

SALA BANKIETOWA O ZACHODZIE SŁOŃCA

Oferta weselna *2026/2027*

Wasze wesele. Wasz scenariusz. Nasza kuchnia.

W MUDO nie wybieracie gotowego wesela z jednej tabeli. Zaczynacie od menu bazowego, a później dokładacie tylko te elementy, które pasują do Waszego wieczoru. Sopot, Bałtyk, produkt, gościnność.

CLASSIC	SIGNATURE	PRESTIGE
279 zł	339 zł	419 zł

Cena za osobę dorosłą. Wszystkie ceny są cenami brutto i obowiązują od teraz, także dla rezerwacji zawieranych w 2026 roku.

Sala z widokiem na *zatokę*



SESJA NA PLAŻY

Sala bankietowa MUDO ma przeszklenia z widokiem na zatokę i plażę. Obiad podajemy przy stołach okrągłych, 10- i 6-osobowych, z pełną zastawą. W cenie są obsługa kelnerska i porządkowa oraz opieka Event Managera. Przyjęcie trwa standardowo do 3:00.



SALA Z WIDOKIEM NA ZATOKĘ

Ceremonia na balkonie *widokowym*



CEREMONIA NA BALKONIE WIDOKOWYM

Przy sali jest balkon widokowy z widokiem na plażę i zatokę, który możecie zarezerwować na ceremonię zaślubin. Rezerwacja obejmuje godzinę, stół dla urzędnika, godło, krzesła dla Gości i Pary Młodej oraz kieliszek prosecco po ceremonii.

Cena nie obejmuje dekoracji ceremonii. Pomagamy je zorganizować po podpisaniu umowy.

CEREMONIA NA BALKONIE WIDOKOWYM

1 500 zł

W CENIE

- stół dla urzędnika
- godło
- krzesła dla Gości i Pary Młodej
- rezerwacja na 1 h
- kieliszek prosecco po ceremonii

Jak komponujemy *przyjęcie*

Jedna karta. Setki możliwych wesel. Najpierw wybieracie bazowe menu serwowane, potem dokładacie kolejne momenty wieczoru. Płacicie za to, co faktycznie znajduje się w Waszym programie.

01 Baza	Classic, Signature lub Prestige. Menu bazowe nadaje ton obiadowi i całemu wieczorowi.
02 Obiad	W cenie bazy: przystawka, zupa, maksymalnie dwa warianty dania głównego i deser. Pieczywo z masłem i woda w karafkach.
03 Rozbudowa	Według wyboru: bufety, II kolacja, Stół Bałtycki, Stół Wiejski, seafood, live cooking, słodki stół, nocny serwis.
04 Upgrade	Wybierzcie danie z wyższego pakietu z dopłatą za osobę. Pozostałe dania zostają w Waszym pakiecie.
05 Finalna oferta	Kompozycja dopasowana do liczby Gości, harmonogramu i budżetu. Przygotowujemy ją po rozmowie.

MENU BAZOWE

	Classic	*Signature*	*Prestige*
CENA	279 zł / os.	339 zł / os.	419 zł / os.
CHARAKTER	*Elegancka baza: znajome smaki w nowoczesnym wydaniu.*	*Charakter MUDO: Bałtyk, wołowina, trufla, mocny sos.*	*Produkt premium: foie gras, homar, polędwica, jesiotr.*
DLA KOGO	Dla Was, jeśli lubicie znajome smaki i chcecie rozbudować obiad o wybrane momenty wieczoru.	Dla Was, jeśli chcecie poznać kuchnię MUDO przez tatar, bouillabaisse, policzki wołowe i kaczkę.	Dla Was, jeśli chcecie wybierać spośród dań z foie gras, homarem, polędwicą i jesiotrem.
W CENIE	– 1 przystawka serwowana, 1 zupa, maksymalnie 2 warianty dania głównego, 1 deser – pieczywo i masło podczas obiadu – woda w karafkach – wcześniej zgłoszone diety i warianty specjalne ustalane indywidualnie		

Każdy pakiet jest dostępny od 40 osób. Przy mniejszej uroczystości zapraszamy do kontaktu. Przy mniej niż 60 dorosłych Gościach do ceny dochodzi opłata za wynajem sali 3 500 zł.

