



  
— ZAJAZD —  
\* POD \*  
GWIAZDAMI  
— RESTAURACJA & NOCLEG —

# OFERTA OBIAD POŚLUBNY 2026

## W każdej z ofert zapewniamy:

- tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- aperitif na powitanie – kieliszek wina musującego
- specjalne menu dostosowane do osób z alergiami / wersje wege
- pokoje dla gości weselnych w specjalnej cenie
- oddzielne menu dla dzieci
- dzieci do 10 lat korzystające z menu dziecięcego 50% ceny wyjściowej
- obsługa (DJ, zespół, fotograf) – 50% ceny wyjściowej
- duży plac zabaw oraz przestrzeń do gry w piłkę
- pokrowce na krzesła
- bezpłatny parking dla gości weselnych
- klimatyzowaną salę

## OFERTA W CENIE: 199zł/osoba

### MENU:

#### Zupa (do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

#### Danie główne (do wyboru)

Devolay z pieczarkami i serem, ziemniaki, warzywa sezonowe

Pieczona pierś z kurczaka zawinięta w szynkę parmeńską z pieczonym ziemniakiem, sosem ziołowym i mix sałat

#### Deser (do wyboru)

Sernik z musem malinowym

Muffin lodowy

### Przekąski zimne na stole:

#### Przekąski mięsne (60gram/osoba)

Schab ze śliwką

Karczek

Pasztet drobiowo-wieprzowy

Baleron białoruski

#### Salatki (150gram/ osoba)

Salatka z figą - mix sałat, pomidorki koktajlowe, granat, wiśniowy winegret, prażone pestki dyni, grzanka

Salatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego

#### Carpaccio (40gram/osoba)

Z łososia z dodatkami

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką I rucolą

#### Przekąski rybne (60gram/osoba)

Śledź tradycyjny w oleju z cebulką

Ryba po grecku

**Dodatki:** chleb, pikle

**Serwis kawowy:** kawa, herbata, woda, soki

## **OFERTA W CENIE: 239zł/osoba**

### **MENU:**

#### **Zupa: (do wyboru)**

Krem borowikowy z grzankami  
Krem z pieczonego pomidora

#### **Danie główne (do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki, bukiet sałat  
Pieczona polędwiczka z dorsza na risotto z groszkiem, bukiet sałat  
Kaczka pieczona z kopytkami, jabłkiem, żurawiną i mix sałat

#### **Deser (do wyboru)**

Szarlotka na ciepło z lodami  
Brownie

#### **Przekąska ciepła (do wyboru)**

Forszmak lubelski  
Barszczyk czerwony z krokietem

#### **Przekąski zimne na stole:**

#### **Przekąski mięsne (80gram/osoba) – 6 rodzajów**

Mix mięs pieczonych i wędzonych własnej produkcji

#### **Sałatki (150gram/osoba)**

Sałatka cezar z kurczakiem - sałata rzymska, kurczak, chipsy z boczku, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezar, grzanki  
Sałatka grecka

#### **Przekąski rybne (60gram/osoba)**

Śledź w sosie węgierskim  
Śledź tradycyjny w oleju z cebulką

#### **Carpaccio (25gram/osoba)**

Z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

Mini tatarzy wołowe z dodatkami 1sztuka/osoba

#### **Finger food:**

Bruschetta z salsą pomidorową 1sztuka/osoba  
Bruschetta z figą i fetą 1sztuka/osoba

**Dodatki:** chleb, pikle

**Serwis kawowy:** Kawa, herbata, woda, soki

## MENU DLA DZIECI:

### Zupa:

Zupa pomidorowa z makaronem  
Rosół z makaronem

### Danie główne:

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią  
Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami i mizerią  
Pierogi ruskie

### Deser:

Naleśnik z serem / dżem / nutella  
Lody z owocami

### Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort:

Mix ciast bankietowych 100gram/ 12zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, brownie, tiramisu  
Owoce sezonowe – 10zł/osoba  
Cena tortu – 120zł za kilogram

### Napoje gazowane nielimitowane- dodatkowa opłata 12zł/osoba

### Alkohole:

Wódki:

Wyborowa 0.5 – 80zł  
Finlandia 0.5 – 90zł  
Baczewski 0.5 – 90zł

Wina od 65zł/ za butelkę

\* Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 10zł/butelka

OFERTA WAŻNA DO 30.12.2026

\*Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).

W przypadku pytań lub rezerwacji prosimy o kontakt: [manager@zajazd-lublin.pl](mailto:manager@zajazd-lublin.pl), Tel. 531 904 777

