



PAKIET SREBRNY ROK 2026

NIEDZIELA - CZWARTEK 370zł/OS.

PIĄTEK 380zł/OS.

SOBOTA 400zł/OS.

PAKIET ZAWIERA:

Powitanie chlebem i solą
Toast lampką wina musującego
oraz tradycyjne tłuczenie szkła
Dwudaniowy obiad weselny
Deser
Zimną płytę
I ciepłą kolację
II ciepłą kolację
Nielimitowane soki 100% i wodę z cytryną
Okrągłe stoły W CENIE

NA SZWEDZKIM STOLE:

Patery z owocami
Kawa, herbata

DODATKOWO GRATIS:

Ścianka ślubna
Apartament dla Nowożeńców
Dekoracje kwiatowe - białe
Dekoracyjne oświetlenie sali

POWYŻEJ 80 OSÓB GRATIS:

Deska wiejskich wyrobów i wędlin
Napis MIŁOŚĆ

Pakiet nielimitowanych napojów gazowanych - 25zł/os.

RESTAURACJA-HOTEL

KORONA

ul. Rybnicka 9a

44-207 Rybnik

www.restauracjakorona.pl

biuro@restauracjakorona.pl

+48 6000 123 20



PAKIET ZŁOTY ROK 2026

NIEDZIELA - CZWARTEK 420ZŁ/OS.

PIĄTEK 430ZŁ/OS.

SOBOTA 450ZŁ/OS.

PAKIET ZAWIERA:

Powitanie chlebem i solą
Toast lampką wina musującego
oraz tradycyjne tłuczenie szkła
Dwudaniowy obiad weselny
Deser
Tort weselny + ciasto
Zimną płytę
I ciepłą kolację
II ciepłą kolację
Wino podawane bez ograniczeń
Piwo lane Żywiec podawane bez ograniczeń
Nielimitowane soki 100% i wodę z cytryną
Okrągłe stoły W CENIE

NA SZWEDZKIM STOLE:

Patery z owocami
Kawa, herbata
Nielimitowane napoje gazowane firmy Coca-Cola 0.25L

DODATKOWO GRATIS:

Ścianka ślubna
Apartament dla Nowożeńców
Dekoracje kwiatowe - białe
Dekoracyjne oświetlenie sali

POWYŻEJ 60 OSÓB GRATIS:

Dwa pokoje dla Rodziców Młodej Pary
Napis MIŁOŚĆ
Deska wiejskich wyrobów i wędlin

POWYŻEJ 80 OSÓB GRATIS:

Fontanna czekoladowa wraz z dodatkami

RESTAURACJA-HOTEL

KORONA

ul. Rybnicka 9a

44-207 Rybnik

www.restauracjakorona.pl

biuro@restauracjakorona.pl

+48 6000 123 20



PAKIET PLATYNOWY ROK 2026

NIEDZIELA - CZWARTEK 470ZŁ/OS.

PIĄTEK 480ZŁ/OS.

SOBOTA 510ZŁ/OS.

PAKIET ZAWIERA:

Powitanie chlebem i solą
Toast lampką wina musującego
oraz tradycyjne tłuczenie szkła
Dwudaniowy obiad weselny
Deser
Tort weselny + ciasto
Zimną płytę
I ciepłą kolację
II ciepłą kolację
Wódkę podawaną bez ograniczeń
Wino podawane bez ograniczeń
Piwo lane Żywiec podawane bez ograniczeń
Nielimitowane soki 100% i wodę z cytryną
Okrągłe stoły W CENIE

DODATKOWO GRATIS:

Ścianka ślubna
Apartament dla Nowożeńców
Dekoracje kwiatowe - białe
Dekoracyjne oświetlenie sali

POWYŻEJ 60 OSÓB GRATIS:

Podświetlany napis MIŁOŚĆ
Deska wiejskich wyrobów i wędlin
Dwa pokoje dla Rodziców Młodej Pary

POWYŻEJ 80 OSÓB GRATIS:

Fontanna czekoladowa wraz z dodatkami
Fontanna alkoholowa

NA SZWEDZKIM STOLE:

Patery z owocami
Kawa, herbata
Nielimitowane napoje gazowane firmy Coca-Cola 0.25L

RESTAURACJA-HOTEL

KORONA

ul. Rybnicka 9a

44-207 Rybnik

www.restauracjakorona.pl

biuro@restauracjakorona.pl

+48 6000 123 20

OFERTA MENU

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA

Uroczyste powitanie wodą/wódką, chlebem i solą przez Rodziców Pary Młodej/obsługę kelnerską oraz toast lampką wina musującego wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków.

ZUPA:

(Jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Krem cebulowy z oscypkiem

Delikatny krem brokułowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE:

MIĘSA

(3 SZT. MIĘSA NA OSOBĘ)

(Pięć propozycji do wyboru)

Śląska rolada wołowa

Rolada wieprzowa

Schab pieczony ze śliwką i morelą

Karczek pieczony

Polędwiczka w pieprzu młotkowanym

Kotlet wieprzowy zapiekany z serem i pieczarkami

Kotlet de volaille

Filet panierowany w migdałach i czarnym sezamie

Kurczak z musem francuskim owinięty bekonem

Łódka drobiowa z fetą i brokułem

Wieprzowina nadziewana grzybami

Ziołowe udko z kaczki (pakiet złoty i platynowy)

SOSY

Sos pieczeniowy

Sos borowikowo-kurkowy

DODATKI

(Dwie propozycje do wyboru)

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaczki opiekane z rozmarynem

Ryż z warzywami

SURÓWKI

(Trzy propozycje do wyboru)

Modra kapusta z boczkiem na ciepło

Warzywka gotowane na parze

Buraczki z chrzanem

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami

Surówka colesław

Surówka z czerwonej kapusty z oliwą

Mizeria z zielonego ogórka z koperkiem

DESER:

(Jedna propozycja do wyboru)

Puchar lodowy z owocami

Deser Panna cotta z sosem truskawkowym

Deser czekoladowy z owocami i melisą

Krem cytrynowy z prażonymi migdałami

TORT, CIASTO

Istnieje możliwość zamiany ciasta podawanego paterowo na CANDY BAR za dopłatą 25zł/os.

