




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

OFERTA WESELNA 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
- pokój małżeński ze śniadaniem dla Pary Młodej w prezencie
- 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:

Powyżej 100 osób – 280zł/osoba

od 60 do 100 osób – 300zł/osoba

poniżej 60 osób – 320zł

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

Danie ciepłe I (do wyboru)

Krucha wieprzowina w sosie musztardowo-miodowym na Carpaccio z buraka

Roladka z kaczki w sosie cumberland i gratin ziemniaczany

Przekąska ciepła (do wyboru)

Barszczyk czerwony z krokietem

Żurek po staropolsku

Stół wiejski na gorąco:

Kiełbasa, żeberka, boczek, szynka, kaszanka, mix pierogów + smalczyk domowy, ogórki kiszzone, pieczarki marynowane, chrzan, ćwikła, chleb

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (80gram/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 + napoje gazowane

OFERTA W CENIE:

Powyżej 100 osób – 350zł/osoba

od 60 do 100 osób – 370zł/osoba

poniżej 60 osób – 390zł

DODATKOWO W CENIE OFERTY:

- stół słodki: mix ciast z deserkami

- fontanna czekoladowa z owocami

- nielimitowany alkohol: wódka i piwo

- 9 pokoi dwuosobowych i 2 pokoje dwuosobowych

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

Danie ciepłe I (do wyboru)

Polędwiczka z dorsza na szpinaku zapiekana pod beszamelem

Terrina z kurczaka z pomidorami suszonymi, ziemniakami opiekany i sosem tymiankowym

Przekąska ciepła (do wyboru)

Forszmak lubelski

Barszczyk czerwony z krokietem

Stół wiejski na gorąco:

Kiełbasa, żeberka, boczek, szynka, kaszanka, mix pierogów + smalczyk domowy, ogórki kiszone, pieczarki marynowane, chrzan, ćwikła, chleb

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (80gram/osoba) – 6 rodzajów

Mix mięs pieczonych i wędzonych własnej produkcji

Salatki (150gram/osoba)

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

Salatka 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 tatar wołowy z dodatkami 1 sztuka/osoba

Finger food:

Roladki z bakłażana z fetą 1 sztuka/osoba

Roladki z cukinii z serem topionym 1 sztuka/osoba

Bruschetta z sałwą pomidorową 1 sztuka/osoba

Bruschetta z figą i fetą 1 sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki + napoje gazowane

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 OFERUJEMY:

- ✓ Zespół muzyczny, DJ, foto-budkę,
- ✓ Stół wiejski,
- ✓ stół z sushi
- ✓ Możliwość dmuchańca i animatora dla dzieci
- ✓ Drink bar
- ✓ Zamówienie tortu – 120zł/kg

DO DYSPOZYCJI NASZYCH GOŚCI MAMY:

Pokoje (2,3,4 osobowe) – każdy wyposażony jest w telewizor, klimatyzację, łazienkę z prysznicem, ręczniki, zestaw powitalny dla naszych gości oraz bezpłatny Internet – 65zł/osoba, śniadanie – 35zł/osoba

WAŻNE:

Po skończonej uroczystości weselnej wszystkie potrawy, które zostały na stołach zamwiązany mogą spakować we własne pojemniki i zabrać do domu. Za wyjątkiem napoi oraz alkoholu z pakietu drugiego

WARUNKI REZERWACJI:

- Zadatek w wysokości 2500zł płatny w dniu podpisania umowy
- Ostateczne potwierdzenie liczby gości na 14 dni przed terminem wesela

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, Tel. 531 904 777

