

**Wierzynek**  
— 1364 —  
RESTAURACJA

**OFERTA WESELNA**  
**2025**





## TEN WYJĄTKOWY DZIEŃ

Dzień ślubu jest jednym z najpiękniejszych w życiu Pary Młodej. Wzajemne przysięganie sobie miłości i szacunku w obecności Najbliższych powinno mieć nieskazitelną oprawę wizualną, a także, naszym zdaniem, kulinarną. Stąd też pomysł, by wyjść do Państwa z Ofertą Ślubną Restauracji Wierzynek – z przyjemnością pomożemy Państwu w organizacji uczty weselnej, będącej nieodłącznym elementem niesamowitego Dnia Zaślubin.

Restauracja Wierzynek pomoże poczuć się Państwu w tym dniu jak w bajce – zrobimy co w naszej mocy, aby ten dzień pozostał niezapomnianym. Zapraszamy na prawdziwie królewską ucztę z doskonałym serwisem. Nasze wykwintne potrawy zachwycą Państwa oraz Gości; imponujące wnętrza i prestiż miejsca zagwarantują najwyższą jakość przyjęcia. Zadbamy o to, by był to dla Państwa dzień celebrowania Miłości – do siebie nawzajem oraz do życia.

Do wymagań każdej z Par Młodych podchodzimy indywidualnie i z największą starannością dbamy o komfort oraz realizację życzeń Pani Młodej i Pana Młodego. W swojej ofercie mamy dostępnych kilka pakietów dostosowanych do potrzeb Nowożeńców. Zachęcamy do zapoznania się ze wszystkimi i wybrania tego najbardziej dla Państwa odpowiedniego.

*Restauracja Wierzynek organizuje przyjęcia weselne od 20 do 220 gości.*



MENU I 280 ZŁ / OS.

Podwędzana pierś z kaczki na zielonych sałatach z konfiturą  
z czerwonej cebuli i sosem balsamiczno-miodowym

\*

Consomme z perliczki z kołdunami jagnięcymi i oliwą z lubczyka

\*

Konfitowana pierś z gęsi z puree grzybowo-ziemniaczanym,  
kapustą modrą i sosem z czerwonego wina

\*

Kremówka Krakowska ze świeżymi owocami i sosem porzeczkowym

\*\*\*

Kawa, herbata  
Woda mineralna



MENU II 280 ZŁ / OS.

Pierś z perliczki z sałatką z warzywami duszonymi w sosie teriyaki,  
orzeszkami pinii i puree śliwkowym

\*

Rosół na gęsinie z mini pierożkami z mięsem

\*

Sandacz z puree z kalafiora z gratin ziemniaczanym  
i sosem z białego wina

\*

Torcik z białej czekolady z żelką malinową i sosem porzeczkowym

\*\*\*

Kawa, herbata  
Woda mineralna



MENU III 320 ZŁ / OS.

Marynowany łosoś, puree z awokado z warzywami i żelem cytrusowym

\*

Zupa grzybowa z pierożkami mięsnymi

\*

Polędwiczka cielęca z polentą kukurydzianą, szpinakiem  
i sosem smardzowym

\*

Sernik pistacjowy z sosem malinowym i świeżymi owocami

\*\*\*

Kawa, herbata  
Woda mineralna



MENU IV 320 ZŁ / OS.

Pate z drobiowych wątróbek z musem mango oraz  
konfiturą z czerwonej cebuli

\*

Aksamitny krem rakowy podany z fenkułem i jajkiem przepiórczym

\*

Policzki wołowe z puree ziemniaczano -gorzycowym, sosem  
śliwkowym z nutą koniaku i warzywami sezonowymi

\*

Torcik palona biała czekolada z czarnym bzem i szafranem

\*\*\*

Kawa, herbata  
Woda mineralna



## WEGETARIAŃSKIE DANIA GŁÓWNE

*Opcja dania głównego dla wegetarian – do wyboru niezależnie od wybranego zestawu*

Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami podane na sosie śliwkowym  
z warzywami rustykalnymi

