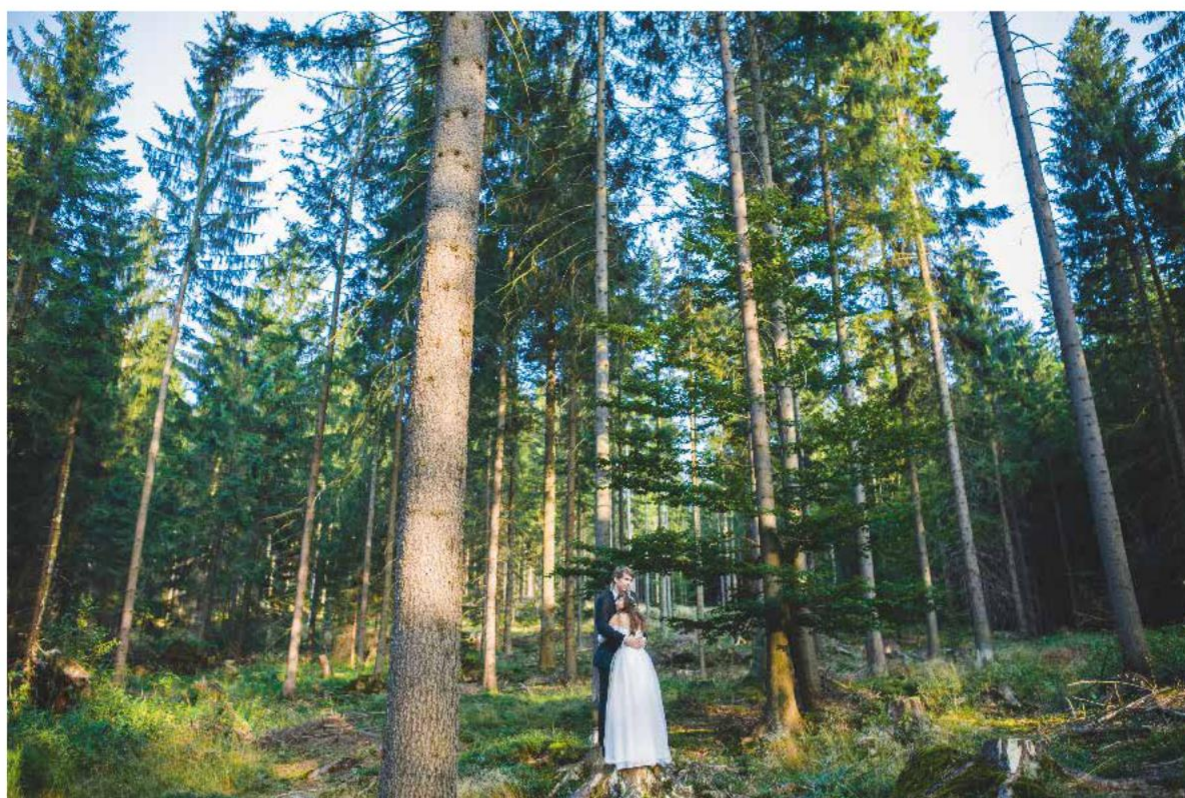




OFERTA WESELNA 2026



Hotel Pory Roku daje gwarancje organizacji imprezy weselnej na najwyższym poziomie.
Ślub dla Młodej Pary to jeden z najważniejszych momentów w ich życiu.
Zadbamy, aby ten czas był wyjątkowy, magiczny i niezapomniany.

Uroczyste przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wzniesienie toastu przez gości kieliszkiem wina musującego.

ZUPY jedna do wyboru

Rosół z kluseczkami
Pomidorowa z kluseczkami
Krem z pieczonego ziemniaka z boczkiem
Zupa grzybowa

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy
Kotlet po kijowsku
Zrazy wieprzowe w białym sosie z morelą
Smażony okoń nilowy
Rumsztyki wieprzowe z cebulą
Karkówka w sosie myśliwskim

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH trzy do wyboru

Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Kasza
Frytki

DODATKI WARZYWNE trzy do wyboru

Sałata lodowa z fetą w sosie czosnkowym
Surówka porowa z kapustą pekińską
Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koprem
Surówka tradycyjna z kapustą, marchewką oraz
cebulką
Surówka z selerem i rodzynkami
Warzywa gotowane na parze
Zasmażana marchewka na maśle
Buraczki glazurowane z wiśnią