Menu *bazowe*



PRZYJĘCIE W MUDO

Classic

279 zł / os.

Elegancka baza: znajome smaki w nowoczesnym wydaniu.

Czterodaniowy obiad serwowany w wersji Classic. Wybieracie jedną z czterech przystawek, jedną z czterech zup, maksymalnie dwa z pięciu dań głównych i jeden z czterech deserów. W karcie są pozycje wege i wegańskie.

Signature

339 zł / os.

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

Czterodaniowy obiad serwowany w wersji Signature, najbardziej charakterystyczny kierunek MUDO. Wybieracie jedną z pięciu przystawek, jedną z czterech zup, maksymalnie dwa z sześciu dań głównych i jeden z czterech deserów. W karcie są pozycje wege i wegańskie.

Prestige

419 zł / os.

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

Czterodaniowy obiad serwowany w wersji Prestige: produkty premium i mocniejsze sosy. Wybieracie jedną z sześciu przystawek, jedną z czterech zup, maksymalnie dwa z siedmiu dań głównych i jeden z pięciu deserów. Deser Szefa Kuchni to kompozycja sezonowa ustalana z Szefem Kuchni.

Wybieracie maksymalnie dwa warianty dania głównego.
Wcześniej zgłoszone diety ustalamy indywidualnie. Diety, alergie i wykluczenia zgłoście nam wcześniej. Warianty specjalne ustalamy indywidualnie, alergeny potwierdzamy przy finalizacji.

PEŁNE MENU W OSOBNYM DOKUMENCIE

Wieczór, który ma *rytm*

Najlepsze przyjęcia mają 3-5 wyraźnych momentów kulinarnych poza obiadem, dobranych do liczby Gości i godzin wydarzenia. Poniżej przykładowy scenariusz od powitania do końca nocy.

01

Powitanie

Przed obiadem, gdy Goście schodzą się i witają. Drobne przekąski w dłoni, zanim wszyscy usiądą do stołu.

Focaccia & Antipasti	49 zł / os.
Welcome Finger Food	49 zł / os.
Antipasti Table	55 zł / os.

02

Obiad

Cztery serwisy z wybranego pakietu: przystawka, zupa, danie główne i deser. Ten moment macie już w cenie bazy.

MUDO Classic	279 zł / os.
MUDO Signature	339 zł / os.
MUDO Prestige	419 zł / os.
Amuse-bouche Szefa Kuchni	25 zł / os.
Sorbet / intermezzo sezonowe	18 zł / os.
Dodatkowy serwis przystawki	45-65 zł / os.
Dodatkowy serwis rybny przed daniem głównym	65-95 zł / os.

03

Wczesny wieczór

Pierwszy luźny moment po obiedzie. Bufet zimny, Stół Bałtycki albo Stół Wiejski, do których Goście wracają między tańcami.

Bufet zimny Classic	79 zł / os.
Bufet zimny Signature	109 zł / os.
Bufet zimny Prestige	149 zł / os.
Stół Bałtycki	129 zł / os.
Cheese Table	59 zł / os.
Coffee Sweet Bite	29 zł / os.
Vegan Corner	59 zł / os.
Stół Wiejski MUDO	89 zł / os.



WIECZÓR W MUDO

04 Wieczór

Atrakcja przy Gościach: kucharz wykańcza danie na oczach sali, a obok czeka słodki stół. Tatar Live, Pasta Live albo Carving Station.

