



Restauracja Wenecja

Żory, ul Rybnicka 251, tel. 601 611 036, biuro@restauracjawenecja.pl

Oferta Weselna

Rok	2025	2026
Sobota, niedziela, święta	400 zł	430 zł
Od poniedziałku do piątku.	390 zł	420 zł

Gwarantujemy:

(dot. wesel od 50 do 140 osób)

- przywitanie chlebem i solą
- powitalny toast
- prezent - niespodzianka dla Młodej Pary
- tort weselny z bitą śmietaną i owocami
- możliwość zamówienia obiadu i kolacji jarskiej, wegańskiej lub wegetariańskiej
- dekoracje z kwiatów stałych
- dekoracje z kwiatów świeżych lub narzuty na krzesła lub napis LOVE
- napoje (Pepsi, woda gaz i n/gaz, soki Toma) - bez ograniczeń*
- napoje gorące bez ograniczeń w postaci barku
- piwo keg 20l
- możliwość zakupu alkoholu we własnym zakresie - nie pobieramy opłaty korkowej
- rabaty dla dzieci (do lat 7 - 50% ceny)
- piękny teren na sesję zdjęciową
- opakowania jednorazowego użytku oraz usługa pakowania potraw pozostałych po przyjęciu

Obiad

ZUPA: rosół wofowo- drobiowy z makaronem własnego wyrobu i żołądkami

II DANIE: 3 kawałki mięsa na 1 os. w tym:

- rolada wofowa, rolada wieprzowa, pieczeń z karczku, udko z kaczki na winie z mandarynkami
- dodatkowo do wyboru 4 gatunki mięsa:

sakiewka z pieczarkami, sakiewka z farszem na ostro, kotlet mnicha, kotlet szwajcar, danie szlacheckie, kotlet faszerowany pieczarkami, trójśmak serowy, połówiczka po wenecku, kotlet a'la sandel, kotlet z pomidorami i serem, kotlet z tartym jajkiem, stek z karczku, schab z boczkiem, kotlet schabowy, szaszłyk z połówiczek, połówiczka z borowikami i gorgonzolą, udko z kurczaka, filet faszerowany twarożkiem, filet faszerowany groszkiem cukrowym, filet faszerowany grzybami, filet z indyka z suszonymi pomidorami, roladka z indyka ze szpinakiem, roladka z indyka z borowikami, roladka z indyka z brokułami, de volaille, de volaille z szynką i serem, de volaille z pieczarkami, kula z farszem, gniazdo jaskółcze, fantazja szefa, filet z sałką pomidorową i mozzarellą, kotlet po włosku, filet z ananasem zapiekany serem, filet z brokułami i mozzarellą, filet w maśle ziołowo czosnkowym, filet w ziołach tokańskich, kotlet w migdałach, kotlet drobiowy, szaszłyk drobiowy.

DODATKI: kluski białe i ciemne, ziemniaki, sos mięsny – podawane bez ograniczeń

SALATKI I SURÓWKI: 4 rodzaje do wyboru

kapusta czerwona, buraki, buraki z chrzanem, kapusta kiszona zasmażana, kapusta kiszona duszona na ciemnym piwie, kapusta kiszona z cebulą, warzywa z wody w sosie (do wyboru: beszamelowym, pomidorowo- czosnkowym, z bułką i masłem), fasolka szparagowa z bułką i masłem, marchew z groszkiem, kapusta biała zasmażana, kapusta czerwona z majonezem, kapusta biała, kapusta biała z fetą, papryką i cebulą na ostro, kapusta biała z chrzanem, kapusta pekińska, kapusta kiszona, seler, marchew z pomarańczą, wiosenna, fasolka szparagowa z cebulą i sosem winegret, biała rzodkiew z ogórkiem, sałata lodowa z rzodkiewką w sosie śmietankowym, sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem i fetą w sosie śmietankowym, sałata z tartym jajkiem i sosem śmietankowym.

Możliwość wzbogacenia obiadu o pozycje dodatkowo płatne.

*napoje zabrane poza lokal zostaną doliczone do rachunku końcowego

Deser

TORT PIĘTROWY śmietanowo-owocowy

KREM CYTRYNOWY

CIASTA TORTOWE - 6 gatunków - 1,5 kaw/1os.

CIASTEczKA KRUCHE

maślane, orzeszki, ule kokosowe i orzechowe, piernik z czekoladą, piernik z orzechami, kreciki, mini babeczki ze sliwką i kremem, pianka orzechowa i kokosowa, krążki czekoladowo kokosowe, babeczka z karmelem, babeczka z musem jabłkowym lub bakaliowym, migdałki, piwne i inne.

