



ZA BUNKREM

RESTAURACJA INTERAKTYWNA - SALE WESELNE I SZKOLENIOWE
ul. Wolności 123B | ZBROSŁAWICE



OFERTA WESELNA

2025/2026

Kontakt

T. 608 79 79 78

M. mjw@zabunkrem.pl

- ♥ nowoczesna sala na 200 osób
- ♥ restauracja interaktywna
- ♥ profesjonalne nagłośnienie
 - ♥ aranżacja florystyczna i oświetleniowa
 - ♥ ogród i taras
 - ♥ ślub w plenerze
- ♥ bogate warianty menu
 - ♥ pokoje dla gości
- ♥ apartament dla nowożeńców oraz wiele atrakcji.



ZA BUNKREM

RESTAURACJA INTERAKTYWNA - SALE WESELNE I SZKOLENIOWE
ul. Wolności 123B | ZBROSŁAWICE

ZA BUNKREM

OFERTA WESELNA



PAKIET PODSTAWOWY



PAKIET PREMIUM



PAKIET ŻŁOTY



PAKIET DIAMENTOWY



PAKIET PODSTAWOWY 280 PLN

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

ZUPA (jedna do wyboru)

- rosół domowy na trzech mięsach z makaronem
- krem z białych warzyw
- krem pomidorowy z mozzarellą
- krem z kalafiora
- krem z grzybów leśnych ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE (po 1,5 porcji mięsa na osobę)

- rolada wieprzowa
- schabowy tradycyjny
- devolay tradycyjny z masłem wiejskim
- pieczeń wieprzowa w ziołach
- filet z piersi kurczaka w chrupiącej panierce panko
- faszerowana papryka z miksem sałat
- placki z cukinii z łososiem

DODATKI (pięć do wyboru)

- kluski śląskie
- ziemniaki z wody
- ziemniaki zasmażane
- czerwona kapusta,
- surówka z marchewki z pomarańczą,
- kapusta zasmażana z pieczarkami
- buraczki
- colesław
- bukiet warzyw na parze
- sos pieczeniowy

DESER (jeden do wyboru)

- pucharek lodowy
- panna cotta
- beza Pavlova

ZIMNA PŁYTA

- półmisek mięs pieczonych i wędlin naszego wyrobu
- półmisek serów
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka tortellini
- tymbaliki drobiowe
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- śledź w buraczkach i chrzanie
- pasztet domowy z żurawiną
- dodatki konserwowe
- pieczywo, masła smakowe

PIERWSZA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- węgierska zupa gulaszowa
- kotlet de volaille z puree ziemniaczanym

DRUGA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- barszcz czerwony
- żurek swojski z ziemniakami

GRATIS :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3

DEKORACJA SALI: w cenie menu serwetki w wybranym kolorze i obrusy.



PAKIET PREMIUM 360 PLN

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF – WINO MULSUJĄCE

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

- wędzona kaczka podana na miksie sałat w asyście sosu cumberland
- pate z wątróbek drobiowych, konfitura z czerwonej cebuli, grzanka

ZUPA (jedna do wyboru)

- rosół domowy na trzech mięsach z makaronem
- krem z białych warzyw
- krem pomidorowy z mozzarellą
- krem z kalafiora
- krem z grzybów leśnych ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE (po 2 porcje mięsa na osobę- do wyboru 3 rodzaje)

- rolada śląska
- schabowy tradycyjny
- devolay tradycyjny z masłem wiejskim
- pieczeń wieprzowa w ziołach
- filet z piersi kurczaka w chrupiącej panierce panko
- faszerowana papryka z miksem sałat
- placki z cukinii z łososiem

DODATKI (sześć do wyboru)

- kluski śląskie
- ziemniaki z wody
- ziemniaki zasmażane
- kulki ziemniaczane
- czerwona kapusta,
- surówka z marchewki z pomarańczą,
- kapusta zasmażana z pieczarkami
- buraczki
- colesław
- bukiet warzyw na parze
- sos pieczeniowy

DESER (jeden do wyboru)

- pucharek lodowy
- panna cotta
- beza Pavłowa

ZIMNA PŁYTA

- półmisek mięs pieczonych i wędlin naszego wyrobu
- półmisek serów
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka tortellini
- sałatka caprese
- tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem /z warzywami)
- tymbaliki drobiowe
- śledź w oleju z cebulką i korniszonym
- śledź w buraczkach i chrzanie
- pasztet domowy z żurawiną
- śliwki w boczku
- tatar z buraka z kozim serem
- pieczywo, masło

PIERWSZA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- udziec wieprzowy, kasza lub ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy
- węgierska zupa gulaszowa
- kotlet de volaille z puree ziemniaczanym

DRUGA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- żurek swojski z ziemniakami

GRATIS :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3

DEKORACJA SALI: w cenie menu serwetki w wybranym kolorze i obrusy.



