

Przyjęcie weselne 2026

RESTAURACJA PRÓŻNA KACZKA
HOTEL SCOUT ★★★

UL. DROGOWCÓW 12, 42-200 CZĘSTOCHOWA

PRZYJĘCIE WESELNE
W RESTAURACJI PRÓŻNA KACZKA

Każda historia miłości zasługuje na oprawę, która podkreśli jej wyjątkowość.
Przyjęcie weselne to nie tylko piękna uroczystość, ale przede wszystkim komfort, spokój organizacyjny i pewność, że każdy detal zostanie dopracowany z najwyższą starannością.
W Restauracji Próżna Kaczka tworzymy wesela, które łączą elegancję z funkcjonalnością. Zapewniamy dopracowaną przestrzeń, wykwintną kuchnię oraz profesjonalną obsługę,
dzięki czemu możecie skupić się wyłącznie na przeżywaniu swojego dnia — bez stresu i pośpiechu.

Dbamy o to, by:

- menu zachwycało gości smakiem i estetyką podania,
- aranżacja sali odzwierciedlała Wasz styl i charakter uroczystości,
- przebieg przyjęcia był płynny i perfekcyjnie skoordynowany,
- każdy z gości czuł się zaopiekowany i wyjątkowy.

Klasyczna elegancja wnętrz w połączeniu z nowoczesnym podejściem do organizacji przyjęć sprawia, że Wasze wesele zyskuje niepowtarzalny klimat, a wspomnienia z tego dnia pozostają równie piękne jak jego oprawa.
Z nami zyskujecie nie tylko miejsce, lecz kompleksowe wsparcie, doświadczenie i pewność, że jeden z najważniejszych dni w życiu będzie dokładnie taki, jakiego pragniecie.



SALA BANKIETOWA

Uniwersalny charakter sali pozwala na jej pełne dopasowanie do indywidualnych potrzeb Młodej Pary. Oferujemy różne możliwości ustawienia stołów i krzeseł – od klasycznych układów prostokątnych, poprzez ustawienie bankietowe w kształcie litery „U", aż po eleganckie, okrągłe stoły, sprzyjające rozmowom i integracji gości.

Imponująca, a zarazem elastyczna przestrzeń o łącznej powierzchni 570 m² zapewnia pełną swobodę organizacyjną. Dzięki możliwości subtelnego podziału na dwie niezależne części (240 m² oraz 330 m²) sala z łatwością dostosowuje swój charakter zarówno do wystawnych przyjęć, jak i bardziej kameralnych uroczystości, zachowując przy tym przytulność i elegancję.

Nowoczesne wyposażenie, klimatyczne oświetlenie i neutralna kolorystyka wnętrza pozwalają na swobodną personalizację – sala może nabrać charakteru zgodnie z Waszą wizją: być pełna romantycznych kwiatów, minimalistycznych akcentów lub efektownych dekoracji glamour.

To miejsce stworzone po to, by każdy szczegół współgrał z uroczystością, a całość stanowiła niezapomnianą oprawę Waszego wyjątkowego dnia.



OBIAD ŚLUBNY - 320 ZŁ / PRZYJĘCIE DO 6 H

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)
Kaczka, konfitura z moreli, rukola, winegret balsamiczny, panko
Rilletes z kaczki, briosz, maliny
Burak, koper włoski, kozi ser
Łosoś gravlax z burakami, creme fraiche

ZUPA (1 do wyboru)
Rosół z makaronem
Krem z białych warzyw, chips pietruszkowy
Krem z palonego kalafiora
Francuska zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE/ MIĘSA (3 do wyboru)
Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsnym
Filet z kurczaka panierowany
Indyk w migdałach
Polędwiczki w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Udko z kaczki

DODATKI (3 do wyboru)
Kluski śląskie
Kopytka batatowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki piczone
Frytki

SURÓWKI (3 do wyboru)
Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)
Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (6 do wyboru)
Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Śledzik musztardowo miodowy
Śledzik wiśniowy
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Pikle pieczywo mieszane

2 DANIE CIEPŁE (1 do wyboru)
Zupa meksykańska chilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślance
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

