

RESTAURACJA NA DŁUGIEJ 2

Przyjęcia 2026

Rodzinne uroczystości • spotkania z przyjaciółmi • przyjęcia firmowe



WASZE CHWILE. NASZE MIEJSCE.

Przy wspólnym stole

Dobre jedzenie, pięknie nakryty stół i czas dla Twoich gości. Wybierz pakiet i skomponuj menu na przyjęcie, które będziecie miło wspominać.



W sprawie rezerwacji prosimy
o kontakt z Managerem lokalu

506-085-041

ul. Długa 2, Wodzisław Śląski-Zawada
www.restauracja-dluga2.pl

WYBIERZ SWÓJ PAKIET

Dwa sposoby na przyjęcie (propozycje)

Ceny za osobę • pełny wybór dań na kolejnych stronach

01 Klasyczny

220 zł

/ osobę

Zupa • drugie danie z dodatkami
Ciasto, kawa i herbata
Zimna płyta lub ciepła kolacja
Woda niegazowana z cytryną i miętą bez limitu

02 Uroczysty

250 zł

/ osobę

Zupa • drugie danie z dodatkami
Ciasto, kawa i herbata
Zimna płyta i ciepła kolacja
Woda niegazowana z cytryną i miętą bez limitu

W cenie każdego przyjęcia

Wy świętujecie z bliskimi — my dbamy o smak, oprawę i sprawny przebieg przyjęcia.

- Profesjonalna i życzliwa obsługa kelnerska.
- Pomoc managera w zaplanowaniu menu i przebiegu przyjęcia.
- Menu komponowane indywidualnie z propozycji wybranego pakietu.
- Możliwość dostosowania dań do diet i nietolerancji pokarmowych — po wcześniejszym uzgodnieniu.
- Eleganckie nakrycie stołów i dbałość o estetykę podania.

Oprawa i poczęstunek

- Dekoracja stołów w wybranej kolorystyce
- Żywe kwiaty na stołach
- Nastrojowe oświetlenie sali (ambiente)
- Ciasta z własnej cukierni — 1,5 porcji/os.
- Woda z cytryną i miętą bez limitu
- Elegancka porcelana, ręcznie robione szkło, miedziane sztucze

Do dyspozycji naszych gości

- Zadaszony taras
- Ogród zimowy
- Strefa chilloutu
- Kącik bajkowy dla dzieci z Netflixem
- Pokój matki z dzieckiem
- Nagłośnienie sali oraz głośnik przenośny

OBIAD • PIERWSZE DANIE

Na dobry początek

Wybierz jedną zupę dla przyjęcia.

- Domowy rosół z makaronem
- Swojski żurek na zakwasie
- Krem brokułowy
- Krem szpinakowy
- Krem pomidorowy
- Krem borowikowy — pozycja premium za dopłatą
- Wykwintna zupa z grzybów leśnych — pozycja premium za dopłatą



Piękna oprawa spotkań przy wspólnym stole.

OBIAD • DRUGIE DANIE

Dania główne

Wybierz 5 rodzajów • łącznie 2 sztuki na osobę • dopłaty przy wybranych daniach

- Pieczeń wołowa w sosie własnym z pieczarkami
- Sztufada wołowa szpikowana warzywami i boczkiem
- Roladka drobiowa faszerowana mięsem z kaczki
- Panierowana drobiowa roladka faszerowana serem camembert oraz pieczoną papryką
- Roladka z kurczaka panierowana ze smażonymi pieczarkami i żółtym serem
- Pierś z kurczaka z serem pleśniowym i żurawiną panierowana w płatkach migdałów
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i pomidorkami suszonymi owinięta szynką parmeńską
- De volaille z masłem
- De volaille wiosenny z masłem i groszkiem zielonym
- Pierś z kurczaka panierowana w płatkach migdałów
- Zawijaniec z karczku faszerowany brokułami i cebulą w sosie własnym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w tymianku podana w sosie kurkowym
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana serem feta, szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Koperta z polędwiczki wieprzowej z brokułami i oscypkiem
- Koperta z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurkami, smażoną cebulką oraz serem pleśniowym
- Golonka pieczona w piwie po bawarsku
- Grillowany filec z kurczaka ze szpinakiem, pomidorami suszonymi, czosnkiem zapieczony świeżą mozzarellą
- Grillowany filec z kurczaka ze świeżymi pomidorami i kurkami smażonymi na maśle zapieczony świeżą mozzarellą
- Pieczeń z udźca indyczego w sosie paprykowym
- Trybowane udko z kurczaka faszerowane ogórkiem kiszonym, papryką i boczkiem
- Cordon bleu - koperta ze schabu faszerowana serem żółtym i szynką wiejską
- Schabowe roladki z grzybami leśnymi i rozmarynem
- Roladki schabowe z szynką parmeńską i szparagami
- Rolada wieprzowa
- Filec z pstrąga posypyany brokułami i płatkami migdałów
- Udko kaczki z jabłkami i majerankiem — pozycja premium za dopłatą
- Pierś kaczki w sosie pomarańczowym — pozycja premium za dopłatą
- Roladka z piersi kaczki z figami w sosie śliwkowo-winnym — pozycja premium za dopłatą
- Rolada wołowa — pozycja premium za dopłatą
- Policzki wołowe — pozycja premium za dopłatą

