



x



Przyjęcie weselne
sezon 2026



Z MIŁOŚCI DO CHWIL, KTÓRE ZOSTANĄ Z WAMI NA ZAWSZE.

zespół Royal Catering

ZNAK SZCZĘŚCIA

Diamenty są czymś więcej niż tylko pięknym kamieniem szlachetnym – to trwałe symbol miłości, pożądania i bogactwa. Słowo 'diament' pochodzi od greckiego słowa *adamas*, które oznacza „nie do pokonania”. I TAKA WŁAŚNIE JEST WASZA MIŁOŚĆ.

Wszystkie decyzje w Waszym życiu doprowadziły Was do tej chwili - postanowiliście być ze sobą na dobre i na złe. Przed Wami wybór odpowiedniego partnera na wydarzenie, które stanie się niezapomnianym pierwszym dniem Waszego wspólnego życia.

Tak jak diament wymaga odpowiedniej oprawy, tak samo wymaga jej Wasze wesele.

OBIECUJEMY, DIAMENT BĘDZIE WASZYM SZCZĘŚLIWYM AMULETEM.



PAKIETY WESELNE



PAKIET MENU I

420 zł brutto/os.
(z 8% vatem)

Zupa serwowana - *proszę o wybór jednej pozycji*
Danie główne serwowane - *proszę o wybór jednej pozycji*
Przekąski zimne bufetowe - *proszę o wybór 5 pozycji*
Sałatki bufetowe - *proszę o wybór 3 pozycji*
Bufet gorący danie główne - *proszę o wybór 3 pozycji*
Bufet gorący dodatki skrobiowe - *proszę o wybór 2 pozycji*
Bufet gorący dodatki warzywne - *proszę o wybór 1 pozycji*
Danie jednogarnkowe - *proszę o wybór 1 pozycji*
Bufet deserowy - *proszę o wybór 5 pozycji*
Napoje: Kawa, herbata, woda, lemoniady - serwis do 10 godz.



PAKIET MENU II

442 zł brutto/os.
(z 8% vatem)

Zupa serwowana - *proszę o wybór jednej pozycji*
Danie główne serwowane - *proszę o wybór jednej pozycji*
Przekąski zimne bufetowe - *proszę o wybór 7 pozycji*
Sałatki bufetowe - *proszę o wybór 4 pozycji*
Bufet gorący danie główne - *proszę o wybór 4 pozycji*
Bufet gorący dodatki skrobiowe - *proszę o wybór 2 pozycji*
Bufet gorący dodatki warzywne - *proszę o wybór 2 pozycji*
Danie jednogarnkowe - *proszę o wybór 1 pozycji*
Bufet deserowy - *proszę o wybór 7 pozycji*
Napoje: Kawa, herbata, woda, soki, lemoniady - serwis do 10 godz.



PAKIET MENU III

484 zł brutto/os.
(z 8% vatem)

Zupa serwowana - *proszę o wybór jednej pozycji*
Danie główne serwowane - *proszę o wybór jednej pozycji*
Przekąski zimne bufetowe - *proszę o wybór 8 pozycji*
Sałatki bufetowe - *proszę o wybór 5 pozycji*
Bufet gorący danie główne - *proszę o wybór 4 pozycji*
Bufet gorący dodatki skrobiowe - *proszę o wybór 2 pozycji*
Bufet gorący dodatki warzywne - *proszę o wybór 2 pozycji*
Danie jednogarnkowe - *proszę o wybór 1 pozycji*
Bufet deserowy - *proszę o wybór 8 pozycji*
Napoje: Kawa, herbata, woda, soki, lemoniady - serwis do 10 godz.

