



ATRIUM
restauracja

OFERTA WESELNA

-2026-



Są miejsca, które na wyjątkowe okazje pasują po prostu idealnie.
Takim miejscem jest Atrium – restauracja, w której piękne wnętrza,
doskonała kuchnia i dbałość o każdy detal tworzą oprawę
niezapomnianych uroczystości.

Jeśli planujecie większe przyjęcie weselne, do Waszej dyspozycji pozostaje
elegancka sala restauracyjna, mogąca ugościć do 60 osób.
To przestrzeń stworzona z myślą o wspólnym świętowaniu z rodziną
i przyjaciółmi w wyjątkowej atmosferze.

Na bardziej kameralne przyjęcia polecamy Salę Patio – pełną naturalnego światła,
otoczoną zielenią i zwieńczoną przeszklonym dachem.
To miejsce zachwyca swoją przytulnością i tworzy niepowtarzalny klimat,
który doskonale podkreśla charakter tak ważnego dnia.

Bez względu na to, jak wyobrażacie sobie swoje przyjęcie,
zadbamy o to, by każdy moment był dopracowany,
a wspomnienia z tego dnia pozostały z Wami na długo.

Zapraszamy do kontaktu.

www.restauracjaatrium.pl
tel. 885 508 551



Menu I

159 zł/os - 3 dania

179 zł/os - 4 dania

Przystawka (jeden do wyboru)

- Carpaccio z kaczki, podane z sałatami, burakiem, parmezanem i jeżynowym sosem z vinaigrette (gf)
- Łosoś gravlax na wytrawnym gofrze, sos chrzanowy, kapary, piklowana cebulka, koperek
- Plastry grillowanego rostbefu z piklowanymi warzywami, sosem tuńczykowym i serem grana padano (gf)
- Szparagi zielone grillowane, pesto z czosnku niedźwiedziego, wegański parmezan z nerkowców (wege) (gf) (danie sezonowe)

Zupa (jeden do wyboru)

- Staropolski rosół z kołdunami, podany z marchewką i zieloną pietruszką
- Kremowa zupa ze szczawiu, puree ziemniaczane, boczek, jajko przepiórcze (możliwa opcja wege)
- Zupa z pomidorów i pieczonej papryki z mozzarellą i pesto bazyliowym (wege) (możliwa opcja wegańska)

Danie główne (jeden do wyboru)

- Kotleciki z boczniaka w panku, puree ziemniaczane z confitowanym czosnkiem, młoda kapusta (wege)
- Pieczony filet z kurczaka, baba ziemniaczana, sos tymiankowy, mus z selera
- Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym, podana z ziemniaczanym gratin i sezonowymi warzywami (gf)
- Sandacz z pieca w sosie z białego wina i kaparów z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową (gf)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo - musztardowym z ziemniakami w aromacie tymianku, sałatka z piklowanych ogórków

Deser (jeden do wyboru)

- Ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi i coulis malinowym
- Tarta z kremem waniliowym i malinami, lody rzemieślnicze
- Lody z sezonowymi owocami (gf)
- Krem kokosowy, biała czekolada, maracuja (wegańskie) (gf)

(gf) - bezglutenowe / (wege) - wegetariańskie /
(danie sezonowe) - dostępne w określonym czasie

Menu II

189 zł/os - 3 dania

220 zł/os - 4 dania

Przystawka (jeden do wyboru)

- Plastry wędzonej kaczki, mizuna, orzechy, parmezan, sos pomarańczowy (gf)
- Tatar z marynowanego łososia, chilli, sos sojowy, awokado, ogórek, sezam
- Burrata z pieczonymi pomidorkami, rukolą i pesto pietruszkowym (gf) (wege)
- Szparagi zielone z sosem holenderskim podane z jajkiem w koszulce (wege) (gf) (danie sezonowe)

Zupa (jeden do wyboru)

- Rosół królewski z 5 mięs, domowy makaron, warzywa julienne
- Krem z karotki na mleku owsianym, prażona gryka i czarnuszka, oliwa szczypiorkowa (wegańskie) (gf)
- Klarowny żur grzybowy na żytnim zakwasie, ziemniaki z ogniska, szarpana wieprzowina (możliwa opcja wege)

Danie główne (jeden do wyboru)

- Medalion z dzika, kasza płaskurka, mus z buraka, sos z wędzonej śliwki
- Udko z kaczki, wiśniowy sos Bordelaise, kluski śląskie, modra kapusta
- Policzek wołowy długo duszony, kremowe puree, pieczone warzywa, gremolata (gf)
- Łosoś, kremowa polenta, dziki brokuł, sos cydrowy (gf)
- Pierogi z karmelizowaną kapustą, boczniki, wege demi glace, popcorn z kaszy (wegańskie)
- Filet z kaczki, kluseczki szpinakowe, szparagi, sos porzeczkowy

Deser (jeden do wyboru)

- Sernik Baskijski z orzeszkami w karmelu (gf)
- Lody z sezonowymi owocami (gf)
- Krem kokosowy, biała czekolada, maracuja (wegańskie) (gf)
- Torcik orzechowy z kremem karmelowo-popcornowym
- Tiramisu pistacjowe

(gf) - bezglutenowe / (wege) - wegetariańskie /
(danie sezonowe) - dostępne w określonym czasie



Menu wegańskie

Przystawka

- Carpaccio z pieczonego buraka, orzechy, rukola, piklowana cebulka, mus z tofu

Zupa

- Krem z zielonych szparagów i cukinii, chrust z ziemniaka, bazylia

Danie główne

- Risotto ze szparagami, chrupiący bakłażan, cytryna

Deser

- Mus czekoladowy z awokado i solą morską

(gf) - bezglutenowe / (wege) - wegetariańskie /
(danie sezonowe) - dostępne w określonym czasie