Tatar Live	59 zł / os.
Pasta Live	59 zł / os.
Carving Station	89 zł / os.
Krewetki Torpedo	59 zł / os.
Risotto Live	55 zł / os.
Stacja specjalna	*wycena indywidualna*
Słodki stół MUDO	65 zł / os.
Słodki stół Premium	85 zł / os.
Mini Dessert Pass	39 zł / os.
Fruit & Season Table	35 zł / os.
Zero-Proof Bar	*wycena indywidualna*
Chef's Seasonal Station	*wycena indywidualna*
Specjalny motyw regionalny lub rodzinny Pary Młodej	*wycena indywidualna*

05 II kolacja, 22:00-23:30

Drugi ciepły moment wieczoru. Gorąca kolacja z bemarów albo krótszy serwis restauracyjny, zależnie od rytmu Waszego wesela.

II kolacja Classic	149 zł / os.
II kolacja Signature	179 zł / os.
II kolacja Prestige	209 zł / os.

06 Północ

Zmiana tonu. Owoce morza albo ostrygi otwierane na bieżąco przy Gościach.

Seafood Premium	179 zł / os.
Oyster Bar	*od* 89 zł / os.
Caviar Moment	*wycena indywidualna*

07 Comfort food, 01:00-02:30

Mniej formalnie. Street food po północy dla tych, którzy zostają na parkiecie.

Midnight Street Food	59 zł / os.

08 Koniec nocy

Ostatni ciepły serwis przed końcem przyjęcia. Późna zupa albo III gorący serwis.

III gorący serwis	*od* 69 zł / os.
Późna zupa	35 zł / os.



PRZYJĘCIE W MUDO

Pozycje oznaczone „od" liczymy od dolnej granicy. Dokładną kwotę ustalimy przy finalnej wycenie, gdy dobierzemy skład.

Stacje live cooking są dostępne od 30 Gości. Przyjęcie trwa standardowo do 3:00; open bar działa od obiadu do końca przyjęcia.

Napoje

Jeden open bar od obiadu do końca przyjęcia: bezalkoholowy, standard albo premium. Koktajle jako dodatek. Open bar jest dla Gości 18+. Goście poniżej 18 lat mają napoje bezalkoholowe za 85 zł/os., niezależnie od wybranego wariantu open baru. Alkohol zamawiacie wyłącznie przez MUDO. Do kosztu alkoholu dochodzi opłata korkowa 65 zł od każdej otwartej butelki.

Open bar bezalkoholowy

85 zł / os.

- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- nielimitowany serwis kawowy
- herbaty: czarna, zielona, owocowa, miętowa
- Coca-Cola, Fanta, Sprite, tonic

Open bar standard

195 zł / os.

- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- nielimitowany serwis kawowy
- herbaty: czarna, zielona, owocowa, miętowa
- wino musujące, wino białe, wino czerwone, wino różowe
- piwo
- wódka
- strefa 0%: piwo, wino białe, wino musujące

Open bar premium

235 zł / os.

- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- nielimitowany serwis kawowy
- herbaty: czarna, zielona, owocowa, miętowa
- wino musujące, wino białe, wino czerwone, wino różowe
- prosecco
- piwo
- wódka
- gin
- rum
- whisky
- strefa 0%: piwo, wino białe, wino musujące

Open bar koktajlowy — 95 zł / os.

Hugo Spritz i Aperol Spritz, także w wersjach 0%.

Open bar koktajlowy jako dodatek do wybranego open baru: Hugo Spritz i Aperol Spritz w wersji klasycznej i bezalkoholowej. Liczony od dorosłych Gości.

Napoje dla Gości poniżej 18 lat — 85 zł / os.

Open bar jest dla Gości 18+. Goście poniżej 18 lat mają napoje bezalkoholowe za 85 zł/os., niezależnie od wybranego wariantu open baru.

Opłata korkowa — 65 zł / BUTELKA

Alkohol zamawiacie wyłącznie przez MUDO. Do kosztu alkoholu dochodzi opłata korkowa 65 zł od każdej otwartej butelki. Dotyczy wina, prosecco, wódki, whisky, ginu, tequili, rumu i szampana.