PAKIETY NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ALKOHOLOWYCH

PAKIET I - 50 zł

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

PAKIET II - 60 zł

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up)

PAKIET III - 120 zł

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up)
- wódka (Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)

PAKIET IV - 135 zł

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up)
- wódka (Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)
- wino półwytrawne / wytrawne (czerwone i białe)
- piwo Żywiec (lane)
- piwo Żywiec 0%

PAKIET V - 185 zł

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up)
- wódka (Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)
- wino półwytrawne / wytrawne (czerwone i białe)
- piwo Żywiec (lane)
- piwo Żywiec 0%
- profesjonalna obsługa barmańska - 6 koktajli bez limitu przez 6 godzin

OPLATA KORKOWA

- 20 zł od osoby pełnoletniej
- wyłącznie w przypadku całego własnego alkoholu
- pakiety III / IV / V zawierają opłatę korkową



INFORMACJE DODATKOWE

W CENIE PAKIETÓW:

- parking dla samochodów
- profesjonalne nagłośnienie sali
- nowoczesne oświetlenie sali
- projektor i ekran
- koordynator przyjęcia weselnego
- klimatyzacja

DEKORACJE W CENIE PAKIETÓW

- wybór rodzajów stołów: okrągłe, prostokątne
- wybór kolorów obrusów: białe, czarne
- wybór rodzajów serwetek
- numery na stoły

WIEJSKI STÓŁ

Mały wiejski stół (15 kg mięs i wyrobów) – 1600 zł lub

Duży wiejski stół (20 kg mięs i wyrobów) – 2200 zł

- różne rodzaje kielbas wiejskich
- szynki i schaby wędzone
- boczek
- kiszzone ogórki
- salceson
- kaszanka
- pasztety pieczone
- smalec ze skwarkami
- chrzan, musztarda
- wiejski chleb
- wystrój

DODATKOWY CENNIK

- menu dla obsługi technicznej (oprawa muzyczna, fotograf, kamerzysta, barman) - 200 zł / os.
- złote podtalerze: 4 zł/szt.
- piwo – 500 zł / 20 l
- biały pokrowiec na krzesło: 15 zł/sz.
- napoje gazowane 0,2 (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up): 10 zł/szt.
- wino białe / czerwone karafka 1 l – 60 zł
- pokoje – 250 zł/dobę, śniadanie – 35 zł/os.



PAKIET ZŁOTY

480 / osoba

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF – WINO MULSUJĄCE

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

- wędzona kaczka pierś podana na miksie sałat w asyście sosu cumberland
- tatar z wędzonego łososia podany z kaparami oraz sosem aioli z kurkumą

ZUPA (jedna do wyboru)

- rosół domowy na trzech mięsach z makaronem
- krem z białych warzyw
- krem pomidorowy z mozzarellą
- krem z kalafiora
- krem z grzybów leśnych ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE (po 2 porcje mięsa na osobę)

- rolada śląska
- devolay tradycyjny z masłem wiejskim
- konfitowane udko z kaczki
- pieczeń wieprzowa w ziołach
- filet z piersi kurczaka w chrupiącej panierce panko
- schabowy tradycyjny
- faszerowana papryka z miksem sałat
- placki z cukinii z łososiem

DODATKI (sześć do wyboru)

- kluski śląskie
- ziemniaki z wody
- ziemniaki zasmażane
- kulki ziemniaczane
- czerwona kapusta,
- surówka z marchewki z pomarańczą,
- kapusta zasmażana z pieczarkami
- buraczki
- colesław
- bukiet warzyw na parze
- sos pieczeniowy

DESER (jeden do wyboru)

- pucharek lodowy
 - panna cotta
 - beza Pavłowa
- oraz
- ciasto – słodki stół: 3,5 porcji w cenie menu

ZIMNA PŁYTA

- półmisek mięs pieczonych i wędlin naszego wyrobu
- półmisek serów
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka tortellini
- sałatka caprese
- tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- tymbaliki drobiowe
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- śledź w buraczkach i chrzanie
- pate z kaczyczą wątróbką z konfiturą z czerwonej cebuli
- śliwki w boczku
- tatar z buraka z kozim serem
- pieczywo, masło