ZUPA SERWOWANA

- Tradycyjny rosół z kołdunami i świeżo siekaną natką pietruszki *LF*
- Bulion z kaczki z domowym makaronem i lubczykiem *LF*
- Krem porowo-ziemniaczany z chrupkim z pieczonego tempehu *GF/LF*
- Aksamitny krem z podgrzybków z oliwą truflową *GF*
- Krem z pomidorów malinowych z oliwą bazyliową i ziołowymi grzankami *wege/LF*
- Krem z zielonego groszku z pesto z koperku z prażonymi pestkami słonecznika *GF*
- Consommé z grzybów leśnych z kluseczkami francuskimi, kwaśną śmietaną i pesto pietruszkowym *wege*
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec) *GF*
- Zupa kurkowa ze świeżym koprem (sezonowo: lipiec) *GF*
- Krem z dyni z nuta pomarańczy i chili (sezonowo: październik, listopad) *GF/LF*

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- Policzki wołowe z sosem demi - glass z czarną porzeczką, purée chrzanowe, młoda marchewka karmelizowana miodem gryczanym *GF*
- Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem kurkowym, gnocchi szpinakowe z masłem tymiankowym, karmelizowane warzywa korzenne otulone pancetta *GF*
- Delikatne udo kaczki w żurawinowym sosie demi glace, kluski śląskie z batatów, salsą z buraków z kremem balsamicznym *GF/LF*
- Rolada z indyka z mozzarellą, szpinakiem i suszonymi pomidorami podana z sosem winno-maślanym, purée ziemniaczane z koperkiem, fasolka szparagowa otulona papardelle z karotki *GF*
- Pieczony stek z łososia ze świeżym koperkiem i skórą pomarańczową podany z selerowym purée i słupkami blanszowanej cukinii z oliwą *GF*
- Turbot, tagliatelle warzywne, sos limonkowy podany z risotto z kalafiorem *GF*
- Stek z kalafiora pieczony z harrisą, podany z hummusem, granatem, świeżymi ziołami i orzeszkami piniowymi *vegan/GF/LF*
- Pieczony seler, puree z ziemniaków, dressing na bazie musztardy i orzechów laskowych, szczypiorek *GF/LF*

BUFET ZIMNY - PRZEKĄSKI

Wędliny tradycyjnie wędzone i pieczone: schab ze śliwką, rostbef, karkówka, boczek rolowany GF/LF

Wybór domowych pasztetów z żurawiną, grzybkami i sosem chrzanowym

Schab po warszawsku GF

Vitello tannato - plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jabłuszkami kaparowymi GF

Pieczony rostbef z musem grzybowym GF

Kurczak ekologiczny nadziewany pistacjami w spadziowym miodzie z kietkami słonecznika GF/LF

Pâté z dzika z koniakiem i francuską musztardą, panierowane przepiórcze jajko, owoc pitahaya

Roladka drobiowa nadziewana suszonym pomidorem owinięta w bekonie GF/LF

Polędwiczka nadziewana szparagami i borówką na rukoli GF/LF

Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z sosem balsamicznym GF/LF

Pularda szpikowana bakaliami w winnej galarecie z winogronami GF/LF

Plastry piersi kaczki barberrie marynowanej w tymianku, podane na carpaccio z korzenno-szafranowej gruszki GF/LF

Łosoś szkodzki, dressing yuzu na baize sosu sojowego, grejpfrut, czarny sezam, wakami GF/LF

Szynka parmeńska, grillowana brzoskwinia, dressing na bazie octu sherry GF/LF

Matias podany w trzech odstonach (w sosie śmietanowym z gorczycą, tradycyjny w oleju z czerwoną cebulą, szalotką i koprem, z żurawiną i suszonymi pomidorami) GF

Pasztety rybne z musem wasabi i cytrynowym chrzanem

Tatar z łososia z olejem sezamowym, kantalupą, ogórkiem i kolendra z miętą GF/LF

Carpaccio z Holenderskiego Matiasa, kawior z pstrąga, piklowana szalotka, oliwa szczypiorkowa GF/LF

Dorsz pod warzywami korzennymi w pomidorach LF

Carpaccio z wolno pieczonego buraka, koziego sera z rukolą, karmelizowanymi orzechami i oliwą ziołową wege GF
(opcjonalnie z węgierską ricottą)

Fenkuł wolno duszony w winie, salsa chimichurri, kapary GF/LF

Letnie pomidory, werbena cytrynowa, marynowana gorczyca GF/LF

Roladki z cukinii z ricottą i suszonymi pomidorami wege/GF

Trufle z gorgonzoli w orzechach i żurawinie GF/LF

Caprese z świeżą bazylią oliwą na rukoli z pesto bazyliowym i prażonymi orzechami pinii wege

