



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylvia Radęczyk
tel. 502 104 530

MENU WESELNE

- Przywitanie gości tradycyjnie chlebem i solą przez menadżera i obsługę
- lampka wina musującego na toast
- kaczka marynowana po staropolsku w prezencie dla młodej pary od menadżera restauracji

Zupa: (do wyboru):

- rosół z kury z makaronem ręcznie krojonym z dziesięciu jaj gniesionym własnej roboty
- zupa borowikowa z grzankami
- krem z brokułów

Obiad:

- 2,5 kawałka mięsa na osobę (do wyboru):
 - Rolada wołowa w sosie własnym
 - Schab po magnacku w sosie z podgrzybków i śmietany
 - Udko z kaczki z jabłkiem
 - Filet z indyka mięsem faszerowany
 - Udko z kurczaka
 - Pieczeń z karczku
 - Schab ze śliwką
 - Pierś z gęsi (za dodatkową opłatą – 8 zł / szt.)
 - Roladki drobiowe szpinakiem faszerowane
 - Polędwiczki wieprzowe faszerowane oscypkiem

Dodatki:

- kłuski śląskie
- ziemniaczki gotowane z maselkiem podane

Kapusty + surówki (3 rodzaje do wyboru):

- modra kapusta
- kapusta biała duszona z koperkiem i boczkiem
- surówka: z kapusty białej, czerwonej, pekińskiej, marchewka z jabłkiem, buraczki

Deser:

- kawa lub herbata w porze kawowej
(berek z kawą i herbatą – bez ograniczeń do końca przyjęcia)
- do wyboru:
 - Panna Cotta z sosem truskawkowym
 - lody waniliowe z gorącymi malinami
 - szpajza czekoladowa
 - szpajza cytrynowa

Zimna płyta:

Deski swojskich wędlin (schab wędzony, szynka na skórce), mięsa pieczone (karczek peklowany, boczek faszerowany, schab faszerowany), galert śląski, tymbaliki drobiowe, pasztet z dziką z sosem ogórkowym, jajka w boczku, bratheringi, rolmopsy, łosoś w musie serowym, sałatka grecka, sałatka szefa na bazie kapusty pekińskiej z majonezem i polędwiczkami z grilla, sery pleśniowe, smalec, ogórki kiszane, pieczywo, masło.

RYBY WĘDZONE NA MIEJSCU

(halibut i łosoś) do zimnej płyty podane – 10 zł / 100g (minimum 70%)



Menadżer:

Sebastian Romik

tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk

tel. 502 104 530

I Kolacja (do wyboru):

- frankfurterki z szalotem śląskim
- barszcz z kłokietem
- golonka z grilla podawane na ogródku
- karczek z grilla z macerowaną cebulką podawane na ogródku
- halibut prosto z wędzarni na ogródku podany (dopłata 8 zł / osobę)

II Kolacja 1,5 kawałka na osobę (do wyboru):

- kotlet schabowy
- de volaille
- kotlet kowala (kielbasa, boczek, ser żółty, pieczarka na trzaskanym schabie w panierce) z tartym serem podany
- przysmak góralski (grillowany filet z kurczaka podany z cebulą, boczkiem, pomidorem i oscypkiem)
- filet po hawajsku

Dodatki skrobiowe:

- ziemniaki sztamfowane z masłem
- frytki

Dodatki jarzynowe (2 rodzaje do wyboru):

- kapusta zasmażana z grzybami
- surówka
- jarzynki gotowane

LUB:

- prosiak z formy faszerowany schabem
- sos chrzanowo-śmietanowy
- ziemniaki sztamfowane z masłem
- kapusta zasmażana z grzybami
- udziec wieprzowy
- ziemniaki sztamfowane z masłem
- kapusta zasmażana po beskidzku
- łosoś z pieca w sosie koperkowym
- ziemniaki sztamfowane z masłem
- surówki

III Kolacja (do wyboru):

- żurek na maślanec
- żur śląski
- gulasz po węgiersku

Koszt – 210 zł / osobę

Dzieci do 7 lat – 70% ceny.