\*

Kwiat z cukinii podany z puree z marchwi, nowalijkami i truflą

---

## MENU DLA DZIECI 140 ZŁ / OS.

*Do 10 roku życia*

Kurczak w cieście filo z bukietem sałat

\*

Rosół z makaronem

\*

Marynowany indyk w cytrusach, frytki, sałatka z marchewki

\*

Puchar lodowy z owocami

\*

Sok pomarańczowy



**PROPOZYCJA BUFETU ZIMNEGO  
W CENIE 150 ZŁ / OS.**

Galantyna z kaczki z bakaliami  
Schab z morelą i śliwką, kielbasa swojska, kabanos, szynka, karczek, paszтет  
Galaretki z kurczaka  
Śledzie w śmietanie i w oleju  
Sałatka z wędzonego pstrąga ze szparagami i jajkiem  
Sałatka z pieczonym burakiem i serem halloumi  
Deska polskich serów z miodem i orzechami  
Tarta z grzybami i kurczakiem  
Mini Tarta z łososiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami  
Sos żurawinowy  
Pieczywo  
Masło

---

**DODATKOWE DANIE CIEPŁE DO WYBORU  
W CENIE 90 zł / OS.**

Zupa gulaszowa z wołowiną po węgiersku  
Barszcz czerwony z krokietem  
Gulasz z dzika  
Indyk z suszonymi pomidorami, serem feta, szpinakiem  
z sosem na białym winie  
Gołąbki z kiszonej i włoskiej kapusty z sosem z pieczonych warzyw,  
grzybami leśnymi i kaszą pęczak





# Wierzynek

— 1364 —  
RESTAURACJA

---

## PAKIET NAPOI

*Woda mineralna / sok pomarańczowy / sok jabłkowy / coca-cola / fanta / sprite*

Do 4 godzin / 70 zł osoba

Do 6 godzin / 90 zł osoba

\*\*\*

Na wszystkie wina i alkohole z karty restauracyjnej oferujemy *rabat w wysokości 20 %*

---

## USŁUGI DODATKOWE

Druk personalizowanych winietek imiennych do oznaczenia miejsca

Druk menu i programu przyjęcia weselnego

\*\*\*



Opłata serwisowa nie jest wliczona w cenę.

\*

10 % opłaty za usługę zostanie doliczone do końcowego rachunku.