SALA MUDO

Usługi *dodatkowe*

Fotobox na całą noc, obrusy w kolorze białym lub czarnym, bufet z lemoniadami oraz opłata tortowa przy własnym torcie. Dekoracje, tort, fotografa, kamerowanie i DJ-a pomagamy zorganizować po podpisaniu umowy.

Fotobox — 2 200 zł

Fotobox do dyspozycji Gości przez całą noc, z Waszym napisem.

Wynajem obrusu — 65 zł / SZT.

Obrus biały lub czarny, cena za sztukę.

Bufet z lemoniadami — 35 zł / OS.

Bufet z lemoniadami w trzech smakach, cena za osobę.

Opłata tortowa — 15 zł / TALERZYK

MUDO nie ma tortów w ofercie; przy własnym torcie obowiązuje opłata tortowa 15 zł od talerzyka.

Relacja fotografa — *wycena indywidualna*

Reportaż z całego dnia, od ceremonii po parkiet

Relacja filmowa z wesela — *wycena indywidualna*

Film z Waszego dnia: ceremonia, przemowy, pierwszy taniec

Opłata za wynajem sali — 3 500 zł

Przy mniej niż 60 dorosłych Gościach do ceny dochodzi opłata za wynajem sali 3 500 zł.

Minimum 40 osób

Każdy pakiet jest dostępny od 40 osób. Przy mniejszej uroczystości zapraszamy do kontaktu.

Standardowo do 3:00

Przyjęcie trwa standardowo do 3:00; open bar działa od obiadu do końca przyjęcia.

Goście poniżej 18 lat

Menu dla Gości poniżej 18 lat wyceniamy indywidualnie; ich napoje przy open barze kosztują 85 zł za osobę.



STOŁY OKRĄGŁE

Zbudujcie własny *budżet*

Zestawienia pokazują koszt menu i wybranych momentów wieczoru na osobę dorosłą. Napoje, dodatki i opłaty doliczacie osobno. Możecie zmienić pakiet bazowy i dobór modułów.

Kameralnie

Classic z bufetem zimnym, Midnight Street Food i późną zupą. Elegancki obiad i dwa luźne momenty w nocy.

MUDO Classic	279 zł / os.
Bufet zimny Classic	79 zł / os.
Midnight Street Food	59 zł / os.
Późna zupa	35 zł / os.
ZA OSOBĘ DOROSŁĄ	**452 zł / os.**

Klasycznie

Classic z przekąskami na powitanie, bufetem zimnym po obiedzie, słodkim stołem i ciepłą zupą na koniec nocy.

MUDO Classic	279 zł / os.
Welcome Finger Food	49 zł / os.
Bufet zimny Classic	79 zł / os.
Słodki stół MUDO	65 zł / os.
Późna zupa	35 zł / os.
ZA OSOBĘ DOROSŁĄ	**507 zł / os.**

Charakter MUDO

Signature z powitaniem, bufetem zimnym Signature, II kolacją i późną zupą. Bałtyk, wołowina i trufla przez cały wieczór.

MUDO Signature	339 zł / os.
Welcome Finger Food	49 zł / os.
Bufet zimny Signature	109 zł / os.
II kolacja Signature	179 zł / os.
Późna zupa	35 zł / os.
ZA OSOBĘ DOROSŁĄ	**711 zł / os.**

Reprezentacyjnie

Prestige z powitaniem, bufetem zimnym Prestige, II kolacją Signature i słodkim stołem. Produkt premium od obiadu do północy.

MUDO Prestige	419 zł / os.
Welcome Finger Food	49 zł / os.
Bufet zimny Prestige	149 zł / os.
II kolacja Signature	179 zł / os.
Słodki stół MUDO	65 zł / os.
ZA OSOBĘ DOROSŁĄ	**861 zł / os.**

Pełny program

Prestige z Seafood Premium, II kolacją Prestige, Tatarem Live, słodkim stołem Premium, Midnight Street Food i późną zupą.