OBIAD • DODATKI

Dopełnienie smaku

Wybierz 3 dodatki warzywne i 2 dodatki skrobiowe dla przyjęcia.

Dodatki warzywne

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała gotowana z koperkiem
- Kapusta zasmażana z podgrzybkami
- Kapusta kiszona zasmażona z goździkami
- Kapusta pekińska z warzywami na słodko-kwaśno
- Surówka z buraczków
- Surówka z buraczków drążonych z ciecierzycą i rukolą
- Surówka z kapusty czerwonej z jabłkami i cebulą
- Surówka z kapusty czerwonej z ananasem i jogurtem greckim
- Surówka z marchewki z ananasem
- Surówka z marchewki z jabłkami
- Surówka z marchewki z chrzanem i śmietaną
- Surówka z selera z rodzynekami
- Surówka z kapusty kiszonej z warzywami
- Surówka z kapusty białej z koperkiem (coleslaw)
- Surówka wiosenna z kapusty białej z ogórkiem
- Warstwowy bukiet sałat z pomidorami i kukurydzą z sosem włoskim
- Warstwowy bukiet sałat z warzywami i sosem czosnkowym
- Sałata lodowa z pomidorami i cebulą na słodko-kwaśno

Dodatki skrobiowe

- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki z patelni z boczkiem, cebulką i pieczarkami
- Talarki ziemniaczane z pieca pachnące czosnkiem
- Bezy ziemniaczane
- Ćwiartki ziemniaczane w ziołach
- Dufinki ziemniaczane
- Zapiekaniec ziemniaczany z brokułami i pomidorkami koktajlowymi zapieczony serem mozzarella
- Zapiekaniec ziemniaczany z grzybami leśnymi i szpinakiem zapieczony serem mozzarella

DESERY I SŁODKIE DODATKI

Słodkie chwile

W pakietach: ciasto, kawa i herbata. Pozostałe propozycje: wycena indywidualna.

Desery lodowe w pucharkach

- Lody waniliowe z bezami i gorącą konfiturą malinową
- Lody o smaku słonego karmelu przekładane serkiem mascarpone
- Lody waniliowe z ciepłą konfiturą truskawkową dopełnione nugatem
- Dla dzieci: lody waniliowe z sosem czekoladowym i drażetkami M&M's



Desery w misach

- Szpajza czekoladowa z alkoholem z orzechami i rodzynkami
- Szpajza czekoladowa z malinami
- Szpajza cytrynowa z malinami
- Mascarpone przekładane musem z malin
- Mascarpone przekładane z musem z truskawek
- Tiramisu - deser kawowy - mascarpone przekładane biszkoptami nasączonymi kawą i amaretto
- Deser wiśniowy - wiśnie na winie przekładane aksamitnym serkiem rumowym

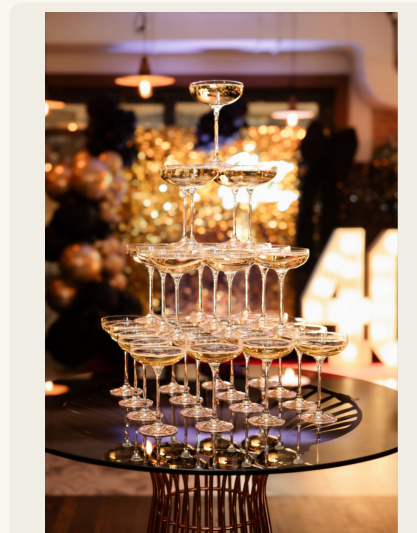


Dodatki do przyjęcia

- Słodki stół - monoporcje w różnych smakach
- Kruche ciasteczka
- Owoce na paterach
- Tort okolicznościowy z dekoracją - tradycyjny lub artystyczny

Aperitif lub toast do tortu

Włoskie prosecco z beczki



ZIMNA PŁYTA • CZĘŚĆ 1

Przy wspólnym stole

Wybierz łącznie 6 rodzajów przystawek z obu stron. Pieczywo własnego wypieku i masło w zestawie.