PIERWSZA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- udziec wieprzowy, kasza lub ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy
- policzki wieprzowe (sos własny) podane z ziemniakami gratin, miks sałat z sosem winegret
- Boeuf Stroganow

DRUGA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- żurek swojski z ziemniakami



NAPOJE BRZALKOHOLOWE

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up)
- opłata korkowa

DEKORACJA SALI

- wybór rodzajów stołów: okrągłe, prostokątne
- wybór kolorów obrusów: białe, czarne
- wybór rodzajów serwetek
- numery na stoły

W CENIE :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3
- rabat na imprezę okolicznościową – 10%
- kolacja w rocznicę ślubu do kwoty 200 zł
- parking dla samochodów
- profesjonalne nagłośnienie sali
- nowoczesne oświetlenie sali
- projektor i ekran
- koordynator przyjęcia weselnego
- klimatyzacja



PAKIET DIAMENTOWY 580 PLN

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF – WINO MULSUJĄCE

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

- wędzona kaczka pierś podana na miksie sałat w asyście sosu cumberland
- tatar z wędzonego łosiosia podany z kaparami oraz sosem aioli z kurkumą

ZUPA (jedna do wyboru)

- rosół domowy na trzech mięsach z makaronem
- krem z białych warzyw
- krem pomidorowy z mozzarellą
- krem z kalafiora
- krem z grzybów leśnych ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE (po 2 porcje mięsa na osobę)

- rolada śląska
- devolay tradycyjny z masłem wiejskim
- konfitowane udko z kaczki
- pieczeń wieprzowa w ziołach
- filet z piersi kurczaka w chrupiącej panierce panko
- schabowy tradycyjny
- faszerowana papryka z miksem sałat
- placki z cukinii z łosiosiem

DODATKI (sześć do wyboru)

- kluski śląskie
- ziemniaki z wody
- ziemniaki zasmażane
- kulki ziemniaczane
- czerwona kapusta,
- surówka z marchewki z pomarańczą,
- kapusta zasmażana z pieczarkami
- buraczki
- coleslaw
- bukiet warzyw na parze
- sos pieczeniowy

DESER (jeden do wyboru)

- pucharek lodowy
- panna cotta
- beza Pavłowa
- oraz
- ciasto – słodki stół: 3,5 porcji w cenie menu

ZIMNA PŁYTA

- półmisek mięs pieczonych i wędlin naszego wyrobu
- półmisek serów
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka tortellini
- sałatka caprese
- sałatka z tuńczykiem
- tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łosiosiem / z warzywami)
- tymbaliki drobiowe
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- śledź w buraczkach i chrzanie
- tatar wołowy na puszystej grzance
- pate z kaczyc wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli
- śliwki w boczku
- tatar z buraka z kozim serem
- pieczywo, masło

PIERWSZA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- udziec wieprzowy, kasza lub ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy
- policzki wieprzowe (sos własny) podane z ziemniakami gratin, miks sałat z sosem winegret
- Boeuf Stroganow



DRUGA CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- żurek swojski z ziemniakami

NAPOJE BRZALKOHOLOWE

- kawa z ekspresu samoobsługowego
- wybór herbat
- woda niegazowana
- napoje gazowane (pepsi, pepsi max, mirinda, 7-up)
- opłata korkowa

PAKIET NAPOI ALKOHOLOWYCH (serwowane bez limitu):

- wódka (do wyboru: Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)
- wino białe / wino czerwone (wytrawne lub półwytrawne)
- piwo Żywiec (lany),
- piwo Żywiec 0%

PROFESJONALNA OBSŁUGA BARMAŃSKA

- profesjonalny barman
- sprzęt barmański
- mobilny bar
- alkohol dla barmanów (w cenie pakietu)
- 6 koktajli bez limitu przez 6 godzin

DEKORACJA SALI

- wybór rodzajów stołów: okrągłe, prostokątne
- wybór kolorów obrusów: białe, czarne
- wybór rodzajów serwetek
- numery na stoły

W CENIE :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3
- rabat na imprezę okolicznościową – 10%
- kolacja w rocznicę ślubu do kwoty 200 zł
- parking dla samochodów
- profesjonalne nagłośnienie sali
- nowoczesne oświetlenie sali
- projektor i ekran
- koordynator przyjęcia weselnego
- klimatyzacja



ŚLUB MARZEŃ W PLENERZE

Ceremonia ślubna w naszym pięknym ogrodzie lub zimowy ślub we wnętrzach naszego obiektu jest czymś niepowtarzalnym, pozwalającym stworzyć naprawdę magiczną atmosferę, której nie sposób zapomnieć.

