



---




# *Oferta weselna*

[www.restauracjapzm.eu](http://www.restauracjapzm.eu)

RESTAURACJA  
CENTRUM KONFERENCYJNE PZM  
ul. B. Prusa 8,  
20-064 Lublin  
tel.: 506-101-522





*Nasza restauracja to miejsce, w którym możemy zorganizować imprezę weselną, która z pewnością sprosta Państwa wymaganiom.*

*Do dyspozycji naszych gości oddajemy bowiem aż **4 sale**, z których największa pomieścić może nawet **230 osób**, a najmniejsza idealnie sprawdzi się na małe przyjęcia (do 30 osób). Każda sala weselna może zostać dodatkowo zaaranżowana w taki sposób, aby jak najlepiej odpowiadała Waszym preferencjom.*



*Nie tylko dopilnujemy, aby sala była przygotowana zgodnie z Państwa oczekiwaniami, ale zadbamy również, aby całe wydarzenie przebiegało według ustalonego scenariusza. Nasza doświadczona obsługa czuwa bowiem nad tym, aby zarówno parze młodej, jak i gościom weselnym niczego nie zabrakło.*





Oferujemy Państwu wesele w cenie  
**150 zł/osoba.**

Wspomniana cena obejmuje:

- 5 dań gorących
- deser
- przystawki ciepłe i zimne
- przekąski
- sałatki
- napoje zimne i ciepłe bez limitu

Dodatkowo dla Młodej Pary Apartament  
oraz pokoje dla Gości weselnych w naszym Hotelu **GRATIS**

Trudno wyobrazić sobie wesele bez pysznych dań. Dlatego  
nasza restauracja zapewnia bogate i zróżnicowane menu.

Podajemy przykładowe menu weselne:





## **ZUPY – PIERWSZE DANIE GORĄCE**

- *rosół z makaronem lub kołdunami*
- *zupa borowikowa z kuleczkami mięsnymi i groszkiem ptysiowym*
- *zupa serowo – cebulowa z grzankami*
- *zupa gruszkowo – pietruszkowa*

## **DANIE GŁÓWNE OBIADOWE**

*(jako danie gorące główne podawane po zupie)*

- *roladki z polędwiczki wieprzowej na sosie serowo-szpinakowym*
- *eskalopki z polędwiczki wieprzowej w otoczkę bekonowej na sosie kurkowym*
- *policzki wieprzowe na sosie borowikowym*
- *schab leśny*
- *pierś faszerowana suszonymi pomidorami i serem mozzarella*
- *filet po huzarsku*





## **DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO (do wyboru):**

- *pure ziemniaczane w naleśniku truflowym*
- *ziemniaki opiekane lub z wody*
- *talarki ziemniaczane*
- *frytki*
- *kluski śląskie*
- *kopytka lub kopytka szpinakowe*

## **SURÓWKI:**

- *warzywa z pieca*

## **DESERY**

- *puchar lodowy*
- *lazania lodowa*
- *panna cotta*
- *szarlotka lub sernik na gorąco z lodami*
- *mus chałwowy z bitą czekoladą*

## **DANIE GORĄCE – JAKO TRZECIE**

- *A'la buef strogonoff w koszyczku*
- *gulasz węgierski*
- *kociółek gajowego*
- *flaki wołowe*

## **DANIE GORĄCE – JAKO CZWARTE**

- *płonąca szynka prosto z pieca z sosem żurawinowo chrzanowym i bułeczką ziołową*
- *żeberka w sosie bbq / szaszłyki drobiowe*
- *podudzia z kurczaka/ policzki wieprzowe w otoczce bekonowej*



## **DANIE GORĄCE – JAKO PIĄTE GORĄCE**

- *barszcz z pasztecikiem lub rogalikiem*
- *bulion cebulowy z rogalikiem*
- *żur staropolski*

## **PRZEKĄSKI DO WYBORU OKOŁO 8-10 SZT.**

- *półmisek wędlin pieczonych*
- *śledzie w oleju z cebulką i kaparami*
- *śledzie a'la Fiesta*
- *śledzie w śmietanie*
- *śledzie z suszonymi pomidorami*
- *pstrąg faszerowany szpinakiem i łososiem*
- *róże z łososia z musem śmietanowym i kawiozem*
- *a'la carpaccio z łososia*
- *roladki z łososiem i szpinakiem w naleśniku*
- *ryba w sosie greckim*
- *pałki drobiowe w sezamie z sosem słodko – kwaśnym na gorąco*
- *szynka parmeńska z rukolą i gruszką*
- *carpaccio z polędwiczki*
- *babeczki bankietowe*
- *tortilla z szynką*
- *tymbale drobiowe*
- *jajka faszerowane*
- *baleron białoruski*
- *schab ze śliwką*
- *indyk z morelą lub wiśnią*
- *karczek w skórce ziołowo serowej*
- *pasztet w otoczce bekonowej*



## **SAŁATKI DO WYBORU**

- *sałatka cesarka*
- *sałatka grecka*
- *sałatka włoska tradycyjna*
- *sałatka z rukolą suszonymi pomidorami i serem pleśniowym*
- *sałatka tysiąca jezior*
- *sałatka z lazanią*
- *sałatka fantazyjna*
- *sałatka z grillowanym boczkiem*
- *sałatka hawajska*
- *pomidory z mozzarellą*

## **DODATKI**

- *pieczywo*
- *dip czosnkowy*
- *dip paprykowy*
- *pikle*
- *pomidory z cebulką*
- *chrzan*
- *napoje zimne i ciepłe bez limitu*





RESTAURACJA  
CENTRUM KONFERENCYJNE PZM

ul. B. Prusa 8,  
20-064 Lublin  
tel.: 506-101-522

[www.restauracjapzm.eu](http://www.restauracjapzm.eu)