DESERY

Ciasta
Owoce

ZIMNE ZAKĄSKI

Schab z śliwką w galarecie
Roladki szpinakowe
Śledź w trzech smakach
Chrupiące sałaty z kurczakiem
Sałatka gyros
Sałatka z tortellini serowym
Ryba w sosie śmietanowo koperkowym

CIEPŁA KOLACJA

Barszcz z pasztecikiem
Flaki
Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi
pomidorami
Filet z pstrąga na warzywach

ATRAKCJE KULINARNE dodatkowo płatne

Półmisek serów z miodem i żurawiną
Półmisek wędlin swojskich
Biesiadny stół Pana Młodego
Słodki stół Pani Młodej
Fontanna Czekoladowa
Tort Weselny

USŁUGI DODATKOWE do indywidualnej wyceny

Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół Młodej Pary
Dekoracja kwiatowa na każdy stół
Dekoracja krzeseł: pokrowiec
Dekoracja krzeseł: kokarda + pokrowiec
Serwis barmański (min 6h)
Fotobudka 3h
Korkowe
Cena poprawin w restauracji
Organizacja poprawin w formie BBQ

NAPOJE ALKOHOLOWE do indywidualnej wyceny

Wódki białe 0,5l
Wódki białe 0,7l
Pakiet napoi bezalkoholowych (bez limitu spożycia)
Open Bar (napoje bezalkoholowe, wódka biała, wino,
piwo)

NOCLEGI

Bez śniadania 140 zł/os
Ze śniadaniem 180 zł/os

Cena za dzieci w przypadku hotelu
oraz menu weselnego:
0 -5 lat gratis,
5-12 – 50%,
12+ 100%

Koszt menu za DJ, zespół czy też fotografa – 50%

Każde menu można dowolnie modyfikować,
wymagana ponowna wycena.

Wesela organizowane w tygodniu – 10% rabatu

Uroczyste przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wzniesienie toastu przez gości kieliszkiem wina musującego.

ZUPY

jedna do wyboru

Bulion z pieczonego kurczaka z kluseczkami
Zupa borowikowa z łazankami
Zupa cebulowa z grzankami i serem
Krem z pieczonych buraków z imbirem, mleczkiem kokosowym i prażonymi orzechami

DANIA GŁÓWNE

Kotlet po kijowsku
Golonka wieprzowa podana na kapuście
Staropolskie zrazy wołowe
Dorsz w sosie porowym
Konfitowane udko z kaczki
Filet z pstrąga ze szpinakiem
Piersz z kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

trzy do wyboru

Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Kasza
Frytki

DODATKI WARZYWNE

trzy do wyboru

Salata lodowa z fetą w sosie czosnkowym
Surówka porowa z kapustą pekińską
Buraczki glazurowane z wiśnią
Surówka tradycyjna z kapustą, marchewką oraz cebulką
Warzywa gotowane na parze
Zasmażana marchewka na maśle
Sałatka śródziemnomorska
Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koprem

DESERY

Ciasta
Owoce

ZIMNE ZAKĄSKI

Rolada serowa z indykiem i szpinakiem
Śledź w trzech smakach
Befszyk tatarski
Schab ze śliwką w galarecie
Ryba w sosie słodko pikantnym
Sałatka makaronowa po włosku
Sałatka nicejska
Sałatka a'la cezarski z kurczakiem
Roladki ze szpinakiem i łososiem
Wędzony pstrąg i jesiotr

CIEPŁA KOLACJA

Węgierska zupa gulaszowa
Flaki
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
Żeberka w sosie słodko-pikantnym

ATRAKCJE KULINARNE

dodatkowo płatne

Półmisek serów z miodem i żurawiną
Półmisek wędlin swojskich
Biesiadny stół Pana Młodego
Słodki stół Pani Młodej
Fontanna Czekoladowa
Tort Weselny

USŁUGI DODATKOWE

do indywidualnej wyceny

Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół Młodej Pary
Dekoracja kwiatowa na każdy stół
Dekoracja krzesel: pokrowiec
Dekoracja krzesel: kokarda + pokrowiec
Serwis barmański (min 6h)
Fotobudka 3h
Korkowe
Cena poprawin w restauracji
Organizacja poprawin w formie BBQ

NAPOJE ALKOHOLOWE

do indywidualnej wyceny

Wódki białe 0,5l
Wódki białe 0,7l
Pakiet napoi bezalkoholowych (bez limitu spożycia)
Open Bar (napoje bezalkoholowe, wódka biała, wino, piwo)

NOCLEGI

Bez śniadania 140 zł/os
Ze śniadaniem 180 zł/os

Cena za dzieci w przypadku hotelu
oraz menu weselnego:

0 -5 lat gratis,
5-12 – 50%,
12+ 100%

Koszt menu za DJ, zespół czy też fotografa – 50%

Każde menu można dowolnie modyfikować,
wymagana ponowna wycena.