MUDO Prestige	419 zł / os.
Seafood Premium	179 zł / os.
II kolacja Prestige	209 zł / os.
Tatar Live	59 zł / os.
Słodki stół Premium	85 zł / os.
Midnight Street Food	59 zł / os.
Późna zupa	35 zł / os.
ZA OSOBĘ DOROSŁĄ	**1 045 zł / os.**

Z Oyster Barem

Prestige z Seafood Premium, Oyster Barem, Carving Station, II kolacją Prestige, słodkim stołem Premium i Midnight Street Food. Szacunek uwzględnia najniższą cenę Oyster Baru.

MUDO Prestige	419 zł / os.
Seafood Premium	179 zł / os.
Oyster Bar	*od* 89 zł / os.
Carving Station	89 zł / os.
II kolacja Prestige	209 zł / os.
Słodki stół Premium	85 zł / os.
Midnight Street Food	59 zł / os.
ZA OSOBĘ DOROSŁĄ	***od* 1 129 zł / os.**

Pozycje oznaczone „od” liczymy od dolnej granicy. Dokładną kwotę ustalimy przy finalnej wycenie, gdy dobierzemy skład.

W cenie *każdego wesela*

- obsługa kelnerska
- obsługa porządkowa
- opieka Event Managera
- stoły okrągłe 10- i 6-osobowe
- talerze, sztućce, szklanki, kieliszki
- pieczywo i masło podczas obiadu, woda w karafkach
- przyjęcie standardowo do 3:00

PO PODPISANIU UMOWY

Po podpisaniu umowy pomagamy zorganizować dostawców i przekazujemy Wam kontakty.

- dekoracje sali i ceremonii
- tort od cukiernika
- fotograf
- kamerowanie
- DJ i inne atrakcje

Płatności

- Zadatek 30% wpłacacie w ciągu 5 dni od podpisania umowy, resztę 14 dni przed weselem.
- Ostateczną liczbę Gości podajecie 30 dni przed weselem.
- Wszystkie ceny są cenami brutto i obowiązują od teraz, także dla rezerwacji zawieranych w 2026 roku.
- Każdy pakiet jest dostępny od 40 osób; przy mniejszej uroczystości zapraszamy do kontaktu.
- Przy mniej niż 60 dorosłych Gościach obowiązuje opłata za wynajem sali 3 500 zł.

Jak finalizujemy *menu*

- Wybieracie maksymalnie dwa warianty dania głównego. Wcześniej zgłoszone diety ustalamy indywidualnie.
- Diety, alergie i wykluczenia wymagają wcześniejszego zgłoszenia; alergeny potwierdzamy przy finalizacji.
- Produkty sezonowe mogą zostać zastąpione składnikiem o podobnym charakterze i jakości po uzgodnieniu.
- Wybrane stacje wymagają minimalnej liczby Gości, osobnego stanowiska i ustalonego czasu działania.
- Produkcja, przechowywanie, regeneracja i serwis są realizowane zgodnie z zatwierdzonymi procedurami HACCP MUDO.

Porozmawiajmy o *Waszym weselu*



SOPOT

Finalną kompozycję przygotowujemy po poznaniu liczby Gości, harmonogramu, Waszych preferencji i budżetu. Zapraszamy do MUDO w Sopocie: pokażemy salę i balkon, a potem usiądziemy nad Waszym scenariuszem.

TELEFON

+48 784 462 463

E-MAIL

mudo@mudosopot.pl

ADRES

Al. Franciszka Mamuszki 2, 81-729 Sopot

Policzcie swoje wesele w kalkulatorze na stronie MUDO i wyślijcie nam gotową kompozycję.

www.mudosopot.pl/eventy/wesela/pakiety

MUDO