

NAKRYCIE STOŁU

Menu weselne
2026/2027

Trzy menu bazowe i wszystkie moduły rozbudowy ze składami. W każdym kursie wybieracie jedną pozycję, w daniu głównym maksymalnie dwa warianty. Pozycje wege i wegańskie są oznaczone.

CLASSIC	SIGNATURE	PRESTIGE
279 zł	339 zł	419 zł

Classic

279 ZŁ / OS.

Elegancka baza: znajome smaki w nowoczesnym wydaniu.

PRZYSTAWKA · WYBIERZCIE 1

Labneh *warzywa z ognia, pomidor confit, zielona oliwa, za'atar, focaccia*

Carpaccio z pieczonego buraka *ricotta, pomarańcza, konfitura z czerwonej cebuli, pestki*

Pstrąg wędzony *krem chrzanowy, ogórek, koper, pieczywo ziołowe*

Burrata *pomidor, bazylia, oliwa, focaccia*

ZUPA · WYBIERZCIE 1

Consommé z pieczonego kurczaka *warzywa, kluska ziołowa, natka*

Krem z pieczonych pomidorów *bazylia, Parmigiano Reggiano, oliwa ziołowa*

Żurek MUDO *biała kiełbasa, purée ziemniaczane, jajko, sos śmietanowo-chrzanowy*

Krem sezonowy *warzywo sezonu, zioła, chrupiący element*

DANIE GŁÓWNE · MAKS. 2 WARIANTY

Dorsz *purée z palonym masłem, młoda kapusta, sos maślankowo-koperkowy*

Rolada z kurczaka *szpinak, ziemniak Anna, marchew, kremowy sos pieczarkowy*

Polędwiczka wieprzowa *gratin, warzywa, sos tymiankowy*

Gnocchi *szpinak baby, Parmigiano Reggiano, sos truflowy* WEGE

Kuskus perłowy *warzywa z ognia, pesto ziołowe, pestki* VEGAN

DESER · WYBIERZCIE 1

Sernik baskijski *rokitnik, crème fraîche*

Szarlotka MUDO *palone masło, karmel, lody waniliowe*

Panna cotta *owoce sezonowe, wanilia, kruszonka*

Vegan mousse *owoce, crumble, sos owocowy* VEGAN

W CENIE

- 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego oraz 1 deser.
- Pieczywo i masło podczas obiadu oraz woda w karafkach.
- Wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie.

DLA KOGO

Dla Was, jeśli lubicie znajome smaki i chcecie rozbudować obiad o wybrane momenty wieczoru.

Signature

339 ZŁ / OS.

Charakter MUDO: Bałtyk, wołowina, trufla, mocny sos.

PRZYSTAWKA · WYBIERZCIE 1

Tatar wołowy MUDO *ogórek, żółtko, szczypior, trufla, brioche*

Carpaccio wołowe *Parmigiano Reggiano, kapary, rukola, majonez truflowy*

Łosoś *crème fraîche, ogórek, koper, cytrusy, pieczywo*

Krewetka *cytrusy, chilli, kolendra, emulsja cytrynowa*

Labneh Signature *warzywa z ognia, pistacja, zioła, focaccia* WEGE

ZUPA · WYBIERZCIE 1

Bouillabaisse MUDO *ryba, mule, rak, fenkuł, pomidor*

Krem z borowików *olej truflowy, grzanka, Parmigiano Reggiano*

Żurek MUDO *biała kiełbasa, purée ziemniaczane, jajko, sos chrzanowy*

Consommé z kaczki *warzywa, zioła, delikatny makaron*

DANIE GŁÓWNE · MAKS. 2 WARIANTY

Halibut *broccolini, groszek, bób, sos maślankowo-koperkowy*

Policzki wołowe *purée z palonej marchwi, suszona śliwka, jus, jarmuż*

Kaczka *kluski ziemniaczane w panko, czarna porzeczka, sos foie gras*

Dorsz Signature *purée z palonym masłem, kapusta, sos koperkowy*

Risotto sezonowe *Parmigiano Reggiano, zielone warzywa, zioła* WEGE

Linguine truflowe *Parmigiano Reggiano, szpinak, trufla* WEGE

DESER · WYBIERZCIE 1

Fondant czekoladowy *kwaśna wiśnia, crème anglaise, lody waniliowe*

Sernik baskijski *rokitnik, crème fraîche*

Tartaletka sezonowa *owoce, krem waniliowy, pistacja*

Vegan raspberry mousse *malina, crumble, owoce* VEGAN

W CENIE

- 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego oraz 1 deser.
- Pieczywo i masło podczas obiadu oraz woda w karafkach.
- Wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie.

