menu weselne
sezon: wiosna, lato, wczesna jesień 2026 roku

schodzących się Gości będziemy witali
winem musującym, jakie zakupią Państwo w winnicy
domową lemoniadą podaną również w szampanówkach

oczekujących Gości możemy częstować również przekąskami roznoszonymi przez kelnerów (oferta poniżej), a **do powitania Państwa Młodych** możemy przygotować chleb i sól

obiad serwowany przez kelnerów

przystawka (proszę o wybór 2 pozycji: mięsnej i wegetariańskiej)
gravlax z łososia ze smażonymi kaparami, konfitowanymi pomidorkami i crème fraiche
pasztet mięsny z galaretką z czarnej porzeczki, marynowaną gruszką i kruszonymi pistacjami
wolno dojrzewający karczek z Rajbrotu na musie szparagowym z piklowanym kalafiorem, główkami szparagów lub rydzami (dodatki sezonowe) oraz pumperniklem
rolada z koziego sera z pieczonymi buraczkami, granolą z ziaren i orzechów oraz sałatką ze świeżych ziół (danie wegetariańskie)
grillowana cukinia na musie paprykowym ze smażonymi kaparami i listkami sałaty (danie wegańskie)

ponadto
pieczywo pszenne i żytnie z krakowskiej piekarni rzemieślniczej, masło klasyczne i ziołowe

zupa (proszę o wybór 2 pozycji: mięsnej i wegetariańskiej)
bulion grzybowy z pierożkami z mięsem (serwowany w wazach)
rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki (serwowany w wazach)
krem z zielonego groszku z grillowanym bekonem lub mozzarellą dla wegetarian
krem z białych warzyw podany z pietruszkowym pesto i karmelizowanym słonecznikiem (danie wegetariańskie)
krem z pomidorów z mlekiem kokosowym i świeżymi ziołami (danie wegańskie)

danie główne (proszę o wybór 2 pozycji: mięsnej i wegetariańskiej)
polędwiczka wieprzowa na czerwonej kapuście z kopytkami oraz ciemnym sosem ze śliwką i porem
pierś z kurczaka kukurydzianego z drobiowym demi-glace, podana z ziemniaczanym gratin i fasolką szparagową z pesto i prażonymi migdałami

kotleciki z indyka zawijane w szynce parmeńskiej z sosem śmietanowym, duszonym szpinakiem, suszonymi pomidorami i kluseczkami gnocchi

bakłażan zapiekany w cieście, podany z sosem z pomidorów, z płatkami sera bursztyn i natką pietruszki (danie wegetariańskie)
ravioli ze szpinakiem, sosem maślanym i płatkami parmezanu (danie wegetariańskie)
zapiekane bataty z ciecierzycą, z wegańskim sosem cezar, kaparami i świeżymi ziołami (danie wegańskie)

deser (proszę o wybór jednej pozycji)
panna cotta z musem z marakui i świeżymi owocami
krucha tarta owocowa z kremem budyniowym, konfiturą i owocami sezonowymi

zimny bufet wystawiony godzinę po obiedzie, uzupełniany w trakcie przyjęcia
pieczone przez nas mięsa podane na zimno
kiełbasy lisieckie i kabanosy
sery twarde, pleśniowe i wędzone
śledź w oleju z piklowanymi warzywami
wegetariański pasztet z ciecierzycy z rozmarynem
pasztet wieprzowy z marynowanymi grzybami
grillowane warzywa z oliwą i natką pietruszki
tarta z porami i boczkiem
mini burgery z szarpaną wieprzowiną i chutneyem z czerwonej kapusty
mini burgery z grillowanym oscypkiem, sałatą i sosem z pomidorów i śliwek
sałata rzymska z melonem, pomidorkami, mini mozzarellą i sosem musztardowo-miodowym
pieczywo pszenne i żytnie z piekarni rzemieślniczej
marynowane oliwki i mini korniszony
masło, sos tatarski i domowa żurawina

barek kawowy (bez ograniczeń)
kawa „The Espresso" ziarna wypalana w Krakowie specjalnie dla nas przez projekt YourCoffee przygotowywana z użyciem automatycznych ekspresów ciśnieniowych Saeco
herbaty „Dilmah": czarne, zielone i ziołowe

