



RESTAURACJA-HOTEL

# KORONA

---

II DZIEŃ WESELA

180ZŁ - OPCJA STANDARDOWA

200ZŁ - OPCJA GRILLOWA  
(SEZON WIOSNA/LATO)

---

RESTAURACJA-HOTEL

KORONA

UL. RYBNICKA 9A

44-207 RYBNIK

+48 6000 123 20

WWW.RESTAURACJAKORONA.PL

BIURO@RESTAURACJAKORONA.PL





# PAKIET ZAWIERA

---

OBIAD

ZIMNĄ PŁYTĘ

CIEPŁĄ KOLACJĘ

NAPOJE CIEPŁE (KAWA, HERBATA)

STOŁY OKRĄGŁE

DEKORACJE STOŁÓW ŻYWYMI  
KWIATAMI

---

NIE

PAKIET NIELIMITOWANYCH SOKÓW I  
WODY Z CYTRYNĄ - 15ZŁ/OS.

PAKIET NIELIMITOWANYCH NAPOI  
GAZOWANYCH - 25ZŁ/OS.





# OPCJE DODATKOWE

---

BIAŁE POKROWCE - 6 ZŁ/SZT.

BIAŁY POKROWIEC  
+ KOKARDA TIULOWA - 7 ZŁ/SZT.

CZERWONY DYWAN - 200 ZŁ

ŚCIANKA ŚLUBNA - 300 ZŁ

POKÓJ DWUOSOBOWY  
ZE ŚNIADANIEM - 250 ZŁ/2OS.

DESKA WIEJSKICH WĘDLIN  
I WYROBÓW + SMALEC  
I OGÓREK KISZONY - 20 ZŁ/OS.

FONTANNA CZEKOLADOWA  
Z DODATKAMI - 20 ZŁ/OS.

FASZEROWANY ŁOSOŚ PODAWANY  
NA LUSTRZE W TOWARZYSTWIE INNYCH  
WĘDZONYCH RYB - 700 ZŁ

TATAR WOŁOWY Z CEBULKĄ, OGÓRKIEM  
KONSERWOWYM I PIECZARKAMI  
KONSERWOWYMI - 17 ZŁ/PORCJA

---

OPŁATY DODATKOWE:

OBSŁUGA BARMANA  
Z ZEWNĄTRZ - 300 ZŁ  
OBSŁUGA CANDY BARU - 300 ZŁ





# MENU

---

## OPCJA STANDARDOWA

---

### ZUPA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)  
ROSÓŁ Z MAKARONEM  
CEBULOWA Z OSCYPKIEM  
KWAŚNICA  
ŻUREK

### DANIE GŁÓWNE

(PODAWANE NA PÓŁMISKACH, 1,5 SZT. MIĘSA NA OSOBĘ  
+ MIĘSA Z PIERSZEGO DNIA)

### MIĘSA

(CZTERY RODZAJE DO WYBORU)

ROLADA WIEPRZOWA  
KARCZEK PIECZONY  
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY  
PIERŚ Z KURCZAKA  
FASZEROWANA GRZYBAMI  
ROLADKA Z KURCZAKA  
FASZEROWANA SZPINAKIEM  
FILET PANIEROWANY Z KURCZAKA  
KOTLET DE VOLAILLE  
UDKO Z KURCZAKA

### SOS

PIECZENIOWY

### DODATKI


(DWA RODZAJE DO WYBORU)

CIEMNE  
ZIEMNIAKI GOTOWANE  
ZIEMNIAKI OPIEKANE  
Z ROZMARYNEM  
ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE  
RYŻ Z WARZYWAMI

### SURÓWKI

(TRZY RODZAJE DO WYBORU)

MODRA KAPUSTA Z BOCZKIEM  
BURACZKI  
SURÓWKA Z MARCHEWKI  
SURÓWKA COLESŁAW  
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY  
SURÓWKA Z CZERWONEJ  
KAPUSTY Z CHRZANEM  
KAPUSTA ZASMAŻANA





# MENU STANDARD

---

## ZIMNA PŁYTA

### MIX PATER PODANY NA STOŁACH

MIX MIĘS I WĘDLIN  
MIX SERÓW Z ŻURAWINĄ I OWOCAMI  
PASZTET ZAPIEKANY W CIEŚCIE FRANCUSKIM  
TYMBALIKI WIEPRZOWE I DROBIOWE  
JAJKA FASZEROWANE PASTAMI  
ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWYM  
PIECZYWO JASNE I CIEMNE  
MASŁO

## CIEPŁE PRZEKĄSKI

NUGGETSY Z KURCZAKA  
ŚLIWKI W BOCZKU  
SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

## SAŁATKI

(DWA RODZAJE DO WYBORU)

SAŁATKA GRECKA  
SAŁATKA JARZYNOWA  
SAŁATKA MAKARONOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I RUKOLĄ

## CIEPŁA KOLACJA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

BARSZCZ Z KROKIETEM  
ŻUREK Z JAJKIEM  
KWAŚNICA  
GULASZ WIEPRZOWY





# MENU

---

## OPCJA GRILLOWA

---

### ZUPA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)  
KWAŚNICA  
ŻUREK

### DANIE GŁÓWNE

(2 SZT. MIĘSA Z GRILLA NA OSOBĘ)

### GRILL

KARKÓWKA WIEPRZOWA  
KIEŁBASA Z GRILLA  
BIAŁA I ZWYCZAJNA  
SZASZŁYKI DROBIOWE  
Z WARZYWAMI  
KASZANKA

### SOSY

TZATZYKI  
KETCHUP  
MUSZTARDA  
CHRZAN

### DODATKI

WARZYWA Z GRILLA  
MASŁO CZOSNKOWE  
PIECZYWO JASNE I CIEMNE

### SALATKI

SALATKA ZIEMNIACZANA  
SALATKA GRECKA





# MENU GRILLOWE

---

## ZIMNA PŁYTA

### MIX PATER PODANY NA STOŁACH

MIX MIĘS I WĘDLIN  
MIX SERÓW Z ŻURAWINĄ I OWOCAMI  
PASZTET ZAPIEKANY W CIEŚCIE FRANCUSKIM  
TYMBALIKI WIEPRZOWE I DROBIOWE  
JAJKA FASZEROWANE PASTAMI  
ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWYM  
PIECZYWO JASNE I CIEMNE  
MASŁO

## CIEPŁE PRZEKĄSKI

NUGGETSY Z KURCZAKA  
ŚLIWKI W BOCZKU  
SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

## SMALEC + OGÓREK KISZONY

## SAŁATKI

(DWA RODZAJE DO WYBORU)

SAŁATKA GRECKA  
SAŁATKA JARZYNOWA  
SAŁATKA MAKARONOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I RUKOLĄ

## CIEPŁA KOLACJA

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

BARSZCZ Z KROKIETEM  
ŻUREK Z JAJKIEM  
KWAŚNICA  
GULASZ WIEPRZOWY