NAPOJE - Kawa, herbata, sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

PRZYJĘCIE WESELNE - PROPOZYCJA PAKIETÓW

PAKIET CLASSIC

Powitanie chlebem i solą
Toast szampanem
Zupa
Danie głowne
Deser
Zimna płyta
Kolacja serwowana 1
Kolacja serwowana - zupa
Bufet słodkości
Napoje soft
Podstawowe dekoracje kwiatowe
Pokrowce na krzesła
Świece
Obrusy
Pokój deluxe dla nowożeńców

360 ZŁ

Przyjęcie ok 8 h

PAKIET SILVER

Powitanie chlebem i solą
Toast szampanem
Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimna płyta
Kolacja serwowana 1
Kolacja serwowana 2
Kolacja serwowana - zupa
Bufet słodkości
Napoje soft
Podstawowe dekoracje kwiatowe
Pokrowce na krzesła
Świece
Obrusy
Pokój deluxe / Apartament dla nowożeńców

430 ZŁ

Przyjęcie 10-12 h

PAKIET GOLD

Powitanie chlebem i solą
Toast szampanem
Przystawka
Zupa
Danie główne premium
Deser
Zimna płyta
Kolacja serwowana premium 1
Kolacja serwowana 2
Kolacja serwowana - zupa
Bufet słodkości
Napoje soft + napoje gazowane
Podstawowe dekoracje kwiatowe
Pokrowce na krzesła
Świece
Obrusy
Apartament dla nowożeńców

530 ZŁ

Przyjęcie 10-12 h

PAKIET CLASSIC

ZUPA (1 do wyboru)
Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE serwowane półmiskowo (3 do wyboru)
Devolay
Zwijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem
Indyk w migdałach i panko
Staropolski kotlet schabowy
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym

DODATKI (3 do wyboru)
Kluski śląskie
Kopytka batatowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone
Frytki
Gnocchi

SURÓWKI (3 do wyboru)
Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)
Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (8 do wyboru)
Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Galantyna z pstrągiem
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Śledź w cytrusach
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Eklerki z wędzonym łososiem
Warzywne spring rollsy
Smażone pieczarki faszerowane serem
Roladka z indyka z żurawiną
Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler
Pieczywo mieszane, pikle

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo (1 do wyboru)
Eskalopki wieprzowe w sosie jałowcowym, gnocchi brokuł
Devolay, puree, colesław
Zwijaniec drobiowy, kopytka batatowe, warzywa gotowane na parze

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo (1 do wyboru)
Zupa meksykańska chilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślance
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

BUFET SŁODKI
3 rodzaje ciast, mini desery

NAPOJE
Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

PAKIET SILVER

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)
Kaczka z konfiturą z moreli, rukola, winegret
Terrina z kaczki
Eklerki z wędzonym łososiem
Buraki z rukolą i fetą
Arbuz z serem feta z winegretem limonkowym i miętą

ZUPA (1 do wyboru)
Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE serwowane półmiskowo (3 do wyboru)
Devolay
Zwijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem
Indyk w migdałach i panko
Staropolski kotlet schabowy
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem i piernikiem
Udko z kaczki
Filet z kaczki w sosie rozmarynowym

DODATKI (3 do wyboru)
Kluski śląskie
Kopytka batatowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone
Frytki
Gnocchi

SURÓWKI (3 do wyboru)
Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)
Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy

ZIMNA PŁYTA (10 do wyboru)
Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Galantyna z pstrągiem
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Śledź w cytrusach
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Eklerki z wędzonym łososiem
Warzywne spring rollsy
Smażone pieczarki faszerowane serem
Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach
Roladka z indyka z żurawiną
Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler
Pikle pieczywo mieszane

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo (1 do wyboru)
Eskalopki wieprzowe w sosie jałowcowym, gnocchi brokuł
Devolay, puree, colesław
Zwijaniec drobiowy, kopytka batatowe, warzywa gotowane na parze

PAKIET SILVER

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo
(1 do wyboru)
Udziec wieprzowy z pieczonkami serwowany przez Kucharza na sali
Golonka z ziemniakami opiekanymi i kapustą
Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo
(1 do wyboru)
Zupa meksykańska chiilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślance
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