podane z
świeżym mlekiem również bez laktozy i roślinnym, cukrem białym i trzcinowym, domowym sokiem malinowym oraz miodem

napoje w karafkach na stołach Gości (uzupełniane bez ograniczeń)
domowa lemoniada z cząstkami limonek i świeżą miętą
woda mineralna niegazowana z cząstkami cytryn
sok jabłkowy

danie ciepłe serwowane około godziny 22:00 (proszę o wybór 2 pozycji: mięsnej i wegetariańskiej)
nóżki z kurczaka z zapiekanymi ziemniakami w ziołach i surówką z młodej kapusty

roladki ze schabu z leśnymi grzybami, sosem grzybowym, kluskami śląskimi i buraczkami z chrzanem
toskański gulasz wołowy na czerwonym winie, z marynowanym pieprzem, kluseczkami gnocchi i rozmarynem
pulpety z cielęciną, sosem koperkowym, kaszą jaglaną i marchewką z groszkiem
pierogi ruskie z zasmażaną cebulką i wiejską kwaśną śmietaną, 8szt. (danie wegetariańskie)
pieczona papryka nadziewana warzywami z sosem romesco i chrustem z pora (danie wegańskie)

koszt: 360pln /osoba (cena ustalona dla minimum 50 osób)
180pln /osoba obsługi (DJ, zespół muzyczny, fotograf)

w powyższej cenie menu opiekujemy się i serwujemy wyłącznie podstawowe alkohole dostarczone przez Państwa: wódka, wino białe i czerwone

menu dziecięce
szaszłyk z mozzarelli z pomidorkami koktajlowymi
rosół drobiowy z makaronem
nuggetsy z kurczaka z zapiekanymi ziemniakami i mizerią
lub naleśniki z serem na słodko z owocami i musem malinowym
deser taki, jaki wybiorą Państwo dla dorosłych

w przypadku diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innych preferencji dzieci, menu do indywidualnego ustalenia
koszt brutto obiadu dla dzieci: od 4 do 14 lat: 120pln /dziecko, dzieci poniżej 4 roku życia gratis

dodatkowe danie "kolacyjne" dla dzieci
kluseczki gnocchi z sosem pomidorowym i parmezanem
koszt: 28pln /dziecko

powyższe menu możecie Państwo wzbogacić o:

przekąski / aperitivo roznoszone przez kelnerów lub formie bufetu
roladki z pieczonego rostbefu z musem chrzanowym i koperkiem
wędzona pierś z kaczki z musem jabłkowym i pestkami granata na mini grzance
bliny pszenne z wędzonym pstrągiem, kwaśną śmietaną i koprem
trufle z koziego sera w płatkach kwiatów **wege**
roladka z cukini z cytrynową ricottą i kruszonymi pistacjami **wege**
mini moskole z pastą z ciecierzycy z ogórkiem małosolnym i pędami groszku **wege**

koszt: 28pln /2porcje /osoba (cena dla minimum 50 osób)

dania główne premium
rolada wołowa z sosem pieczeniowym, kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
konfitowane udko z kaczki z ziemniaczanym gratin z brokułami, sosem demi glace i szparagami
pierś z kaczki w majeranku z kopytkami odsmażanymi na maśle i jabłkiem z żurawiną

pierś z perliczki z kostką podana z kluseczkami z batatów, ciemnym sosem oraz chrustem z pora i sałatą rzymską
kotleciki cielęce sous vide z sosem na białym winie, zesmażonymi borowikami, listkami młodych sałat i ziemniakiem hasselback
pieczony łosoś z sosem cytrynowym, różowym pieprzem, duszonym szpinakiem oraz białym i dzikim ryżem

koszt: 30pln /osoba (cena dla minimum 50 osób)

słodki bufet przygotowany przez cukiernię Tartelette, 2 porcje /osoba
eklery różane i waniliowe
cake popsy z białą czekoladą, kremem mascarpone i pomarańczami
ptysie z malinami, domową konfiturą malinową i kremem mascarpone
muffiny marchewkowe z kremem mascarpone

zachęcamy do powiększenia bufetu i zamówienia Weselnego Tortu bezpośrednio w pracowni, tel. 504 974 637

koszt: 28pln /osoba (cena dla minimum 50 osób)
każda dodatkowa porcja na osobę: 12pln

