

Ślub to chwila, w której marzenia spotykają się z rzeczywistością, a każdy detal tworzy niepowtarzalną historię. Z pasją, uważnością i doświadczeniem pomagamy Parom Młodym kreować momenty, które stają się pięknymi wspomnieniami na całe życie.

Przyjęcie Weselne 2026 r.



Menu 350 zł/ os.

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast powitalny dla wszystkich Gości.

ZUPY (1 do wyboru)

- Barszcz czysty
- Barszcz z pasztecikiem
- Barszcz z uszkami
- Rosół z makaronem
- Krem z pieczarek
- Krem z zielonego groszku
- Krem z brokułów
- Cebulowa
- Żurek Staropolski
- Grochówka

DANIA MIĘSNE (wybieramy 4 rodzajów *mięsa 2,5 porcji na osobę*)

- Schab nadziewany (schab nadziewany pieczarką, panierowany smażony)
- Kotlet szwajcarski (schab faszerowany serem, szynką)
- Kotlet schabowy
- Kotlet słoneczny (schab panierowany w mące i jajku)
- Karkówka faszerowana (mięsem mielonym i serem)
- Pieczeń z karkówki po zbójnicku
- Kotlet z pieczarkami (schab smażony posypany pieczarkami z patelni)
- Zrazy wieprzowe (faszerowane ogórkiem, cebulką, boczkiem)
- Mieszek diabła z sosem pieprzowym (pieczarki, ser, szynka, cebula, owinięte polędwicą, podane w formie sakiewki)
- Zrazy zawijane
- Befszyk



- Kotlet de volaille (filet z kurczaka z masłem)
- Szaszłyki drobiowe z ananasem i papryką
- Filet drobiowy w jarzynach
- Kotlet drobiowy panierowany
- Udko z kurczaka
- Piers z kurczaka faszerowana szpinakiem mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Piers z kurczaka faszerowana serem , brokułami, czosnkiem
- Udko z kurczaka faszerowane mięsem mielonym wieprzowym
- pstrąg pieczony
- dorsz w sosie porowym
- łosoś w sosie kurkowym

ZAKĄSKI (wybieramy 8 zakąsek 6 porcji na osobę)

- Schab w galarecie
- Filet z indyka
- Szynka z jakiem w galarecie
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Szynka po balatońsku(zawijana z sałatką jarzynową)
- Galaretki drobiowe
- Galantyna drobiowa
- Galaretka rybna
- Pstrąg w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Pstrąg faszerowany
- Jajko faszerowane
- Szynka w sosie tatarskim
- Galantyna drobiowa z omletem szpinakowym
- Pasztet z łosia w cieście francuskim
- Rolada z indyka (mięso mielone wieprzowe + szparagi)
- Rolada z karkówki (mięso mielone + pieczarki)
- Śliwka w boczku (3szt)
- Karkówka nadziewana morelą i śliwką
- Półmisek wędlin szlachetnych
- Deski wędlin podrobowych
- Klopsiki w zalewie octowej
- Klopsiki w sosie greckim
- Pasztet wiejski w cieście francuskim
- Pasztet zawijany w boczku



- Ciasteczka francuskie z wołowiną lub pieczarkami lub szpinakiem
- Kaczka faszerowana żurawiną (min. 20 porcji)
- Tatar wołowy
- Śledź w oleju
- Śledź po żydowsku
- Śledź z pieczarkami
- Rolmopsy
- Karp z rodzynekami
- Ryba po grecku
- Ryba w zalewie octowej
- Grecka
- Jarzynowa
- Sałatka „gyros”
- Z żółtym serem (ser, por, fasola czerwona, jajko, kukurydza, majonez)
- Z selerem konserwowym (ser, szynka, seler, kukurydza, majonez)
- Z tuńczyka (ryż, tuńczyk w sosie własnym, papryka kolorowa, ogórek, groszek, kukurydza, majonez)
- Egzotyczna (ryż, kurczak, ananas, rodzyнки, majonez)
- Z pieczarkami (pieczarki, groszek, por, majonez, cytryna)
- Śledziowa (jajko, ziemniaki, buraki, śledzie, majonez, cebula)

DODATKI (Wybieramy 2 rodzaje)

- Ziemniaki 300g
- Ziemniaki zapiekane 300g
- Kasztany 200g
- Frytki 200g
- Kasza lub ryż

DODATKI Wybieramy 3 rodzaje

- Marchewka gotowana 100g
- Kalafior 100g
- Fasolka szparagowa 100g
- Buraczki 100g
- Ogórki kiszzone
- Mizeria
- Bukiet surówek 100g



II danie na gorąco:

- Flaki lub Gulaszowa lub Beef stroganoff

III danie na gorąco:

- Barszcz z pasztecikiem lub żurek

Informacje dodatkowe:

Opłata za dzieci do 10 lat wynosi 50% ceny menu za os.

Opłata za DJ, fotografa itp., wynosi 50% ceny menu za os.

Nie pobieramy opłaty korkowej.

Pokój dla Młodej Pary – gratis.

Noclegi dla Gości weselnych w cenie 110 zł/os doba ze śniadaniem.

Organizacja Ślubu Cywilnego w plenerze 1200 zł

Atrakcje dodatkowo płatne podczas wesela:

- Zwiedzanie Fortu w blasku pochodni
- Drink Bar
- Fotobudka
- Wieczne ognisko

Bezpłatny parking

Poprawiny w cenie 100 zł/os

Twierdza Toruń – Fort IV ul. Chrobrego 86, Toruń tel. 56 655 82 36

