE ODPOWIEDNIO WCZEŚNIE.
W TYM PRZYPADKU MENU DLA GOŚCI USTALANE JEST
INDYWIDUALNIE Z PARĄ MŁODĄ I WYNOŚI 130% CENY
PODSTAWOWEJ.

SALA DOSTĘPNA JEST DLA GOŚCI WESELNYCH DO GODZ. 4:00,
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA DO GODZ. 5:00 LUB 6:00

WÓDKA WŁASNA - OBOWIĄZUJE OPŁATA KORKOWA 10 ZŁ/OS
DOROSŁA