ZIMNA PŁYTA:

MIX PATER PODANY NA STOŁACH

(Wszystkie propozycje)

Mix mięs i wędlin z naszej wędzarni

Deska serów z żurawiną i owocami

Pasztet zapiekany w cieście francuskim

Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem konserwowym

i pieczarkami konserwowymi

Tymbaliki wieprzowe i drobiowe

Jajka w sosie tatarskim

Śledzik z cebulką w oleju

Kulki rybne

Tortillki z kurczakiem i warzywami

Caprese

Pieczyno jasne i ciemne

Masło

CIEPŁE PRZEKĄSKI

Nuggetsy z kurczaka

Dip czosnkowy

Śliwki w boczku

Dip musztardowo-miodowy

SALATKI

(Trzy propozycje do wyboru)

Salatka grecka

Salatka z grillowanym kurczakiem, grzankami

ziołowo-czosnkowymi i parmezanem

Salatka ze świeżych warzyw z pieczonym łososiem

Salatka z kurczakiem i ananasem

Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami,

rukolą i ziarnami słonecznika

Salatka brokułowa z jajkiem i prażonymi nasionami

oraz dipem czosnkowym

Salatka jarzynowa

OFERTA MENU

I CIEPŁA KOLACJA

(Jedna propozycja do wyboru)

PODPALANY UDZIEC

WIEPRZOWY

Udziec podawany w całości na gorąco z kapustą
zasmażaną, kaszą gryczaną
lub ziemniaczkami z rozmarynem.

LUB

GRILL

(1.5 SZT. MIĘSA NA OSOBĘ)

MIĘSA

(Podawane wszystkie propozycje)

Kiełbasa zwyczajna

Kiełbasa biała

Karkówka

Kaszanka

Szaszłyk drobiowy z warzywami

SOSY

(Podawane wszystkie propozycje)

Tzatziki

Ketchup

Musztarda

Chrzan

DODATKI

(Podawane wszystkie propozycje)

Warzywa z grilla

Masło czosnkowe

Pieczywo jasne i ciemne

SALATKI

(Podawane wszystkie propozycje)

Salatka ziemniaczana

Salatka grecka

LUB

KOLACJA PODAWANA NA

PÓŁMISKACH

(1.5 SZT. MIĘSA NA OSOBĘ)

MIĘSA

(Trzy propozycje do wyboru)

Zeberka pieczone w sosie BBO

Cordon Bleu

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab pieczony ze śliwką i morelą

Filet panierowany w migdałach

Pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasem

Udko z kurczaka

Szaszłyk drobiowo-warzywny

DODATKI

(Dwie propozycje do wyboru)

Frytki

Dufinki

Talarki z tymiankiem

Ryż z curry

DODATKI

(Dwa propozycje do wyboru)

Kapusta zasmażana

Warzywka gotowane na parze

Surówka colesław

Surówka z pora z marchewką

Surówka z kapusty pekińskiej

Mix sałat z vinaigrette

Surówka z marchewką i pomarańczą

II CIEPŁA KOLACJA

(Jedna propozycja do wyboru)

Barszcz z krokietem

Bogracz

Strogonow

Kwaśnica

Żurek

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOKUPIENIA III KOLACJI

OFERTA MENU

MENU

WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE

ZUPA

Brokułowa z grzankami
Krem z cebuli
Krem z soczewicy

DANIE GŁÓWNE

Kotlety sojowe z warzywami
Stek z kalafiora
Ryba saute

DESER

(Tylko dla wegan)
Sorbet z owocami
Mus czekoladowy z awokado

KOLACJA I

Stek z selera
Panierowany camembert z żurawiną

KOLACJA II

Makaron w warzywach
Papryka faszerowana kaszą i warzywami

PRZYGOTOWUJEMY KAŻDY RODZAJ DIET SPECJALNYCH

OPCJE DODATKOWE:

Deski wiejskich wyrobów i wędlin, smalec,
ogórki kiszane - 25zł/os.

Fontanna czekoladowa z dodatkami -
25zł/ os. (minimum 40 osób)

Faszerowany łosoś podawany na lustrze w
towarzystwie innych wędzonych ryb - 1000zł

Pokój dwuosobowy klimatyzowany ze
śniadaniem - 320zł

Czerwony dywan - 300zł

Biały dywan - 400zł

Napis MIŁOŚĆ - 500zł

Pakiet napojów gazowanych - 25zł/os.

Obsługa CANDY BARU - 300zł

Opłata za barmana - 400zł

Dopłata do innego koloru kwiatów - 300zł

Dekoracje kwiatowe PREMIUM - 1000zł

Usługa krojenia tortu w plenerze - 400zł

Możliwość aranżacji sali:

-obrusy: białe, pudrowo-różowe

-serwetki: białe, kremowe, butelkowo-zielone,
czarne

PODTALERZE BEZ DODATKOWYCH OPŁAT!
BRAK OPŁATY KORKOWEJ I TALERZYKOWEJ!

PAKIETY GRATISÓW DLA WESEL PONIŻEJ 50 OSÓB PEŁNOPLATNYCH
SĄ USTALANE INDYWIDUALNIE