Wesela organizowane w tygodniu – 10% rabatu

Uroczyste przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wzniesienie toastu przez gości kieliszkiem wina musującego.

ZUPY

jedna do wyboru

Bulion wołowy z kluseczkami
Zupa borowikowa z łazankami
Zupa cebulowa z grzankami i serem
Krem z pieczonych buraków z imbirem, mleczkiem kokosowym i prażonymi orzechami

DANIA GŁÓWNE

Sznicel wieprzowy
Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjne zrazy wołowe
Grillowany łosoś na sosie musztardowym
Gulasz z dzika z warzywami
Roladki z indyka nadziane borowikami i szpinakiem
Południczka wieprzowa w sosie pieprzowym
Sandacz w sosie z białego wina

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

trzy do wyboru

Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Kasza
Frytki

DODATKI WARZYWNE

trzy do wyboru

Salata lodowa z fetą w sosie czosnkowym
Surówka porowa z kapustą pekińską
Surówka tradycyjna z kapustą, marchewką oraz cebulką
Warzywa gotowane na parze
Zasmażana marchewka na maśle
Buraczki glazurowane z wiśnią
Sałatka śródziemnomorska
Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koprem

DESERY

Ciasta
Owoce

ZIMNE ZAKĄSKI

Terrina mięsna z pistacjami
Rolada serowa z indykiem i szpinakiem
Sałatka z tortellini z jajkiem
Befsztyk tatarski
Dorsz w sosie koperkowym
Sałatka makaronowa z brokułem i słonecznikiem
Sałatka na rukoli z karmelizowaną gruszką, serem lazur i orzechami
Sałatka z krewetkami
Wędzony jesiotr i pstrąg
Półmisek serów z miodem i żurawiną
Roladki ze szpinakiem i łososiem

CIEPŁA KOLACJA

Strogonow
Flaki
Szaszłyki drobiowe z warzywami
Żeberka w sosie słodko-pikantnym
Filet z pstrąga na warzywach

ATRAKCJE KULINARNE

dodatkowo płatne

Półmisek serów z miodem i żurawiną
Półmisek wędlin swojskich
Biesiadny stół Pana Młodego
Słodki stół Pani Młodej
Fontanna Czekoladowa
Tort Weselny

USŁUGI DODATKOWE

do indywidualnej wyceny

Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół Młodej Pary
Dekoracja kwiatowa na każdy stół
Dekoracja krzeseł: pokrowiec
Dekoracja krzeseł: kokarda + pokrowiec
Serwis barmański (min 6h)
Fotobudka 3h
Korkowe
Cena poprawin w restauracji
Organizacja poprawin w formie BBQ

NAPOJE ALKOHOLOWE

do indywidualnej wyceny

Wódki białe 0,5l
Wódki białe 0,7l
Pakiet napoi bezalkoholowych (bez limitu spożycia)
Open Bar (napoje bezalkoholowe, wódka biała, wino, piwo)

NOCLEGI

Bez śniadania 140 zł/os
Ze śniadaniem 180 zł/os

Cena za dzieci w przypadku hotelu
oraz menu weselnego:

0 -5 lat gratis,

5-12 – 50%,

12+ 100%

Koszt menu za DJ, zespół czy też fotografa – 50%

Każde menu można dowolnie modyfikować,
wymagana ponowna wycena.

Wesela organizowane w tygodniu – 10% rabatu

HOTEL PORY ROKU****HOTEL I NATURA

87-312 POKRZYDOWO

TEL. 56 47 28 677, 571 026 076

www.hotelporyroku.pl



PORY ROKU
HOTEL I NATURA

Przepiękne położenie nad jeziorem | Nowoczesne i eleganckie wnętrza

Wielokrotnie nagradzana kuchnia | Pasja podparta doświadczeniem



z całego serca
MAGICZNE WESELA

Rezerwacje
Czysteblota 3, 87-312 Pokrzydowo
+48 571 206 076, +48 56 472 86 77
recepca@hotelporyroku.pl
www.hotelporyroku.pl