Deska serów z dodatkami wege

Marynowane boczniaki, burak, żurawina, orzechy włoskie vegan/GF/LF

Roladki z bakłażana z serem dojrzewającym i sezamem vegan/GF/LF

Wegańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni vegan/GF/LF

BUFET ZIMNY – SAŁATKI

Tradycyjna sałatka cezar z grillowaną pierśią kurczaka, bekonem i grzankami z bagietką na zakwasie, anchois, domowy dressing

Pieczony łosoś w teryjaki, makaron, baby szpinak, suszone pomidory, czerwona cebula, kapary, pesto z bazylii, prażony sonecznik, orzech włoski *LF*

Sałata rzymska z tuńczykiem, kolorową papryką, szalotką, zielonym ogórkiem z sosem jogurtowo koperkowym z czerwonym młotkowanym pieprzem, pieczonymi ziemniakami *GF*

Baby szpinak z gorgonzolą, brzoskwiniami, truskawkami, pikantnymi grzankami z chatki oraz sosem winno miodowym *wege*

Pieczony kalafior w za'tar, baby szpinak, radicchio, piklowana szalotka, mięta, dressing cytrynowy *vegan/GF/LF*

Pieczone młode marchewki w tymianku cytrynowym i rozmarynie, glazurowane w syropie klonowy, jarnuż, rzodkiew arbużowa *wege/GF/LF*

Pieczone nowe ziemniaki, zielone szparagi, czerwona cebula, rzodkiewka, dressing francuski z estragonem, aioli *wege/GF/LF*

Buratta, grillowane szparagi, brokuł gałązkowy, grillowana brzoskwinia, oliwa z czosnku, prażone migdały *GF*

BUFET GORĄCY – DANIE GŁÓWNE

Zraziki cielęce, borowiki w sosie własnym

Roladki z kurczaka, szpinak, sos winno-maślany, olej szczypiorkowy

Policzki wieprzowe demi glace z kolorowym pieprzem i rozmarynem

Pieczeń wieprzowa z szynki w kremowym sosie kurkowym

Dorsz zapiekany z chrustem warzywnym na sosie musztardowo-koperkowym

Wolno pieczona łopatką wieprzowa w aksamitnym sosie chrzanowym

Pieczony filet z karmazyna na sosie porowo – cytrynowym

Tiftele z pstrąga z porem na limonowym sosie

Chrupiące kawałki dorsza panierowane w panco na sosie ponzu

Karmazyn marynowany w yuzu i pieprzu cytrynowym w sosie kaparowym

Pierogi z mięsem z wędzoną okrasą *LF*

Pierogi ze szpinakiem i serem z pesto pietruszkowym i pieczonymi pomidorkami cherry *wege*

Pierogi z ziemniakami i twarogiem z rumianą duszoną cebulką *wege*

Ringi z cukinii faszerowane blanszowanym szpinakiem zapieczona pod mozzarellą *wege/GF*

Cannelloni z bocznikami i twarogiem wędzonym na sosie holenderskim *wege*

Boczniki szarpane i marynowane w sosie BBQ *vegan/LF*

Placuszki z cukinii z salsą warzywną z dodatkiem pietruszki *vegan/LF*

Kotleciki marchewkowe z prażonymi pestkami słonecznika podane na sosie śmietanowym z pomidorkami cheery *vegan/LF*

BUFET GORĄCY - DODATKI SKROBIOWE

Ziemniaki opiekane w papryce z solą | Zapiekane gratine ziemniaczane z brokułem | Ziemniaki z wody z koperkiem |
Dziki ryż z natką pietruszki | Ryż basmati z zielonym groszkiem | Kasza gryczana ze świeżą trybulą |
Gnocchi z masłem bazyliowym | Kopytka szpinakowe z masłem szatwiowym

BUFET GORĄCY - DODATKI WARZYWNE

Brokuł szparagowy w maślano - czosnkowym sosie z prażonymi pestkami słonecznika | Zielona fasolka szparagowa z pesto pietruszkowym, migdały | Marchew parisienne marynowana w miodzie z czarnuszką |
Warzywa z pieca na styl hiszpański | Pieczona cukinia z emulsją koperkową | Grillowany pak choi z chilli |
Zapiekany kalafior marynowany curry | Młoda kapusta z cebulką |
Ratatouille z cukinią, papryką czerwoną i żółtą, bakłażanem w sosie ze świeżych pomidorów