Dodatkowe dania kolacyjne

Klasyczne (jeden do wyboru)

40 zł/os

- Boeuf stroganow, kwaśna śmietana, pieczywo (opcja gf)
- Pieczeń wieprzowa w sosie Veloute, Czeski Knedlik gotowany na parze
- Krokiet z soczewicą i suszonymi pomidorami, sos paprykowy z mascarpone (wege)
- Szaszłyk z tofu, cukinii i pieczarek w glazurze sojowej z imbirem i chilli, ryż Japoński (wegańskie)(gf)
- Gnocchi z salsiccią w sosie alfredo, parmezan, rukola

Premium (jeden do wyboru)

60 zł/os

- Rolada śląska w sosie, modra kapusta, kluski śląskie (opcja gf)
- Cannelloni z ricottą, szpinakiem i trufłą na musie pomidorowym (wege)
- Udko z kaczki confit, Czeski Knedlik gotowany na parze, kapusta czerwona
- Grzybowe Bourguignon na czerwonym winie, marchewka, tymianek, kremowe puree ziemniaczane (wegańskie)(gf)

Menu dziecięce

55 zł/os 2 dania

79 zł/os 3 dania

Zupa (jeden do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem i marchewką
- Krem pomidorowy z grzankami serowymi

Danie główne (jeden do wyboru)

- Panierowany filet z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Steki rybne w chrupiącej panierce, frytki, delikatny colesław z marchewką
- Naleśniki z kremem czekoladowym i owocami

Deser (jeden do wyboru)

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Ptasie mleczko z owocami i galaretką



Open bar

Propozycja I

4h - 64 zł/os

6h - 80 zł/os

- kawa / herbata
 - woda mineralna gazowana / niegazowana
 - soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
 - napoje gazowane (cola / sprite / fanta)
-

Propozycja II

4h - 110 zł/os

6h - 130 zł/os

- kawa / herbata
- woda mineralna gazowana / niegazowana
- soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
- napoje gazowane (cola / sprite / fanta)
- rzemieśnicze piwo "Warkot"

Propozycja III

minimum 15 osób

4h - 130 zł/os

6h - 150 zł/os

- kawa / herbata
 - woda mineralna gazowana / niegazowana
 - soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
 - napoje gazowane (cola / sprite / fanta)
 - prosecco / wino domu białe / czerwone
 - rzemieśnicze piwo "Warkot"
-

Propozycja IV

minimum 15 osób

4h - 150 zł/os

6h - 170 zł/os

- kawa / herbata
- woda mineralna gazowana / niegazowana
- soki owocowe (jabłkowy / pomarańczowy)
- napoje gazowane (cola / sprite / fanta / tonic)
- prosecco / wino domu białe / czerwone
- rzemieśnicze piwo "Warkot"
- alkohole mocne: wódka / gin / rum / whisky





Tort

od 160 zł/kg

- Czarny las
/ czekoladowe biszkopty z bitą śmietaną i wiśniami /
- Czekoladowa rozkosz
/ czekoladowe biszkopty z trzema rodzajami czekolady i prażonymi malinami /
- Brzoskwinia – marakuja
/ jasne biszkopty z musem brzoskwiniowym i marakują /
- Tiramisu
/ jasne biszkopty nasączone ponczem kawowym z kremem mascarpone /
- Ryś
/ ciemne biszkopty z masą stracciatella i gruszkami kandyzowanymi /
- Malinowy raj
/ jasne biszkopty przełożone bitą śmietaną oraz malinami w galaretkę /
- Truskawkowo-czekoladowy z prażyną
/ jasne biszkopty z musem truskawkowo – czekoladowym oraz chrupką czekoladową /
- Mascarpone
/ jasne biszkopty z kremem mascarpone i owocami /
- Royal
/ czekoladowe biszkopty z chrupką, masłem orzechowym, śmietaną i prawdziwą czekoladą /
- Pistacja
/ jasne biszkopty z masą pistacjową oraz chrupką z białej czekolady /
- Raffaello
/ jasne biszkopty z masą kokosową i migdałami /
- Ferrero
/ czekoladowe biszkopty z kremem orzechowo – czekoladowym i chrupką /
- Czekoladowy
/ czekoladowe biszkopty z masą czekoladową /
- Czekoladowo-orzechowy
/ czekoladowe biszkopty z masą czekoladowo – orzechową /
- Snickers
/ czekoladowe biszkopty z masą śmietanowo – czekoladową i orzechami w miodzie /
- Marysieńka
/ biszkopty z masą budyniową oraz czekoladową, brzoskwiniami i wiśniami /

Dodatki

W koszt każdego wybranego menu zostały wliczone standardowe dodatki tj. obrusy, serwety, świece.

Przystrojenie sali:

- Wersja standard - 30 zł/os
drobne przystrojenie stołów świeżymi kwiatami
- Wersja medium - 40 zł/os
przystrojenie stołów świeżymi kwiatami i małe przystrojenie sali
- Wersja premium - 55 zł/os
pełne stołów świeżymi kwiatami i przystrojenie sali

Talerzykowe:

- Słodkie przekąski - 20 zł/os
- Tort - 25 zł/os
- Korkowe - 35 zł/but

Serwis:

10% do całości rachunku

Informacje dodatkowe

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi.

Jeśli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe prosimy o wcześniejszą informację.

Ceny zawierają podatek VAT.
Kolacja w formie bufetu dla min. 20 osób.

Wynajem patio - 800zł
Wynajem restauracji - 1200 zł





ATRIUM

restauracja

Porozmawiajmy o Waszym
najpiękniejszym dniu

www.restauracjaatrium.pl

885 508 551