OWOCE

Zimna płyta

ŚLEDZIE: 2 rodzaje do wyboru
po japońsku - na sałatce jarzynowej z jajkiem i majonezem
po żydowsku - w sosie pomidorowym na ostro
w oleju
w śmietanie
z suszonymi pomidorami
z sezamem
z czosnkiem marynowanym i cebulą dymką
śledź w sosie musztardowym

SALAŃKA: 3 rodzaje do wyboru
z szynką i serem
ryżowa z tuńczykiem
anchois na sałacie lodowej
szeffa
tuńczyk na sałacie lodowej
fosoś wędzony na sałacie rzymskiej
fileciki drobiowe z rokforem na sałacie
z salami, susz. śliwkami, melonem, serem pleśniowym i rukolą
podudzia na sałacie czosnkowej
brokuły z kurczakiem i tzatzykami
makaron di Capri z polędwiczkami wieprzowymi
morszczuk na sałacie z pomidorem i grzankami
sałatka z kurczakiem, kielkami słonecznika i jajkiem w koszulce
sałatka jarska z karczochami i smażonymi ziemniakami

GALARETKA: 2 rodzaje do wyboru
drobiowa
z ozorków
schab w galarecie
galantyna z kurczaka
rulony z szynki z sosem chrzanowym w galarecie
pasztet w galarecie

PRZEKĄSKI: 2 rodzaje do wyboru
fosoś na grzance
szynka parmeńska na grzance
śledź korzenny na grzance
chlebek pita z kurczakiem, sałatką i sosem czosnkowym
chlebek pita jarski z marchewką
rulony z wędzonki krotoszyńskiej z ostrą pastą
paleczki krabowe na ostro
cocktail z krewetek
ryba po grecku
rożki z szynki faszerowane sałatką jarzynową
filet faszerowany warzywami z dipem czosnkowym
krojona pieczeń z karczku z dipem chrzanowym

JAJKA: 1 rodzaj do wyboru
jaja w sosie tatarskim
jaja faszerowane pastami - czosnkowa i śledziowa
jaja faszerowane sałatką z szynki i sera
jaja faszerowane pastą fososiową

TATAR: podawany z cebulką, ogórkami i pieczarkami konserwowymi

MASŁO i PIECZYWO: chleb jasny i ciemny, bułka kanapkowa, gorące buteczki

Kolacja 1

ZUPA: 1 rodzaj do wyboru
stroganow drobiowy, zupa węgierska, potrawka z kurczaka, flaczki wofowe, żurek śląski,
krem z pieczarek z grzankami, krem z dyni z prażonym słonecznikiem, krem z pomidora z grzankami, krem z pora i ziemniaków

Kolacja 2

DANIE MIĘSNE: 4 rodzaje dań mięsnych do wyboru - patrz obiad
(do kolacji nie podajemy potraw pozostałych z obiadu)

DANIE MIĘSNE LUB RYBNE: 1 rodzaj do wyboru

pstrąg
morszczuk kapski z salsą pomidorową
golonka po bawarsku
golonka w sosie chrzanowym
danie meksykańskie
danie chińskie
danie włoskie
ragout z indyka
żeberka w kapuście

DODATKI: frytki, ziemniaki smażone, bombki paryskie

SALATKI: 2 rodzaje do wyboru

czosnkowa, ziemniaczana, grecka, kapusta pekińska, ogórek kiszony z cebulą, kapusta duszona na ciemnym piwie, kapusta zasmażana, warzywa z wody w sosie pomidorowo czosnkowym, kapusta włoska zapiekana serem

Kolacja 3

BARSZCZ Z KROKIETEM

Propozycje dodatkowo płatne

PIWO ŻYWIEC

400 zł - keg 20l w wersji samoobsługowej
12 zł/0,5l, 9 zł/0,3l - na zamówienie - podaje obsługa

LEMONIADA W SŁOJACH NA PODŚWIETLANYCH STOJAKACH

280 zł/1 słoje - orzeźwiający napój na bazie cytrusów i innych dodatków podawane w ozdobnych słojach z kranikiem do wyboru:
lemoniada mirabelkowa, arbużowa, rabarbarowa, mango, wiśniowa

FONTANNA CZEKOLADOWA NA PODŚWIETLANYM PODEŚCIU

20 zł/1os. - minimalne zamówienie 1100 zł
Cena zawiera: 3-5 kg belgijskiej czekolady, bufet dodatków ze świeżych owoców i słodkości, całodniową obsługę fontanny.
Dodatkowy 1kg czekolady - 100 zł

BAREK LODOWY

20 zł/1os. - minimalne zamówienie 1100 zł
Cena zawiera: 4 kувety lodów (do wyboru: kokosowe, waniliowe, orzech laskowy, czekoladowe, sorbet truskawkowy, jagoda z wanilią)
sos czekoladowy, sos owoce leśne, świeże owoce, dodatki do lodów, kubki, wafelki, rurki
Dodatkowa kувeta lodów - 200 zł

SŁODKOŚCI

Kopa - 120 zł Krem bakaliowy - 75 zł

PACZKI DLA GOŚCI

40 zł/1 paczka - możemy przygotować paczki dla gości w postaci ciast i ciasteczek wypiekanych w naszej cukierni, które będą podziękowaniem za przybycie na wesele.