BUFET SŁODKI
3 rodzaje ciast, mini desery

NAPOJE
Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

PAKIET GOLD

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)
Kaczka z morelą
Terrina z kaczki
Eklerki z wędzonym łososiem
Buraki z rukolą i fetą
Arbuz z serem feta z winegretem limonkowym i miętą

ZUPA (1 do wyboru)
Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE serwowane półmiskowo (3 do wyboru)
Devolay
Zwijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem
Indyk w migdałach i panko
Staropolski kotlet schabowy
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
Policzki wołowe
Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem i piernikiem
Biodrówka jagnięca
Udko z kaczki
Filet z kaczki w sosie rozmarynowym
Łosoś

DODATKI (3 do wyboru)
Kluski śląskie
Kopytka batatowe
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone
Frytki
Gnocchi

SURÓWKI (3 do wyboru)
Zestaw surówek - marchewka, biała, czerwona kapusta
Biała kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło
Surówka z warzyw sezonowych
Warzywa gotowane na parze

DESER (1 do wyboru)
Szarlotka z lodami
Tiramisu
Fondant czekoladowy
Semifreddo

ZIMNA PŁYTA (10 do wyboru)
Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Galantyna z pstrągiem
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Śledź w cytrusach
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Eklerki z wędzonym łososiem
Warzywne spring rollsy
Smażone pieczarki faszerowane serem
Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronem i melonem
Roladka z indyka z żurawiną
Szaszłyk warzywny z tofu - cukinia, papryka, seler
Pikle pieczywo mieszane

DANIE CIEPŁE -serwowane talerzowo (1 do wyboru)
Łosoś z risotto i koprem włoskim
Udko z kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
Policzki wołowe z kapustą czerwoną z żurawiną i puree
Sandacz ze smażoną polentą i marynowaną kalarepą

PAKIET GOLD

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo
(1 do wyboru)
Udziec wieprzowy z pieczonkami serwowany przez Kucharza na sali
Golonka z ziemniakami opiekanymi i kapustą
Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree

DANIE CIEPŁE - serwowane talerzowo
(1 do wyboru)
Zupa meksykańska chiilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślance
Barszczyk czerwony z pasztecikiem
Prowansalska zupa rybna

BUFET SŁODKI
3 rodzaje ciast, mini desery, patera z owocami

NAPOJE
Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną - bez ograniczeń
Napoje gazowane: cola, fanta, sprite - bez ograniczeń

DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA - PAKIET 1 / 240 ZŁ

ZUPA (1 do wyboru)
Żurek śląski na maślance z kiełbasą
Rosół z makaronem
Francuska zupa cebulowa z grzanką
Krem pomidorowy z grzanką

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)
Faszerowane udko z kurczaka, ziemniaki gotowane buraczki
Roladka wieprzowa w sosie, kluski śląskie modra kapusta
Schab nadziewany z kapustą i grzybami, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej

ZIMNA PŁYTA - (6 do wyboru)
Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Roladka z indyka z żurawiną
Pikle pieczywo mieszane

DESER (1 do wyboru)
Fondant czekoladowy
Tiramisu
Szarlotka z lodami

DANIE CIEPŁE (1 do wyboru)
Zupa meksykańska chiilli con carne
Węgierska zupa gulaszowa
Żurek na maślance
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

NAPOJE
Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną - bez ograniczeń

DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA - PAKIET 2 / 280 ZŁ

ZUPA (1 do wyboru)
Żurek śląski na maślance z kiełbasą
Rosół z makaronem
Francuska zupa cebulowa z grzanką
Krem pomidorowy z grzanką

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)
Roladka wieprzowa w sosie, kluski śląskie modra kapusta
Schab nadziewany z kapustą i grzybami, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej
Kotlet devolaille, puree, kapusta zasmażana
Zwijaniec drobiowy, kopytka batatowe lub szpinakowe, warzywa gotowane na parze

