



## MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE 2026

### PROPOZYCJA 1

#### PRYWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI WINEM MUSUJĄCYM

#### ZUPA:

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

*Crème fraiche/emulsja z pietruszki/bagietka z pesto*

lub

ROSÓŁ DROBIOWY Z KLUSECZKAMI (proszę wybrać 1 zupę)

#### DANIE GŁÓWNE:

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS-VIDE

*Pieczone ziemniaki/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace*

#### DESER:

Tort weselny naszego wypieku „Naked cake” śmietanowo-owocowy

#### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Glazurowany schab z musem chrzanowym i ogórkiem

Tatar wołowy z cebulą i marynatami

Tymbaliki drobiowe lub Golonka w galarecie

Paszтет z kaczki z musem żurawinowym

Tartaletki z grillowanymi warzywami (wege)

Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słonecznikiem (wege)

Pieczyno

Masło

#### SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach\*

*Puszysty sernik z nutą pomarańczową/ Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi*

Mini deserki z musami i owocami sezonowymi

*Krem waniliowy z ciasteczkami i owocami/ Mus czekoladowo-cytrynowy (proszę wybrać 1 smak)*

#### NAPOJE:

Kawa, herbata (stół szwedzki)

**CENA: 260 zł/os.**

\*Dwa rodzaje ciasta przy min. 20 osobach



## PROPOZYCJA 2 (z ciepłą przekąską)

### PRYZWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI WINEM MUSUJĄCYM

#### ZUPA:

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Crème fraîche/chips z selera/prażone pestki dyni

lub

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA Z PIEROŻKAMI (proszę wybrać 1 zupę)

#### DANIE GŁÓWNE:

SCHAB ROLOWANY Z BEKONEM

*Maślane kluseczki/mus z czerwonej kapusty/ogórek kiszony/cebula/sos myśliwski*

#### DESER:

Tort weselny naszego wypieku „Naked cake”

lub

Mini deserki w dwóch smakach z musami i owocami sezonowymi

#### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Deska Włoskich wędlin i serów

Sezamowe ciasto francuskie z kozim serem i pesto z buraka (wege)

Tatar ze śledzia z porem jabłkiem i kremowym serkiem crème fraîche

Tortille z szynką, serem i sałatą lub Tortille z warzywami (wege)

Pasztet z kaczki z musem żurawinowym

Sałatka z kurczakiem teyriaki, bekonem i sosem winegret

Pieczyno, masło

#### CIEPŁA PRZEKĄSKA:

Żur warmiński z jajkiem i białą kielbasą

#### SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach\* (proszę wybrać 2)

*Wiśniowe na czekoladowym biszkopcie/z karmelowym słonecznikiem/Szarlotka z cynamonem*

Mini tartaletki z owocami i musem śmietankowo-waniliowym

#### NAPOJE:

Kawa, herbata (express, stół szwedzki) - bez limitu

**CENA: 285 zł/os.**



## SŁODKIE WYPIEKI 2026

(nasza cukiernia wypieka na indywidualne zamówienia)

### CIASTA (fi 20–fi 22) okrągłe, sprzedawane w całości:

- 1) Sernik Oreo – 170 zł (ok. 1,9 kg)
- 2) Orzechowiec na miodzie – 160 zł (ok. 2 kg)
- 3) Tarta cytrynowo-miodowa z mascarpone - 140 zł (ok. 1,3 kg)
- 4) Tarta Snikers z karmelem i orzeszkami – 140 zł (ok. 1,4 kg)
- 5) Tarta z mascarpone i sezonowymi owocami – 140 zł (ok. 1,4 kg)
- 6) Czekoladowe brownie z orzechami – 130 zł (ok. 1 kg)
- 7) Sernik waniliowy – 170 zł (ok. 2,4 kg)
- 8) Sernik waniliowy z wiśniami – 175 zł (ok. 2,4 kg)
- 9) Sernik z popcornem i karmelem – 180 zł (ok. 2 kg)
- 10) Szarlotka – 130 zł (ok. 2 kg)

### MINI DESERKI:

- 1) Lizaki bezowe – białe i pastelowe kolory, na kolorowych słomkach – 8 zł/szt
- 2) Mini eklery podwójne z dekoracją i kremem waniliowym (5cm) – 8 zł/szt
- 3) Mini tartaletki z kruchego ciasta z kremem waniliowym i owocami – 8 zł/szt
- 4) Muffin czekoladowy z kremem czekoladowym/z owocami/z dekorem – 12 zł/14 zł/16 zł/ szt
- 5) Muffin waniliowy z kremem waniliowym/z owocami/z dekorem – 12 zł/14 zł/16 zł/szt
- 6) Cake pops – kulki czekoladowe z nutellą i orzechami na kolorowej słomce – 12 zł/szt
- 7) Popsy (ciasto z czekoladą) „ala lody” - ekri i pastelowe kolory na patyczku – 12 zł/szt
- 8) Mini deserki shoty – Panna Cotta z truskawkami/malinami (80/120ml) 10 zł/14 zł/ szt
- 9) Mini deserki shoty – Czekoladowo-cytrynowy (80/120ml) 10 zł/14 zł/ szt
- 10) Krucha mini beza z mascarpone/z mascarpone i owocami – 13 zł/15 zł/ szt
- 11) Serduszka z ciasta biszkoptowego z kremem i galaretką – 15 zł/szt
- 12) Słoik pastelowych mini bezików (200g) - 40 zł
- 13) Słoik kruchych ciasteczek maślanych (ok. 400g) - 55 zł
- 14) Mini torciki czekoladowe kule Royal – 29 zł/szt
- 15) Deserki w słoiku 180ml – 29 zł/szt

- Słony Carmel z orzechami
- Biała czekolada z bezą i cytryną
- Nutella z orzechami
- Oreo z musem z białej czekolady



Restauracja ZMYŚŁY  
ul. Rybacka 46-47, Elbląg  
tel. 662-353-888, manager 660-330-866