danie ciepłe w nocy, wystawione na bufecie, może być również serwowane przez kelnerów (proszę o wybór jednej lub dwóch pozycji: mięsnej i wegetariańskiej)
gulasz wieprzowy z pomidorami, selerem naciowym, cynamonem i czerwonym winem
strogonoff z indyka z pieczarkami, ogórkiem kiszonym i kaparami
bigos z mięsem, kiełbasą, jałowcem i śliwkami
wegetariańskie curry z batatami, ciecierzycą, szpinakiem i mlekiem kokosowym
podane z pszenną i razową bagietką

koszt: 28pln /osoba (cena dla minimum 50 osób)

zupa w nocy, wystawiona na bufecie, może być również serwowana przez kelnerów (proszę o wybór jednej lub dwóch pozycji: mięsnej i wegetariańskiej)
żurek z kiełbasą, chrzanem i jajkiem
kwaśnica na wędzonce z ziemniakami
wegetariański barszcz czerwony z majerankiem, podany z pasztecikiem z kapustą i kminkiem

koszt: 22pln /osoba (cena dla minimum 50 osób)

grill premium, 3 porcje /osoba
burgery ze 100 % wołowiny
krewetki tygrysie owijane boczkiem
kiełbaski jagnięce z ziołami
filety z pstrąga Ojcowskiego pieczone w folii z ziołami
kotleciki cielęce z rozmarynem

dla wegetarian, osobny grill, 3 porcje /osoba
zielone szparagi w sezonie
wegetariański burger z kaszy bulgur z kalafiorem i kolendrą
pieczone papryki z komosą ryżową
sałata rzymska w połówkach
bakłażany i cukinie
pieczarki portobello

dodatki
ziemniaki z masłem rozmarynowo cytrynowym, świeżym koperkiem **dla wegetarian z oliwą**
sos z jogurtu greckiego, pieczonego bakłażana, natki pietruszki i chili
sos tzatzyki ze świeżą miętą
pikantny sos z pomidorów i papryki pepperoncino
sos majonezowy, musztarda, domowy sos barbeque
chleby pszenne i razowe z piekarni rzemieślniczej
ogórki małosolne
surówka z młodej kapusty z koperkiem i oliwą
pomidory malinowe z oliwą i szczypiorem

dodatki do burgerów
pomidory, świeże ogórki, czerwona cebula, mieszane sałaty, ser cheddar

koszt menu grillowego: 148pln /osoba (cena dla minimum 50 osób)

grill standard, 3 porcje /osoba
steki z marynowanej karkówki wieprzowej
kiełbaski wieprzowe z ziołami
szaszłyki z indyka z papryką
szaszłyki z polędwiczki wieprzowej z wędzoną śliwką

dla wegetarian, osobny grill, 3 porcje /osoba
cukinia, bakłażan i papryka
pieczarki portobello

dodatki
ziemniaki z masłem czosnkowym i świeżym koperkiem
sos tzatziki ze świeżym ogórkiem
pikantny sos z pomidorów i papryki pepperoncino
keczup, musztarda, sos barbeque
ogórki małosolne
surówka z młodej kapusty z koperkiem i oliwą
pomidory malinowe z oliwą i szczypiorem

koszt menu grillowego: 108pln /osoba (cena dla minimum 50 osób)

bufet regionalny
zaaranżowany w rustykalnym klimacie, potrawy wystawione w koszykach i kamionkach
wędliny od Mądrych z Liszek: wędzone polędwiczki, kiełbasa lisiecka, szynka wieprzowa i kabanosy
salceson i pasztetowa z Rajbrotu
oscypki od Muliców i marynowany bundz
smalec ze skwarkami
ogórki małosolne lub kiszone w szklanych słojach
marynowane rydze i kiszone warzywa
chleby pszenne i razowe z piekarni rzemieślniczej
krakowskie obwarzanki
chrzan i żurawina

koszt: 78pln /osoba (cena dla minimum 30 osób)

bufet włoski
zaaranżowany w toskańskim klimacie, cytryny i zioła w doniczkach
sery: buratta, parmezan, gorgonzola, provolone
wędliny: szynka parmeńska, salami spianata, salami picante, mortadela z pistacjami
oliwki w ziołowej marynacie
melony i swieże owoce
pomidorki koktajlowe
winogrona jasne i ciemne
oliwa z oliwek
paluszki grissini klasyczne i z rozmarynem
focaccia z pomidorkami i rozmarynem

koszt: 78pln /osoba (cena dla minimum 30 osób)

stacja z tatarami, 3 porcje/osoba
z polskiej wołowiny
z pstrąga Ojcowskiego
wegański z suszonych pomidorów

dodatki
marynowane rydze i borowiki, młoda cebulka, kiszone ogórki z Charsznicy, szprotki wędzone, olej lniany, świeżo mielony pieprz, jajka przepiórcze
chleb żytni razowy z krakowskiej piekarni rzemieślniczej

koszt: 72pln/osoba (cena dla minimum 30 osób)

stacja z pierogami, 6szt./osoba
z kaczką i majerankiem
z leśnymi kurkami
z twarogiem i ziemniakami
z suszonymi śliwkami
podane z: zasmażaną cebulką, szczypiorkiem, śmietaną i żurawiną

koszt netto: 48pln/osoba (cena dla minimum 30 osób)

stacja makaron „cacio e pepe" z dużego kręgu parmezanu
makaron spaghetti z dodatkami:
smażone z czosnkiem krewetki koktajlowe, mini pomidorki, natka pietruszki, skwarki z bekonu, świeżo mielony pieprz, tarty parmezan

koszt: 48pln/osoba (cena dla minimum 30 osób)

stacja z goframi na patyku, nie tylko dla dzieci
bita śmietana, świeże owoce, kolorowe posypki i żelki, pianki, orzechy
krem pistacjowy i krem czekoladowy
polewy z czekolady i karmelu
konfitury z truskawek i malin

koszt: 48pln/osoba (cena dla minimum 30 osób)

stacja o świcie :)
jajecznica z wiejskich jaj od kur z wolnego wybiegu smażona na maśle
dodatki
świeżo wypiekane bagietki pszenne i razowe
smażony bekon, szczypiorek, masło
włoskie wino musujące Follador Prosecco Treviso DOC Extra Dry Farder

koszt brutto: 600pln (niezależnie od liczby pozostałych Gości)

dodatkowe napoje zimne (rozliczane wg spożycia) w formie zaaranżowanego barku

soki owocowe Tymbark: pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy	**15pln /1l**
coca cola, coca cola zero, sprite, tonic butelka szklana	**8pln /0,25l**
lub w formie open (do 8 godzin przyjęcia)	**40pln /osoba**

dodatkowe alkohole dostarczone przez Państwa mogą być przez nas przygotowane i zaaranżowane w formie baru „DiY - zrób to sam",
cenę usługi ustalamy po określeniu ilości i asortymentu alkoholi oraz dodatków

powyższe zestawy i poszczególne potrawy można ze sobą łączyć i zamieniać, **ostateczną cenę ustalamy po pełnym wyborze menu**

dodatkowo możemy zapewnić Państwu:

transport w obrębie miasta Krakowa, montaż i demontaż przyjęcia	**wliczony w cenę**
transport poza powyższym obszarem wyceniany jest indywidualnie	
stół okrągły (średnica 180cm)	**70pln /1szt.**
stół prostokątny (180x80cm)	**40pln /1szt.**
biały obrus (140x240cm lub okrągły 260cm)	**50pln /1szt.**
krzesło z pokrowcem w kolorze białym	**20pln /1szt.**
krzesło drewniane w stylu toskańskim	**25pln /1szt.**
dekoracja ze świeżych kwiatów w małych buteleczkach	**30pln /1szt.**

podane ceny są wartościami brutto zawierającymi 8 i 23 % podatku vat

Jeśli mieliby Państwo jakiekolwiek pytania lub sugestie chętnie służymy pomocą.

Jesteśmy do usług!

MODERN WEDDINGS
+48 884 906 748
kontakt@modernweddings.pl

Przedstawione powyżej menu jest pomysłem i własnością Modern Weddings (PEBE Group sp. z o.o.) oraz jest chronione prawem autorskim. Jakiekolwiek wykorzystanie powyższych treści bez zgody Modern Weddings jest niedozwolone.

Integralną cześć zamówienia stanowią: REGULAMIN ŚWIADCZENIA USŁUG CATERINGOWYCH DLA OSÓB FIZYCZNYCH oraz ZASADY REALIZACJI WYDARZEŃ, ogólnie dostępne na stronie: www.modernweddings.pl