- Półmisek wędlin swojskich oraz mięs pieczystych
- Półmisek serów żółtych i pleśniowych z owocami suszonymi
- Plastry polędwiczki wieprzowej z borowikami w galarecie
- Rolada z kaczki faszerowana oliwkami, morelami oraz pistacjami (galantyna)
- Jajka z pastą brokułową lub w sosie tatarskim
- Łosoś wędzony faszerowany twarożkiem szczypiorkowym
- Łosoś z pieca z twarożkiem i zielonym groszkiem
- Pasztet własnego wyrobu z sosem żurawinowym lub sosem tatarskim
- Pasztet z brokułów - wegetariański mus z brokułów
- Carpaccio z buraka podane z kremem balsamicznym, orzechami włoskimi, kozim serem oraz rukolą
- Obazda (pasta) z sera camembert ze szczypiorkiem
- Galaretka drobiowa
- Galaretka na golonce
- Rollsy z tortilli z kurczakiem grillowanym, sałatą, pomidorem oraz sosem majonezowym
- Rollsy z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami, cebulką oraz ogórkiem konserwowym
- Panierowane kapelusze pieczarek nadziewane farszem oraz posypane parmezanem
- Figi faszerowane kozim serem, z pieprzem mielonym oraz szynką parmeńską
- Muszle makaronowe nadziewane kurczakiem grillowanym, smażoną cebulką i pieczarkami oraz majonezem
- Tartaletka z pasztecikiem i śliwką kalifornijską
- Tartaletka z twarożkiem i pomidorem koktajlowym
- Tartaletka z twarożkiem szczypiorkowym oraz czerwonym kawiozem
- Babeczka napełniona pastą jajeczną udekorowana pomidorem koktajlowym

ZIMNA PŁYTA • CZĘŚĆ 2

Małe przyjemności

Dalszy wybór przystawek do zimnej płyty.

- Roladki z omleta z pastą jajeczną i pieczarkami
- Roladki z szynki parmeńskiej nadziewane serem feta i szczypiorkiem
- Białe szparagi owinięte szynką parmeńską z twarożkiem i pomidorami suszonymi
- Tartinka z pastą jajeczną, szynką oraz pomidorami koktajlowymi
- Tartinka z twarożkiem szczypiorkowym z sałatą, salami i ogórkiem konserwowym
- Tartinka z twarożkiem buraczanym, czerwoną cebulką oraz wędzonym łososiem
- Tartinka z ciemnego pieczywa z pastą oraz koperkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym oraz matiasem
- Koreczki z serem pleśniowym, winogronami i czarną oliwką
- Koreczki z serem gouda, orzechami włoskimi i śliwką suszoną
- Koreczki z krewetkami smażonymi na maśle z czosnkiem marynowanym oraz oliwką czarną
- Koreczki z camembertem, ananasem oraz pomidorkiem koktajlowym
- Krewetki w delikatnym musie (terrina)
- Marynaty (ogórek konserwowy, papryka, pieczarka konserwowa)
- Tatar z filetów matiasa, z czerwoną cebulą, pieprzem i papryką
- Matias opiekany w marynacie octowej
- Matias korzenny w buraczkach marynowanych z ogórkiem konserwowym i cebulką
- Śledzie w jogurcie greckim i jabłku
- Nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- Oscypki grillowane na maśle podane z żurawiną
- Placuszki ziemniaczane podane z sosem czosnkowym
- Krążki cebulowe podane z sosem majonezowo-szczypiorkowym

Przystawki z dopłatą

- Carpaccio wołowe (z polędwicy wołowej) z oliwą truflową, parmezanem i rukolą — pozycja premium za dopłatą
- Tatar wołowy — pozycja premium za dopłatą
- Tatar z łososia — pozycja premium za dopłatą

ZIMNA PŁYTA • SAŁATKI

Świeżość na stole

Wybierz 2 rodzaje sałatek do zimnej płyty.