STAROPOLSKIE SPECJAŁY PO PÓŁNOCY

Żurek na wędzonych żeberkach z białą kielbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z krokietami

Tradycyjne flaki po warszawsku

Beef Stroganoff

Stew z indyka

Flaczki z boczniaka z natką pietruszki *vegan*

BUFET SŁODKI - MONODESERY

- Mus limonkowy w białym glassage oprószony kokosem
- Mus waniliowy w zamszu z konfiturą malinową
- Red velvet mus w czerwonym zamszu
- Mus czekoladowy z likierem Bayley's i kawowym glassage
- Mus z białej czekolady z ajerkoniakiem na ciasteczku maślanym, żółty glassage
- Cremeux czekoladowo-rumowe, zamsz z czekolady deserowej
- Mus truskawkowy z chili, na ciasteczku waniliowym, glassage czerwony
- Chrupiący ptyś z kremem chanilly i słonym karmelem
- Crème brule z opalonym cukrem Muscavado
- Mini tarta cytrynowa z opalaną bezą
- Torcik czekoladowy z orzechami laskowymi i owocami leśnymi
- Panna cotta z musem mango
- Mini tarta waniliowa z gruszkami

BUFET SŁODKI

ciasta serwowane w całości

- Beza z owocami
- Sernik z białą czekoladą
- Mus mango z kawiolem owocowym, pralina cytrynowa, ciasto maślane, glassage
- Ciasto daktylowe z toffi
- Tarta z kremem waniliowym i malinami
- Tarta z konfiturą pomarańczową i czekoladą
- Mus biała czekolada z pomarańczą
- Ciasto marchewkowe z kremem waniliowym
- Szarlotka z bezą

DODATKOWO PŁATNE - STACJE LIVE COOKING

stacja dostępna przez 2 h - do wyboru dwa dania ze stacji / porcja ok. 200 g

Stacje kulinarne przygotowywane przez kucharzy to element wzbudzający najwięcej emocji ze względu na interakcję z kucharzem oraz możliwość indywidualnego doboru składników.

TATARY

Cena brutto: 49 zł

Tatar z selekcjonowanej wołowiny z anchois, owocami kaparówca, marynowanym zielonym pieprzem, marynowanymi leśnymi grzybami, cebulą, kwaszonym ogórkiem, emulsją szafranową z czerwonym pieprzem, emulsją limonowo - pietruszkową z sosem rybnym
Tatar z łososia norweskiego z szalotkami i zielonym ogórkiem, przyprawiany czarnym pieprzem i musztardą gorczycową, emulsją kolendrową oraz emulsją cytrynowo - pieprzową z imbirem
Tatar z blanszowanych krewetek, awokado i mango
Tatar z tuńczyka, awokado, papryczki chilli, posiekanej kolendry, oliwy z oliwek sokiem z cytryny i młotkowanym pieprzem

PIEROGI

Cena brutto: 39 zł

Pierogi z farszem z pieczonej gęsi i śliwek, smażone na oleju rzepakowym, serwowane z szafranową gruszką
Podlaskie pierogi z grzybami leśnymi, aromatyzowane olejem rydzowym, podane z rumianą karmelizowaną cebulką
Pierogi z wiejską kaszanką, cynamonem i jabłkiem na maśle klarowanym

GRILL

Cena brutto: 40 zł

Karkówka w zalewie miodowo - musztardowej ze świeżym estragonem
Buffalo Wings marynowane w mango i sosie louisiana podane z sosem gaucamole/bluechesse
Żeberka wieprzowe w ziołowo - warzywnej marynacie
Udźki z kurczaka zagrodowego w sosie jogurtowo śmietanowym z dodatkiem grubo mielonego pieprzu

DANIA GRILL VEGE

Cena brutto: 29 zł

Warzywa grillowane z oliwą i ziołami
Ziemniaki grillowane z sosem czosnkowym
Ser halloumi z chutneyem ananasowym
Kukurydza w kolbach z solą i masłem
Stodkie ziemniaki z serem cheddar i rodzynkami z dresingiem czosnkowym