BUFET SAŁATKOWY Z GORĄCYMI GRZANKAMI

28 zł/1os. - minimalne zamówienie 1 300 zł
Cena zawiera: możliwość samodzielnego przygotowanie sałatek i grzanek z dużym wyborem dodatków i sosów

STÓŁ WIEJSKI

20 zł/1os. - minimalne zamówienie 1 100 zł
Cena zawiera: różnego rodzaju wędliny, wędzonki, kiełbasy, wyroby drożdżowe, smalec domowy w chlebie, pasta z boczku w chlebie, śledzie w oleju z cebulą, ogórki kiszone, deska serów, chleb wiejski, buteczki.

DANIA RYBNE *

fosoś soute
fosoś w cieście francuskim
sandacz w sosie śmietankowo – koperkowym
sandacz z masłem czosnkowym
morszczuk kapski na sałatce z pora zapiekany mozzarellą
dorsz soute
dorsz w sosie szpinakowym
dorsz w sosie piquante
dorada z pieca
zębacz soute

ZAKĄSKI *

półmisek mięs z dipem (schab ze śliwką, karczek, fileciki drobiowe)
tatar z wędzonego fososia
deska serów
golonka z pikantną papryką w galarecie
rulony z ozorków z sosie chrzanowym w galarecie

DANIA MIĘSNE *

filet z kaczki z jabłkami, miodem i musztardą francuską
kaczka faszerowana jabłkami
perliczka faszerowana kaszą pęczak
udko z gęsi na winie z jabłkami
udka z królika po staropolsku
gęsie żołądki w sosie warzywnym
makaron Yaki Soba z wołowiną/wołowiną i krewetkami
połędwiczki w sosie grzybowym
połędwiczka z rokforem w sosie śmietankowym
filet z kurczaka z serkiem pleśniowym w sosie borowikowym
filet z kurczaka w sosie pieczarkowym
filet z kurczaka w sosie pepperoni
filet z kurczaka w sosie pomidorowym z bazylią
pieczeń z udźca z indyka w sosie własnym
topatka/ szynka wieprzowa na ok. 20 os.
ozorki w sosie chrzanowym
bitki wołowe w sosie własnym
policzki wołowe/wieprzowe w sosie własnym
schab z kością w sosie myśliwskim
gicz jagnięca/cieleca
cannelloni w sosie beszamelowym
gofąbki w kapuście włoskiej z kaszą pęczak i wołowiną

* realizacja niektórych potraw będzie zależna od ilości zamówienia

NAPIS LOVE - 280 zł

POKROWCE NA KRZESŁA - 5 zł/1 krzesło

CZERWONY DYWAN NA WEJŚCIE MŁODEJ PARY - 200 zł

ŚLUB W PLENERZE - 800 zł

Cena obejmuje przygotowanie do ceremonii na naszym tarasie widokowym:
4 krzesła transparentne dla Młodej Pary i świadków,
biały stolik dla urzędnika, białe fotele i kanapy z technoratanu,
biały dywanu na wejście Młodej Pary, dekoracje kwiatowe we własnym zakresie

USŁUGA MYCIA SZKŁA BARMANA - 3 zł/1 os.

cena zawiera: usługę mycia szkła, które jest własnością barmana zamówionego przez organizatora

EKRAN - 50 zł/1 dzień

cena zawiera: wynajęcie ekranu projekcyjnego na statywie o wymiarach 240cm x 180 cm

*Serdecznie zapraszamy.
Szefostwo i Personel Restauracji Wenecja.*

Kompleksowa obsługa

Chcielibyśmy zapewnić Państwu kompleksową oprawę przyjęcia, dlatego też polecamy następujące firmy:

Wodzirej, D'J "GRAND" tel. 508 364 542 www.oprawamuzyczna-grand.pl

Oprawa Muzyczna Ślubów - Sylwia Mandrysz tel. 508 621 602 strona Fb

Szkoła tańca #Kis – pokazy i nauka tańca tel. 792 238 774 strona Fb

Studio ZENIT Marceli Dyla tel. 601 523 766 www.studiozenit.pl

FLC Studio Fotografia i Canon Film tel. 501 749 807 www.flcstudio.com, www.canonfilm.pl

Foto Video Szczepański tel. 32 434 18 78 www.fotoszczepanski.pl

Moja Foto Skrzyńska Mirosław Gojny tel. 512 447 724 strona Fb

Barman Janusz Kozłowski Team tel. 516192715 strona Fb

Kwiaciarnia Magiczna Chwila tel. 32 434 56 76 strona Fb

Animacje dla dzieci, dmuchańce - Tajemniczy Kuferek tel. 732 568 300 www.tajemniczykuferek.pl

P.S. Kocham Cię wypożyczalnia: proseco vana, ścianki, suknie ślubne i wiele innych tel. 797 513 933 strona Fb

Wypożyczalnia dekoracji Inkszy Fajer tel. 508 370 016 www.inkszy-fajer.pl

Dekoracje balonowe Fibal tel. 506 355 385 www.fibal.pl

Studio Diament & Studio Biżuterii Modowej tel. 790 559 755 strona Fb

Makeup&Lashes Aleksandra Wienczek tel. 504 629 032 www.aleksandravienczek.pl

Stylistka fryzur Karolina Smolorz tel. 668 078 629 strona Fb

Wynajem- limuzyny i busy Alkotrans tel. 509 216 070 www.alkotrans.pl