



MOZ5  
Bika



*Menu*

**WESELE 2025**

# Szanowni Państwo Młodzi,

Ślub to jedno z tych wydarzeń w życiu, na którego oprawie najbardziej nam zależy. Recepta na udane przyjęcie weselne to przede wszystkim wybór właściwego miejsca.

Wesele to przyjęcie, do którego z przyjemnością i wzruszeniem sięga się pamięcią.

Hotel Tarnovia oraz Restauracja Mozaika'75 oferują Państwu dwie niezależne przestrzenie do organizacji przyjęć, a także dużą bazę noclegową oraz monitorowany parking.

Proponujemy wybór pakietu według Państwa preferencji.

## PAKIET ► SREBRNY

240 ZŁ

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Ciepła kolacja 1
- Zimna płyta
- Napoje zimne i ciepłe

## PAKIET ► ZŁOTY

290 ZŁ

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Ciepła kolacja 1
- Ciepła kolacja 2
- Zimna płyta
- Napoje zimne i ciepłe

## PAKIET ► DIAMENTOWY

345 ZŁ

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Ciepła kolacja 1
- Ciepła kolacja 2
- Ciepła kolacja 3
- Zimna płyta
- Bufet zimny
- Bufet słodki
- Napoje zimne i ciepłe

### DODATKI DO PAKIETÓW

Bezpłatny nocleg w Apartamencie dla Nowożeńców  
(od 80 osób dorosłych)

Noclegi dla Gości weselnych w preferencyjnych cenach

Bezpłatny parking

Aranżacja stołów – pokrowce, obrusy, porcelana, serwety

Kącik zabaw dla dzieci

# MENU SZEFA KUCHNI

## **Przystawka (do wyboru)**

Filet z kurczaka marynowany w miodzie  
Paszтет z królika na grzance czosnkowej  
z sosem cumberland  
Grillowany bakłażan z mozzarellą, pesto  
na rukoli  
Kurczak wędzony na zielonej herbacie  
z paluszkami grissini  
Terrina jarzynowa na musie chrzanowym

## **Zupa (do wyboru)**

Bulion wołowy z makaronem i z pierożkami  
Zupa toskańska z ziołami  
Krem z zielonego groszku z miętą  
Krem z pora z groszkiem ptysiowym  
Krem z białych warzyw z chipsem z bekonu

## **Danie główne serwowane na półmiskach**

### **Mięsa (do wyboru)**

#### **Pakiet Srebrny / Złoty 2 rodzaje**

#### **Pakiet Diamentowy 3 rodzaje**

Indyk pieczony  
Schab ze śliwką / z morelą  
Pieczone udko z kurczaka  
Karkówka w sosie własnym  
Sakiewka ze schabu z kolorowym farszem  
Kotlet schabowy  
Kotlet drobiowy  
Kotlet de vollaille  
Kotlet szwajcarski  
Dorsz pieczony z cytryną  
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i  
suszonymi pomidorami

### **Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)**

Ziemniaki gotowane  
Ziemniaki purée  
Ziemniaki opiekane  
Frytki  
Kluski śląskie  
Kopytka  
Ryż  
Kasza

### **Surówki (trzy do wyboru)**

Z marchwi i pomarańczy  
Z kapusty pekińskiej  
Z białej kapusty  
Wiosenna  
Mizeria  
Z czerwonej kapusty  
Buraczki z chrzanem  
Buraczki na ciepło  
Kapusta zasmażana  
Warzywa blanszowane



## **Deser (do wyboru)**

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną  
Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi  
Jogurtowa Panna Cotta z owocami leśnymi  
Tiramisu w szkle  
Angielski Eton Mess

## **Ciepła kolacja 1 (do wyboru)**

Pstrąg pieczony/ ziemniaki opiekane/ warzywa  
grillowane  
Łosoś w sosie kaparowym z kaszą jaglaną  
i kalafiolem romanesco  
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym  
z gratin ziemniaczanym, marchew  
Udło faszerowane pieczarkami z wiejskim  
kaszotto  
Policzki wieprzowe w sosie własnym z kluskami  
siwymi z modrą kapustą  
Wegańskie klopsiki w pomidorach

## **Ciepła kolacja 2 (do wyboru)**

Gulasz wołowy – paprykowy z kopytkami  
Gołąbki w sosie z grzybów leśnych  
Dorsz w sosie cytrynowym/ risotto  
szafranowe/warzywa blanszowane  
Warzywno ratatouille z bagietką czosnkową  
Lazania bolognese  
Karczek w ciemnym sosie z kluskami śląskimi  
i surówką z czerwonej kapusty

# MENU SZEFA KUCHNI

## **Ciepła kolacja 3 (jedna do wyboru)**

Barszcz czerwony (z pasztecikiem / z krokietem)  
Żurek staropolski z białą kiełbasą  
Bigos myśliwski z grzybami  
Zupa gulaszowa z pieczywem  
Kwaśnica na wędzonych żeberkach