DLA KOGO

Dla Was, jeśli chcecie poznać kuchnię MUDO przez tatar, bouillabaisse, policzki wołowe i kaczkę.

Prestige

419 ZŁ / OS.

Produkt premium: foie gras, homar, polędwica, jesiotr.

PRZYSTAWKA · WYBIERZCIE 1

Tartaletka foie gras *kwaśna wiśnia, porto, pistacja*

Tuńczyk *sezam, ponzu, awokado, ogórek, kolendra*

Tatar z polędwicy wołowej *trufla, żółtko, pikle, brioche*

Krewetka premium *cytrusy, chilli, kolendra, emulsja cytrynowa*

Carpaccio z polędwicy *Parmigiano Reggiano, trufla, kapary, rukola*

Burrata premium *pomidor sezonowy, bazylia, pistacja, focaccia* WEGE

ZUPA · WYBIERZCIE 1

Bisque homarowo-rakowy *rak, olej skorupiakowy, brioche*

Bouillabaisse MUDO *ryba, mule, rak, fenkuł, pomidor*

Krem z borowików *trufla, Parmigiano Reggiano, grzanka*

Consommé z kaczki *kaczka, warzywa, zioła*

DANIE GŁÓWNE · MAKS. 2 WARIANTY

Jesiotr *rak, opalany ogórek, palony ziemniak, sos homarowy*

Polędwica wołowa *purée z palonej marchwi, broccolini, portobello, demi-glace pieprzowy*

Kaczka *foie gras, kluski w panko, czarna porzeczka, jabłko*

Halibut *zielone warzywa, sos maślankowo-koperkowy*

Policzki wołowe Prestige *purée z marchwi, śliwka, intensywny jus*

Risotto truflowe *Parmigiano Reggiano, zielone warzywa* WEGE

Danie roślinne Szefa Kuchni *sezonowe warzywa, sos, tekstura* VEGAN

DESER · WYBIERZCIE 1

Fondant czekoladowy *wiśnia, crème anglaise, lody waniliowe*

Tartaletka pistacjowa *owoce sezonowe, wanilia*

Sernik baskijski premium *rokitnik, crème fraîche, pistacja*

Deser Szefa Kuchni *kompozycja sezonowa ustalana z Szefem Kuchni*

Vegan premium dessert *owoc sezonu, mousse, crumble* VEGAN

W CENIE

- 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego oraz 1 deser.
- Pieczywo i masło podczas obiadu oraz woda w karafkach.
- Wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie.

DLA KOGO

Dla Was, jeśli chcecie wybierać spośród dań z foie gras, homarem, polędwicą i jesiotrem.

Upgrade *premium*

Wybierzcie danie z wyższego pakietu z dopłatą za osobę. Pozostałe dania zostają w Waszym pakiecie.

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy MUDO *Przystawka poza Signature.*	+25 zł / os.
Tuńczyk / ponzu / sezam *Przystawka premium.*	+35 zł / os.
Tartaletka foie gras *Przystawka premium.*	+35 zł / os.
Krewetka premium *Przystawka premium.*	+25 zł / os.

ZUPA

Bouillabaisse MUDO *Zupa poza Signature.*	+20 zł / os.
Bisque homarowo-rakowy *Zupa premium.*	+30 zł / os.

DANIE GŁÓWNE

Halibut *Danie główne poza Signature.*	+35 zł / os.
Kaczka / foie gras *Danie główne poza Signature.*	+35 zł / os.
Jesiotr / rak / sos homarowy *Danie główne premium.*	+55 zł / os.
Polędwica wołowa 180-200 g *Danie główne premium.*	+75 zł / os.

Przy dwóch wariantach dania głównego, z których jeden ma dopłatę, kalkulator liczy dopłatę od wszystkich dorosłych Gości. To szacunek górny; dokładne rozliczenie potwierdzimy w finalnej ofercie.