- Sałatka warstwowa z kurczakiem, pomidorami, kukurydzą, fasolką czerwoną na sałacie lodowej z sosem koktajlowym
- Sałatka warstwowa z kurczakiem, ananasem, suszoną żurawiną i kukurydzą na sałacie lodowej z sosem koktajlowym
- Sałatka z gyrosem – z grillowaną polędwiczką wieprzową, pomidorami, ogórkiem zielonym, smażonymi pieczarkami i cebulką na sałacie lodowej z sosem czosnkowym
- Sałatka Caprese - z pomidorami, świeżą mozzarellą, cebulą czerwoną, miksem sałat z sosem vinaigrette
- Sałatka z fasolki czerwonej, fasolki szparagowej zielonej, kukurydzy, z rukolą, roszponką z sosem vinaigrette
- Sałatka z papryki, cebuli czerwonej, z oliwkami, serem feta, rukolą, roszponką oraz sosem francuskim
- Sałatka z buraczków, z pomarańczami, kozim serem, rukolą oraz orzeszkami piniowymi z sosem francuskim
- Sałatka z kalafiora, brokułów, z kukurydzą i koperkiem z majonezem

Do zimnej płyty podajemy pieczywo własnego wypieku i masło.



CIEPŁA KOLACJA

Wieczór pełen smaku

Kolacja mięsna z dodatkami. Kolacje tematyczne: szczegóły na stronie 11.

Dwa sposoby skomponowania kolacji:

2 rodzaje mięs, łącznie 1 sztuka na osobę, z uzupełnieniem mięsami z obiadu

lub 4 rodzaje mięs, łącznie 1,5 sztuki na osobę.

Wariant i ewentualną różnicę w cenie ustalamy podczas wyboru menu.

- Karczek szpikowany czosnkiem w sosie pieczarkowym
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany z pieczarkami zapieczony serem
- Grillowany filec z kurczaka z pomidorkami koktajlowymi i grillowanym plasterkiem ananasa zapieczony serem
- Grillowany filec z kurczaka z oscypkiem oraz żurawiną
- Roladka schabowa z szynką, serem i ogórkiem kiszonym
- Roladka z indyka faszerowana szynką wiejską, żółtym serem oraz papryką
- Roladka z indyka z żurawiną i śliwkami suszonymi w sosie jogurtowym na słodko-kwaśno
- Szaszłyk drobiowy z boczkiem, papryką i cebulką
- Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z boczkiem, pieczarkami, cebulą oraz papryką
- Szaszłyk z indyka ze śliwkami i papryką
- Roladka wieprzowa ze schabu z grzybami leśnymi i kapustą
- Filec z grilla z kurkami i świeżą mozzarellą
- Panierowana roladka z pieczarkami, serem i porem
- Ozorki wieprzowe w sosie chrzanowym
- Ozorki wołowe w sosie musztardowym
- Filec z pstrąga na szpinaku w sosie śmietanowo-czosnkowym
- Filec z pstrąga podany na fasolce szparagowej
- Filec z łososia z prażonymi migdałami — pozycja premium za dopłatą

CIEPŁA KOLACJA • DODATKI I ALTERNATYWY

Twój wybór na wieczór

Do kolacji mięsnej wybierz 2 dodatki warzywne i 2 dodatki skrobiowe.

Dodatki warzywne

- Bukiet sałat z warzywami oraz sosem vinaigrette
- Bukiet sałat z pomidorami oraz sosem włoskim
- Bukiet sałat z pomidorami i cebulą na słodko-kwaśno
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Bukiet jarzyn gotowanych
- Surówka z ogórka kiszzonego z papryką, cebulką i kukurydzą

Dodatki skrobiowe

- Ćwiartki ziemniaczane w ziołach
- Pieczone ziemniaki w mundurkach
- Dufinki ziemniaczane
- Frytki grubostrugane
- Frytki karbowane
- Bezy ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana z boczkiem i warzywami

Kolacja amerykańska

- Burgery 100% wołowiny
- Frytki stekowe
- Łódeczki ziemniaczane (wedges)
- Mini gofry z ziemniaka i cebulki z sosem czosnkowym

Kolacja włoska

- Włoska pizza z pieca
- Makarony penne (zapekane lub z patelni)
- Sałatka po sycylijsku oraz sałatka grecka

Kolacja tematyczna może zastąpić kolację mięsną. Zakres i cenę zamiany ustalamy indywidualnie.

KOLACJE I DODATKI

Późna kolacja

Dopasuj zakończenie przyjęcia do jego charakteru.

- Barszcz z krokietem mięsnym lub kapustą i grzybami
- Strogonov wołowy z bułeczkami własnego wypieku
- Bogracz z bułeczkami własnego wypieku
- Ragout z indyka z bułeczkami własnego wypieku

Wycena dodatkowej kolacji ustalana indywidualnie.

Opcje dodatkowe

Słodki stół własnej produkcji

20-30 zł/os.

Napoje gazowane bez limitu

30 zł/os.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, tonic

Animator dla dzieci — 2 godziny

500 zł

Ścianka balonowa

od 500 zł

Możliwość przyniesienia własnego alkoholu i wina, z wyjątkiem alkoholu do toastu oraz piwa.