## **Napoje zimne i gorące**

Woda mineralna w dzbankach, soki owocowe  
Kawa z ekspresu, Herbata różne rodzaje  
*\*Na napoje zimne oraz ciepłe nie obowiązuje limit spożycia. Napoje są na bieżąco uzupełniane podczas przyjęcia.*

## **Zimna płyta (Pakiet Srebrny, Złoty)**

Półmisek wędlin i mięs pieczonych  
Galaretki drobiowe  
Śledzie (w śmietanie, oleju, w pomidorach)  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka grecka  
Sałatka z kurczakiem  
Babeczki z sałatką z pora  
Caprese  
Jajka po szkocku  
Bufet finger-food (mini tortille, verrines w szkle, koreczki, babeczki słone mix)  
Sos tatarski  
Kompozycja owoców  
Pieczywo/Masło/Smalec

## **Zimna płyta (Pakiet Diamentowy)**

Półmisek wędlin i mięs pieczonych  
Deska serów z orzechami i żurawiną  
Galaretki drobiowe  
Tymbaliki rybne  
Paszтет z kaczki  
Krewetki w tempurze  
Paszteciki z ciasta francuskiego  
Śledzie (w śmietanie, oleju, w pomidorach)  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka grecka  
Sałatka z kurczakiem  
Babeczki z sałatką z pora  
Jajka po szkocku  
Bufet finger-food ( mini tortille, mini burgery, verrines w szkle, koreczki, babeczki słone mix)  
Sos tatarski  
Kompozycja owoców  
Pieczywo/Masło/Smalec



# DODATKI DO PAKIETÓW

## **Bufet wiejski**

**33 zł/os**

mięsa z własnej wędzarni: polędwiczki wieprzowe, boczek wędzony, żeberka wędzone, schab, szynka, indyk, słonina wędzona, kiełbasa wiejska, chleb wiejski, smalczyk, ogórki kiszane, koreczki i marynaty

## **Słodki bufet**

**35 zł/os – 6 rodzajów do wyboru**

**\*Zamówienia na Słodki bufet**

**na co najmniej 20 osób**

Deser malinowa chmura

Deser wiśnia – czekolada

Deser mango

Babeczki

Muffiny

Mini jabłko

Praliny

Cake pops

Mini croissanty

Tarta cytrynowa

Tarta z malinami

Mus owocowy

Mus czekoladowy

Panna cotta

## **Ciasta**

Brownie z malinami – 180 zł

Sernik klasyczny – 165 zł

Sernik czekoladowy – 170 zł

Sernik z ananasem/brzoskwiniami – 170 zł

Ciasto z morelami – 160 zł

Piernik z powidłami śliwkowymi – 165 zł

Ciasto Oreo – 180 zł

Ciasto waniliowe z brzoskwiniami – 170 zł

Tiramisu – 180 zł

## **Tort weselny**

Raffaello

Karmelowy

Jogurtowy smak do wyboru:

truskawka, malina, wiśnia

20 zł / osoba

Truflowy z bezą

Mascarpone – malina

Czekoladowo – wiśniowy

24 zł / osoba

\*Podane ceny tortów są cenami uwzględniającymi standardową dekorację. Możliwa dodatkowa dekoracja (figurki, kwiaty) - cena jest ustalana indywidualnie.

## **Pakiet napojów gazowanych**

**0,5 l but.**

Pepsi, 7up, Mirinda

20 zł /os

## **Dodatkowo polecamy**

Pieczony udziec – 700 zł

Bufet pierogowy – 18 zł/os

Paczka weselna z ciastem od 45 zł/paczka

Fontanna czekoladowa z owocami:

- do 60 osób - od 600 zł

- powyżej 60 osób - od 900 zł

Owoce morza – wycena indywidualna

Bufet sushi – wycena indywidualna

## **Alkohole**

Keg piwa 550 zł / 30L

Wino półwytrawne (hiszpańskie) Cristal Selection

60 zł / 750 ml

Wino wytrawne (argentyńskie)

Cristal Premium 70 zł / 750 ml

Wino musujące Cava - 60 zł / 750 ml

Wódka Wyborowa - 50 zł / 500 ml

Wódka Finlandia - 70 zł / 500 ml

Wódka Absolut - 70 zł / 500 ml

Whisky Johny Walker Black - 220 zł / 500 ml

Whisky Ballantines - 130 zł / 500 ml

Whisky Jack Daniels - 220 zł / 500 ml

Cognac Hennessy - 280 zł / 500 ml

\*Przy zamówieniu większej ilości alkoholu możliwość negocjacji cen.

## **Drink Bar**

Mojito, Cuba Libre, Blue Lagoon,

Margarita, Tequila Sunrise, Shoty

48 zł/os – 4 h serwis

Spotkajmy się!

Piotr Surman

Manager

607 665 826

restauracja@tarnovia.pl