Dodatkowy serwis w obiedzie

Rozbudujcie obiad o dodatkowe podanie. Każdy serwis liczymy za osobę.

Amuse-bouche Szefa Kuchni *Przekąska od Szefa Kuchni na jeden kęs, na otwarcie obiadu.*	25 zł / os.
Sorbet / intermezzo sezonowe *Sorbet sezonowy, który odświeża podniebienie przed daniem głównym.*	18 zł / os.
Dodatkowy serwis przystawki *Drugi serwis przystawki; cena zależy od wybranej pozycji.*	45-65 zł / os.
Dodatkowy serwis rybny przed daniem głównym *Rybne danie pośrednie przed daniem głównym; cena zależy od ryby.*	65-95 zł / os.

Bufety *zimne*

Od lekkiego dodatku do reprezentacyjnej ekspozycji. Wybierzcie poziom, który pasuje do charakteru wieczoru.

Bufet zimny Classic

79 zł / os.

Lekki bufet zimny: Caesar, labneh, pstrąg wędzony, focaccia.

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

- Caesar MUDO *kurczak, Parmigiano Reggiano, grzanka*
- Labneh *warzywa z ognia, za'atar*
- Pstrąg wędzony *krem chrzanowy, ogórek*
- Sałatka ziemniaczana *koper, musztarda francuska*
- Focaccia *masło palone, masło ziołowe*

Bufet zimny Signature

109 zł / os.

Bufet zimny z rostbefem, łososiem, krewetką i deską serów.

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

- Rostbef *majonez truflowy, korniszony, kapary*
- Łosoś wędzony *crème fraîche, koper, cytryna*
- Krewetka *salsa cytrusowa, kolendra*
- Pieczony burak *kozi ser, orzech*
- Caesar MUDO *Parmigiano Reggiano, anchois*
- Deska serów *chutney, owoce*
- Focaccia *masła smakowe*

Bufet zimny Prestige

149 zł / os.

Reprezentacyjna ekspozycja: mini tatar, tuńczyk, foie gras, krewetki.

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

- Tatar wołowy mini *żółtko, trufla*
- Tuńczyk *ponzu, sezam, ogórek*
- Tartaletka foie gras *wiśnia, pistacja*
- Rostbef *trufla, pikle*
- Łosoś i pstrąg wędzony *dodatki*
- Krewetki *cytrusy, chilli*
- Sery premium *chutney, owoce*
- Pieczywo *focaccia, masła smakowe*

Gorące *kolacje*

Może to być klasyczny bufet z bemarów albo krótszy, bardziej restauracyjny serwis dopasowany do rytmu wesela.

II kolacja Classic

149 zł / os.

Ciepła kolacja: kurczak, karkówka lub łopatka, dorsz i dodatki.

KIEDY Drugi ciepły moment wieczoru, zwykle 22:00-23:30.

- Kurczak pieczony *kremowy sos pieczarkowy*
- Karkówka lub łopatka *sos własny*
- Dorsz pieczony *sos maślankowo-koperkowy*
- Purée ziemniaczane *warzywa pieczone, kapusta sezonowa*

II kolacja Signature

179 zł / os.

Gorąca kolacja: policzki wieprzowe z grzybami leśnymi, kaczka, ryba, gnocchi truflowe.

KIEDY Drugi ciepły moment wieczoru, zwykle 22:00-23:30.

- Policzki wieprzowe duszone z grzybami leśnymi *purée ziemniaczane, sezonowe warzywa*
- Konfitowane udo z kaczki *sos porzeczkowy*
- Ryba morska *sos szafranowo-cytrynowy*
- Gnocchi *sos truflowy, Parmigiano Reggiano*
- Gratin ziemniaczany *warzywa z ognia*

II kolacja Prestige

209 zł / os.

Gorąca kolacja premium: wołowina, kaczka, halibut.

KIEDY Drugi ciepły moment wieczoru, zwykle 22:00-23:30.

Halibut po potwierdzeniu dostępności w dniu przyjęcia.