Na Państwa życzenie, oczekiwanie na ceremonię uświetnić mogą eleganckie przystawki oraz szampan.

PAKIET PODSTAWOWY

PAKIET ROZSZERZONY

4000 PLN

8 000 PLN

Altana

Altana z dekoracją kwiatową

Biały dywan

lub woalem

Krzesła w białych pokrowcach

Biały/czerwony dywan

Nagłośnienie

Krzesła w białych pokrowcach

Szkatuła na obrączki

Nagłośnienie

Dekoracja stołu urzędnika /

Szkatuła na obrączki

mistrza ceremonii

Pudełko na koperty

Dekoracje florystyczne

Dekoracja stołu urzędnika /

mistrza ceremonii



FAQ

WIELKOŚĆ SAL

Posiadamy 3 sale:

- Bankietową (290 m²) na parterze, z wyjściem na taras i ogród, nowoczesną architekturą, profesjonalnym nagłośnieniem, ekranem i projektorem
- Kameralną (90 m²) na pierwszym piętrze, z nagłośnieniem i tarasem zewnętrznym, ekranem i projektorem
- Restauracyjną (110 m²) ze stołami interaktywnymi, nagłośnieniem, ekranem i projektorem

REZERWACJA CAŁEGO OBIEKTU

Istnieje możliwość rezerwacji całego obiektu przy minimalnym zamówieniu o wartości 35 000 zł.

BAZA NOCLEGOWA

Dysponujemy 9 pokojami dwuosobowymi z możliwości dostawki, dla łącznie 21 osób. Podstawowa cena pokoju to 250 zł/dobę, śniadanie 35 zł/osobę. Możliwość ustalenia cen indywidualnych w zależności od wartości zamówienia.

MOŻLIWOŚĆ UŻYWANIA KONFETTI

Konfetti można wystrzelić tylko i wyłącznie wewnątrz obiektu - opłata serwisowa wynosi 300 zł.

MINIMALNA LICZBA GOŚCI

Dla Pakietu Złotego i Diamentowego limit wynosi 50 osób dorosłych.

W przypadku nie spełnienia minimalnej deklaracji liczby Gości zleceniodawca zobowiązany jest do uregulowania 35% minimalnej wartości menu.

MOŻLIWOŚĆ MODYFIKOWANIA MENU

Można modyfikować oferty w oparciu o niższe pakiety menu bez dodatkowej opłaty. Wybierając propozycje z wyższych pakietów menu należy liczyć się z dopłatą ustaloną indywidualnie.



MOŻLIWOŚĆ DOSTARCZENIA WŁASNYCH WYROBÓW (CIASTA, WĘDLINY, NALEWKI, ITP.)

Ze względu na bezpieczeństwo Gości nie istnieje możliwość dostarczenia własnych produktów bez uzgodnienia z managerem.

PAKOWANIE POZOSTAŁOŚCI PO UROCZYSTOŚCI

Pozostałe jedzenie jest pakowane przed obsługę. Para Młoda ma 48 godzin na odebranie paczek.

TERMIN PODANIA OSTATECZNEJ LICZBY GOŚCI

Ostateczną liczbę Gości można modyfikować do 14 dni przed przyjęciem. Jeśli liczba ta zmniejszy się w późniejszym terminie, zostanie naliczona ilość podana wcześniej. Jeśli jednak ilość osób wzrośnie w późniejszym terminie, zostanie naliczona ta liczba jaka finalnie na przyjęciu się pojawi.

REALIZOWANE USŁUGI WESELNE

- ▲ OPRAWA FLORYSTYCZNA
- ▲ OPRAWA MUZYCZNA
- ▲ DEKORACJA ŚWIATŁEM
- ▲ SAMOCHÓD DO ŚLUBU
- ▲ NAPIS LOVE / MIŁOŚĆ
- ▲ FOTO BUDKA
- ▲ FOTO BUDKA 360
- ▲ ŚCIANKA DO ZDJĘĆ
- ▲ BUDKA ŻYCZEŃ
- ▲ POKAZ BARMAŃSKI
- ▲ ANIMACJE DLA NAJMŁODSZYCH
- ▲ FIRE SHOW