ZIMNA PŁYTA - (6 do wyboru)
Patera mięs pieczystych
Pasztet z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Galantyna drobiowa
Śledź musztardowo miodowy
Śledź wiśniowy
Śledź andaluzyjski
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Sałatka tortelini
Sałatka jarzynowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Roladka z indyka z żurawiną
Pieczywo mieszane, PIKLE

DESER (1 do wyboru)
Fondant czekoladowy
Tiramisu
Szarlotka z lodami

NAPOJE
Bufet z kawą i herbatą
Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda w dzbanku z cytryną- bez ograniczeń

DANIE CIEPŁE - (1 do wyboru)
Golonka z ziemniakami opiekanymi i kapustą
Żeberka w sosie śliwkowym z kapustą modrą i puree
Udko z kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

DZIEŃ 2 PRZYJĘCIA Z GRILLEM / 285 ZŁ

ZUPA
Żurek śląski na maślance z kiełbasą

DANIA Z GRILLA
Kiełbasa
Karkówka
Szaszłyk drobiowy
Kaszanka z cebulą P
Pstrąg
Warzywa grilowane - papryka / cukinia / cebula
Pieczonki
Ogórki kiszone
Pieczywo / musztarda / ketchup / BBQ
Pieczonki

ZIMNA PŁYTA (6 do wyboru)
Sałatka buraczana z kaczką z sosem miodowym
Sałatka grecka
Zapiekany bakłażan z fetą w ziołach
Smażone pieczarki faszerowane serem
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronem i melonem,
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Mini ptysie z pastą szczypiorkową
Mini ptysie z musem z szynki

ZUPA
Węgierska zupa gulaszowa

BUFET SŁODKI
3 rodzaje ciast

Napoje w cenie: kawa i herbata z expresu, soki owocowe, woda w dzbanku z cytryną

NA ŻYCZENIE GOŚCI

Na życzenie dodatkowo płatne:
Tatar z polędwicy wołowej (80g) 45 zł
Tatar z łososia (80g) 40 zł
Mini burgery 15 zł szt.
Bufet słodki trzy do wyboru
Sernik, Szarlotka, Ciasto wiśniowe, Mini tiramisu, Mini creme brule, Mini panna cotta,
Delicja czekoladowa, Makaroniki 30 zł/os
Bufet regionalny - 1800 zł / do 50 osób, 2000 zł / 60-80 os, 2200 zł 90-120 os
Open bar zawierający obsługę barmańską, alkohole, syropy, dodatki - 80zł / os.

Dodatkowo płatne owoce sezonowe patera 100 zł
Cena według zużycia:
Napoje bezalkoholowe: Coca cola, fanta, sprite, tonic, woda gazowana but. 0,25l / 8 zł

Napoje alkoholowe:
Wyborowa 0,5l / 80zł , Ostoya 0,5l / 100zł, Finlandia 0,5l / 90zł, Absolut 0,5l / 90zł
Dzika kaczka 0,5l / 70zł, Wino Białe, Czerwone bankietowe 60zł / karafka
Piwo Keg piwa tyskie 30l / 650zł
Keg książęce lager 20l / 550zł
Whisky Jack Daniel's 0,7l / 180zł
Ballantines 0,7l / 140zł

Serwis własnych napojów alkoholowych 20zł od osoby dorosłej

Serwis własnego tortu powyżej 30 os. gratis. Do 30 os. 10 zł / os.
Możliwość organizacji
SŁODKI STÓŁ
VAN PROSSECO
BUFET REGIONALNY
ŚCIANKA BALONOWA
DEKORACJE KWIATOWE

Próżna Kaczka

os. kontaktowa
Marta Szczupak
email: martas@scout.pl
tel: 734 472 302

POLECANI USŁUGODAWCY



FOTO / PIOTR CHAŁADAJ
Dane kontaktowe : 609 554 350



FOTO / VIDEO ARKA
Dane kontaktowe : 501613816



CONSONI
SŁODKI STÓŁ / TORT WESELNY
Dane kontaktowe: wesela@consonni.pl



JAK Z BAJKI
USŁUGI FLORYSTYCZNE / DEKORACJE
Dane kontaktowe:
jakzbajki.dekoracje@gmail.com