- Wołowina długo duszona *intensywny jus*
- Kaczka *sos foie gras lub porzeczkowy*
- Halibut (po potwierdzeniu dostępności)
- Ravioli lub gnocchi *trufla, Parmigiano Reggiano*
- Ziemniak gratin *zielone warzywa, warzywa z ognia*

III gorący serwis

od **69 zł** / os.

Ciepłe danie mięsne lub rybne z dodatkiem i warzywem.

KIEDY Koniec nocy, jako ostatni ciepły serwis.

- 1 danie mięsne lub rybne
- dodatek
- warzywo

Live *cooking*

Najlepiej działają 1-2 mocne stacje. Mają wtedy energię, kolejkę i realny efekt „wow”, zamiast konkurować ze sobą.

STACJE LIVE COOKING SĄ DOSTĘPNE OD 30 GOŚCI.

Tatar Live — 59 zł / os.

Tatar wołowy siekany i wykańczany przy Gościach.

Wołowina siekana *żółtko, pikle, trufla, brioche*

wykańczanie przy Gościach

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Pasta Live — 59 zł / os.

Makaron lub gnocchi z dwoma sosami, wykańczane przy Gościach.

Linguine lub gnocchi

dwa sosy, np. truflowy i frutti di mare

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Carving Station — 89 zł / os.

Rostbef lub pieczona wołowina krojona przy Gościach, z dodatkami.

Rostbef lub wołowina pieczona

jus *ziemniaki, warzywa, sosy*

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie. Dobrze łączy się ze Stołem Wiejskim.

Krewetki Torpedo — 59 zł / os.

Chrupiące krewetki z bisque-yuzu, chilli i sezamem.

Chrupiące krewetki *bisque-yuzu, chilli, kolendra, sezam*

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Risotto Live — 55 zł / os.

Risotto na żywo z Parmigiano Reggiano i sezonowym dodatkiem.

Risotto wykańczane na żywo *Parmigiano Reggiano, sezonowy dodatek*

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Focaccia & Antipasti — 49 zł / os.

Ciepła focaccia z oliwami, serami, warzywami i pastami.

Ciepła focaccia *oliwy, sery, warzywa, pikle, pasty*

KIEDY Powitanie, przed obiadem.

Stacja specjalna

wycena indywidualna

Stacja pod Waszą historię: region, podróż, ulubiony smak.

KIEDY Wieczór, jako atrakcja po obiedzie.

Bałtyk & *Seafood*

Moduł, który najmocniej łączy menu z lokalizacją nad morzem.

Stół Bałtycki — 129 zł / os.

Sopot na stole: ryby wędzone, marynowane, śledź, krewetki.

Łosoś i pstrąg wędzony

Ryby marynowane *śledź, pikle*

Tatar lub rillettes z ryby

Krewetki *sos cytrusowy*

Pieczywo *focaccia, masła smakowe*

Cytryna *koper, chrzan, dodatki sezonowe*

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Seafood Premium — 179 zł / os.

Krewetki, mule, ośmiornica i ryby. Dodatki zależne od dostawy.

Krewetki *cytrusy, chilli, zioła*

Mule *aromatyczny sos, pieczywo*

Ośmiornica *ziemniak, zioła, cytryna*

Ryba wędzona i marynowana

Element ostrygowy lub produkt dnia (po potwierdzeniu dostawy)

Ponzu *mignonette, emulsja cytrynowa, aioli*

KIEDY Północ, jako zmiana tonu po II kolacji.

Element ostrygowy i produkt dnia zależą od dostawy w dniu przyjęcia.

Oyster Bar — *od* 89 zł / os.

Ostrygi otwierane na bieżąco z mignonette i cytryną.

Ostrygi otwierane na bieżąco

mignonette, cytryna, dodatki

KIEDY Północ, jako zmiana tonu po II kolacji.

Cena od; kalkulator liczy dolną granicę. Liczbę sztuk i odmianę ustalamy przy finalnej wycenie.

Stół *Wiejski*

Polska tradycja w stylu MUDO.

Stół Wiejski MUDO

89 zł / os.

Polska tradycja w stylu MUDO: wędliny, smalec, sery, kiszonki.

KIEDY Po głównym obiedzie, w części wieczornej, albo jako całonocny stół uzupełniający. Dobrze łączy się z Późną zupą, Carving Station albo Midnight Street Food.