WŁOSKA

Cena brutto: 33 zł

Włoskie wędliny (Capocollo, salami Spianata Romana Dolce, Bresaola - Veroni, Lardo Erborinato)
Sery włoskie (Pecorino Romano, Grana Padano, Ragusano, Gorgonzola dolce i picante, Scamorza, Ricotta)
Antipasti (papryczki faszerowane, oliwki, suszone pomidory, pesto, jabłuszka kaparowe)
Pieczywo włoskie (grissini, ciabatta, chleb z oliwkami, chleb z suszonym pomidorami, focaccia)
Dodatki (oliwa z oliwek extra vergine, oliwa z rozmarynem, oliwa czosnkowa, świeże zioła, świeże figi, winogrona, orzechy, suszone morele, rukola, pomidorki cherry)
Czarne tagliatelle z krewetkami i pomidorkami cherry
Tagliatelle z kurkami w kremowym sosie śmietanowym wege

OWOCE MORZA

Cena brutto: 26 zł

Krewetki gambas (smażone na maśle z czosnkiem z pomidorkami cherry flambirowane w białym winie)
Ośmiornica (duszona młoda ośmiornica z solą morską pomidorkami cherry i kolendrą w sosie maślano - winnym)
Mule po hiszpańsku (mule flambirowane w pomidorach con case z natką i jalapeño)



ROYAL CATERING

OPEN BAR

napoje bez limitu do 10 godzin

W CENIE PAKIETU

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda gazowana / Woda niegazowana z bukietem owoców
Soki owocowe 100%

Aromatyczna kawa z profesjonalnych ekspresów
Wybór herbat (czarna, zielona, owocowa, miętowa)
Dodatki: cukier, cukier brązowy, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy, cytryna

BUFET Z LEMONIADAMI

Lemoniad: cytrynowa, arbuzowa, truskawkowa

DODATKOWY PAKIET

Cena brutto: 120 zł/os.
alkohol bez limitu do 10 godzin

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka do wyboru: Wyborowa / Biały bocian / Żubrówka biała
Wino białe i czerwone
Lascar Cabernet Sauvignon
Lascar Classic Chardonay
Piwo krajowe

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Cola/Fanta/Sprite

PODSTAWOWE INFORMACJE

Podano ceny brutto obowiązujące na sezon weselny 2026

W CENIE PAKIETU:

Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami w prezencie od Royal Catering
Menu oraz napoje ciepłe i zimne według wybranego pakietu
Menu dla vegetarian lub wegan do wyboru dla gości w każdym z pakietów
10-godzinna obsługa kelnerska przyjęcia weselnego (liczone od godziny ślubu)
Montaż/demontaż /przewóz sprzętu/jedzenia/ pracowników
Opisy dań na bufet, menu na stoły gości
Sprzęt niezbędny do wyserwowania menu
Obrusy, serwetki w kolorze białym lub bieżniki rustykalne
Drobne dekoracje bufetów w stylu rustykalnym
Zastawa biała, klasyczna, sztucze, szkło do softów, kieliszki do wódki i wina
oraz inne akcesoria niezbędne do wydania potraw z menu
Chłodzenie alkoholu Państwa Młodych
Opłata serwisowa 20 zł/os. przy zapewnieniu dodatkowego szkła do barku,
lodu w kostkach, dodatków do przygotowywania drinków

OFERTA CENOWA WAŻNA DLA MINIMUM 30 OSÓB

Dopłata 10% do ceny pakietu, jeśli liczba gości jest mniejsza niż 30 (pełnopłatne pakiety)
Dopłata 15% do ceny pakietu, jeśli liczba gości jest mniejsza niż 25 (pełnopłatne pakiety)
Poniżej 20 osób wycena indywidualna

Dzieci do lat 3- bezpłatnie
Dzieci do lat 10 - 50% wartości pakietu
Podwykonawcy – 70% wartości pakietu

WARUNKI PŁATNOŚCI

Warunki płatności – na podstawie ustaleń z Planetą Glamping

Monika Pijarska

Specjalista ds. Sprzedaży

 m.pijarska@royal-catering.pl

 694 066 371



zeskanuj i zapisz





ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING