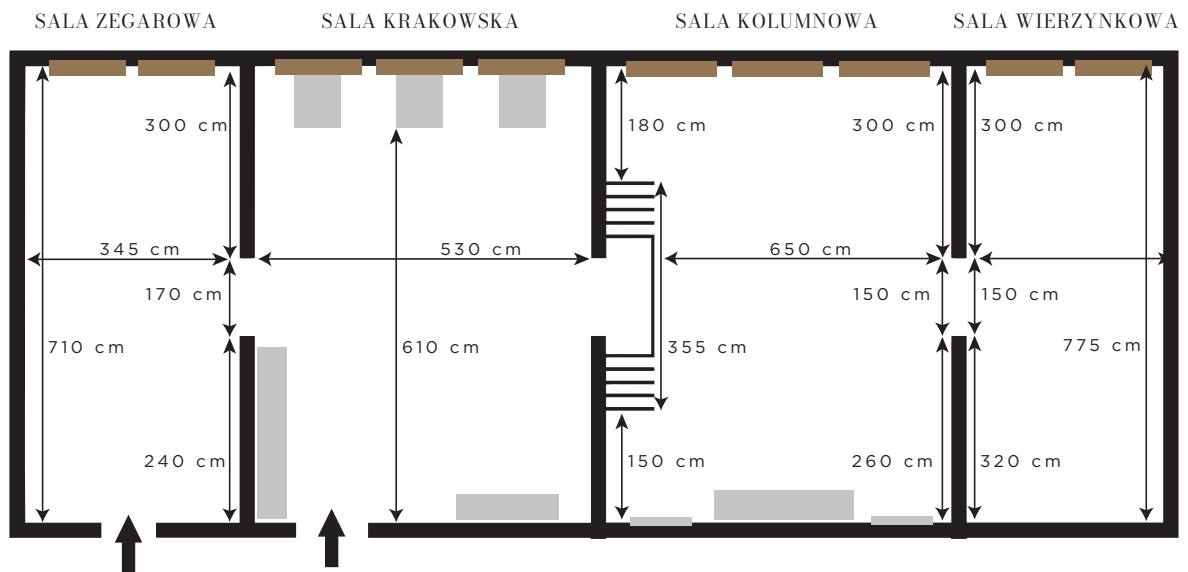
\*\*\*

# Wierzynek

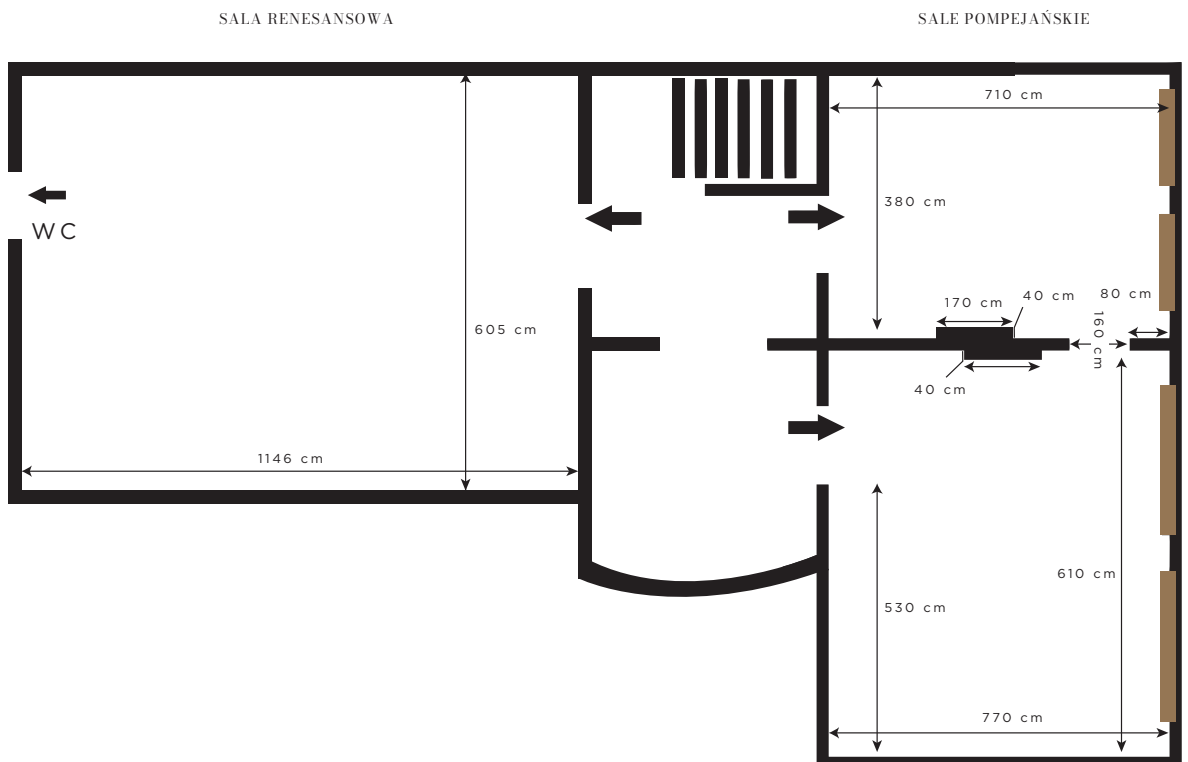
— 1364 —  
RESTAURACJA

## WYMIARY SAL

### PIERWSZE PIĘTRO



### DRUGIE PIĘTRO









**Wierzynek**  
— 1364 —  
RESTAURACJA

*są takie miejsca...*

Rynek Główny 16  
tel.: +48 728 871 071  
e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

[www.wierzynek.pl](http://www.wierzynek.pl)