Zakres może zostać dopasowany do sezonu, liczby Gości i charakteru przyjęcia.

Wędliny rzemieślnicze *kiełbasa wiejska, kabanosy*

Pieczona karkówka i mięsa krojone na zimno

Pasztet MUDO *konfitura z cebuli*

Smalec z jabłkiem i majerankiem

Sery dojrzewające *twaróg ze szczypiorkiem*

Ogórki kiszone *pikle, marynowane warzywa*

Ćwikła *chrzan, musztarda francuska*

Chleb na zakwasie *pieczywo wiejskie, masło*

Słodki stół & *noc*

Mniej formalnie, bardziej komfortowo: małe słodkości, street food i późna zupa.

Słodki stół MUDO

65 zł / os.

Mini desery MUDO: sernik baskijski, mus, panna cotta, szarlotka.

KIEDY Północ, po II kolacji.

- Mini sernik baskijski
- Mus czekoladowy *wiśnia*
- Panna cotta *owoce sezonowe*
- Mini szarlotka *karmel*
- Mini pączki lub tartaletki sezonowe

Słodki stół Premium

85 zł / os.

Słodki stół premium: crème brûlée, fondant, pistacja, praliny.

KIEDY Północ, po II kolacji.

- Crème brûlée
- Mini fondant czekoladowy
- Tartaletki pistacjowe i sezonowe
- Sernik baskijski *rokitnik*
- Panna cotta *mango lub owoce sezonowe*
- Mini pączki pistacjowe *praliny, owoce*

Midnight Street Food

59 zł / os.

Nocny street food: brioche z wołowiną, truffle fries, kurczak.

KIEDY Po północy, zwykle 01:00-02:30.

- Mini brioche z szarpaną wołowiną
- Truffle fries *majonez truflowy*
- Chrupiący kurczak *sos MUDO*
- Mini fish & chips (opcjonalnie)

Późna zupa

35 zł / os.

Żurek MUDO albo barszcz czerwony z pasztecikiem na koniec nocy.

KIEDY Koniec nocy, przed końcem przyjęcia.

- Żurek MUDO lub barszcz czerwony *pasztecik*

Dodatkowe *moduły*

Welcome Finger Food — 49 zł / os.

Trzy mini przekąski na powitanie: mięsna, rybna, wege.

3 mini przekąski

wariant mięsny *rybny, wege*

KIEDY Powitanie, przed obiadem.

Cheese Table — 59 zł / os.

Sery premium z chutney, owocami, orzechami i pieczywem.

Sery premium *chutney, owoce, orzechy, pieczywo*

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Antipasti Table — 55 zł / os.

Sery, warzywa, oliwki, focaccia, pasty i pikle.

Sery *warzywa, oliwki, focaccia, pasty, pikle*

KIEDY Powitanie, przed obiadem.

Mini Dessert Pass — 39 zł / os.

Dwa mini desery roznoszone przez obsługę między Gośćmi.

2 mini słodkie elementy

roznoszenie przez obsługę

KIEDY Północ albo w trakcie zabawy.

Fruit & Season Table — 35 zł / os.

Owoce sezonowe, cytrusy i dodatki.

Owoce sezonowe *cytrusy, dodatki*

KIEDY Północ, obok słodkiego stołu.

Coffee Sweet Bite — 29 zł / os.

Mini deser do kawy po obiedzie.

Mini deser do kawy

KIEDY Po obiedzie, do kawy.

Vegan Corner — 59 zł / os.

Roślinne przekąski, dipy, pieczywo i warzywa.

3-4 roślinne przekąski *dipy, pieczywo, warzywa*

KIEDY Wczesny wieczór, po obiedzie.

Do indywidualnej wyceny

Zero-Proof Bar — *wycena indywidualna*

Bar z koktajlami bezalkoholowymi premium.

Caviar Moment — *wycena indywidualna*

Kawior z blinami i crème fraîche.

Chef's Seasonal Station — *wycena indywidualna*

Sezonowa stacja Szefa Kuchni, ustalana indywidualnie.

Specjalny motyw regionalny lub rodzinny Pary Młodej — *wycena indywidualna*

Motyw z Waszego regionu lub rodzinnej tradycji.

Wycenimy je po rozmowie, gdy poznamy zakres.