Dzieci do 2 lat – bezpłatne

Dla wesel poniżej 50 osób: Koszt – 220 zł / osobę

Dla wesel poniżej 40 osób: Koszt – 230 zł / osobę

SALA LUSTRZANA – OD 80 OSÓB PEŁNOPŁATNYCH

W cenie dekoracja sali świeżymi kwiatami.

Podana cena nie obejmuje dekoracji sali pokrowcami na krzesła oraz ustawienia przy stołach okrągłych:

- Pokrowce - 7 zł / osobę
- Stoły okrągłe + pokrowce - 15 zł / osobę

Opakowania za towar, który pozostaje – we własnym zakresie lub do zakupienia w Restauracji w cenie 1 zł

tel.: 32 337 50 02
kontakt@rajcula.pl

ul. Gliwicka 2d
44-177 Paniówki

www.rajcula.pl
www.facebook.com/KarczmaRajcula



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk
tel. 502 104 530

Pakiety weselne:

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń – na miejscu) – 15 zł/osobę:

- Pepsi-Cola, Mirinda, 7up (w butelkach szklanych 0,2l.)
- Woda gazowana i niegazowana w dzbankach z cytryną i lodem
- Sok pomarańczowy i grejpfrutowy w dzbankach z lodem

PAKIET CIAST + TORT WESELNY – 17 zł/osobę

- do wyboru:
 - Kołocz – z makiem, serem, z jabłkiem
 - 5, 6 rodzajów ciasta (karmelowe, migdałowe, agrestowe, owoce w galaretkę, orzechowe, sernik)
 - tort do wyboru:
 - śmietanowy
 - czekoladowy
 - orzechowy
 - kawowy
 - adwokátowy
 - tort szwardzwałcki
- 2-3-4-piętrowy (w zależności od ilości gości)

- możliwość zakupu szpajzy (czekoladowej i cytrynowej) oraz kopy – za dodatkową opłatą

PATERY OWOCÓW + SŁODYCZE + KRUCHE CIASTECZKA – 8 zł/osobę

FONTANNA CZEKOLADOWA – 10 zł/osobę

czekolada, świeże owoce, suszone owoce, wafle, pianki itp. (bez ograniczeń)

BUFETY TEMATYCZNE – od 9 zł/osobę

ALKOHOL – możliwość zakupu w Karczmie po cenie hurtowej

Piwo Żywiec - 6 zł / 0,5l.

PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI (kołocz – z serem, z makiem) – 35 zł/paczkę

Opcja pudełek imiennych + 2 zł/paczkę



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylvia Radęczyk
tel. 502 104 530

PROMOCJE WESELNE

PRZYJĘCIE WESELNE W DNIACH: PONIEDZIAŁEK – CZWARTEK

koszt: 220 zł / osobę (przy minimum 50 osobach)

Cena zawiera:

- Pełną konsumpcję w Karczmie „RAJCUŁA”
- Pakiet napojów – bez ograniczeń
- Ciasta oraz tort weselny
- Patery z owocami i słodyczami
- Dekorację stołu świeżymi kwiatami

PRZYJĘCIE WESELNE W DNIACH: PIĄTEK, NIEDZIELE I ŚWIĘTA

(OBOWIĄZUJE RÓWNIEŻ W SOBOTY W MARCU)

koszt: 230 zł / osobę (przy minimum 50 osobach)

Cena zawiera:

- Pełną konsumpcję w Karczmie „RAJCUŁA”
- Pakiet napojów – bez ograniczeń
- Ciasta oraz tort weselny
- Patery z owocami i słodyczami
- Dekorację stołu świeżymi kwiatami

Pamiętajcie Państwo, że organizując przyjęcie zapewniamy:

- ✓ WYNAJĘCIE SALI BEZ OGRANICZEŃ GODZINOWYCH I OPŁAT
- ✓ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ PODCZAS CAŁEGO PRZYJĘCIA
- ✓ KOORDYNACJĘ I POMOC MENADŻERA PODCZAS PRZYGOTOWAŃ
I W CZASIE TRWANIA PRZYJĘCIA
- ✓ BRAK OPŁATY KORKOWEJ W PRZYPADKU WŁASNEGO ALKOHOŁU LUB
MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU ALKOHOŁU PO CENACH HURTOWYCH
- ✓ SPECJALNE MENU PRZYGOTOWANE DLA WEGETARIAN,
WEGAN LUB OSÓB NA ŚCISŁEJ DIECIE
- ✓ ZNIŻKI DLA DZIECI (DO 2 LAT – GRATIS, DO 7 LAT – 70% CENY MENU)
- ✓ DEKORACJĘ STOŁÓW W WYBRANEJ PRZEZ PAŃSTWA ARANŻACJI
- ✓ POMOC PRZY REALIZOWANIU INNYCH ELEMENTÓW UROCZYSTOŚCI



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylvia Radęczyk
tel. 502 104 530

**ZORGANIZUJCIE WESELE NA MINIMUM 60 OSÓB
W TERMINIE POZA SOBOTĄ A OTRZYMACIE
WYJĄTKOWY PREZENT**

dzień inny niż wszystkie...

- Czekoladowy Poniedziałek

rezerwując termin poniedziałkowy otrzymacie dodatkowo:
FONTANNĘ CZEKOLADOWĄ – GRATIS !!!

- Wybuchowy Wtorek

rezerwując termin wtorkowy otrzymacie dodatkowo:
WYBUCHOWY BALON / BALONY Z HELEM / PUDEŁKO NIESPODZIANKĘ – GRATIS !!!

- Szampańska Środa

rezerwując termin środowy otrzymacie dodatkowo:
FONTANNĘ ALKOHOLOWĄ – GRATIS !!!

- Piwny Czwartek

rezerwując termin czwartkowy otrzymacie dodatkowo:
PIWO ŻYWIĘC – GRATIS !!!

- Elegancka Niedziela

rezerwując termin niedzielny otrzymacie dodatkowo:
POKROWCE NA KRZESŁA – GRATIS !!!

Macie zarezerwowaną inną salę ?

ZWRÓCIMY WAM

WPEŁACONĄ ZALICZKĘ NA INNEJ SALI !!!



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk
tel. 502 104 530

*Poniżej przedstawiamy Państwu dodatkowe atrakcje,
które można zorganizować podczas przyjęcia.*

Może któraś z naszych propozycji będzie dla Państwa inspiracją

<i>FONTANNA CZEKOLADOWA</i>	<i>10 zł/os</i>
<i>FONTANNA ALKOHOLOWA + PONCZ</i>	<i>15 zł/os</i>
<i>KOLOROWE LEMONIADY</i>	<i>9 zł/os</i>
<i>BUFETY TEMATYCZNE: WIEJSKI, AZJATYCKI, WŁOSKI, MEKSYKAŃSKI</i>	<i>20 zł/os</i>
<i>POKAZ SZTUCZNYCH OGNI</i>	<i>PAKIET M 1500 zł</i>
	<i>PAKIET L 2000 zł</i>
	<i>PAKIET XXL 3000 zł</i>
<i>BALON WYBUCHOWY Z MAŁYMI BALONIKAMI W ŚRODKU</i>	<i>250 zł</i>
<i>WYPUSZCZANIE BALONÓW Z HELEM</i>	<i>5 zł/os</i>
<i>WYPUSZCZANIE BALONÓW LEDOWYCH Z HELEM</i>	<i>7 zł/os</i>
<i>PUDEŁKO NIESPODZIANKA Z BALONAMI</i>	<i>400 zł</i>
<i>CEREMONIA ZAŚLUBIN W PLENERZE</i>	<i>1200 zł</i>