Paradis
Restauracja

Oferta weselna

Razem z nami wyruszycie w podróż życia spełniając marzenia o wymarzonym przyjęciu weselnym!

Przed Wami wyjątkowe wydarzenie, **piękny ślub** oraz **wspaniałe przyjęcie weselne** w Restauracji Paradis.

Profesjonalny zespół kucharzy i kelnerów Restauracji Paradis dołoży wszelkich starań, aby Wasz dzień był magiczny. Marzenia staną się rzeczywistością. Spędzony razem czas na długo zapisze się w Waszej pamięci. Cudowne wspomnienia pozostaną z Wami.

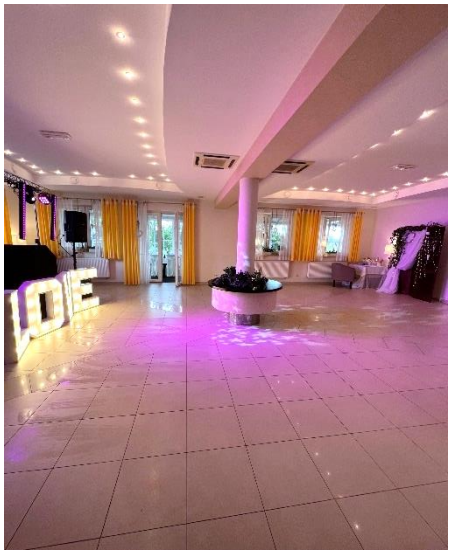
Do Waszej dyspozycji oddajemy **nowoczesny obiekt**
składający się z czterech klimatyzowanych sal:
Sala weselna z parkietem
Sala restauracyjna z kominkiem
Oszklony taras z widokiem na panoramę miasta Opole
Kameralna oranżeria

Sala weselna

To idealne miejsce na Wasze przyjęcie weselne. Sala weselna jest przeznaczona dla rezerwacji do 100 osób. Nowoczesna aranżacja sali w odcieniach bieli i beżów. Przytulne miejsce, które pozwala na różne ustawienia stołów. Elegancki kredens to świetne miejsce do ekspozycji wina. Na sali weselnej znajduje się dyskretna a jednocześnie pojemna lodówka na alkohol. Witryna na ciasto i desery zapewni ich świeżość do późnych godzin nocnych. Sala weselna jest świetnie klimatyzowana (12 wywiewów). Posiada indywidualne, przestronne 2 toalety (w jednej znajduje się przewijak). Na życzenie gości na przygotujemy kącik z zabawkami dla dzieci.

Sala restauracyjna z kominkiem

Znajduje się w środkowej części budynku w pobliżu wejścia głównego. Sala restauracyjna jest świetnie oświetlona naturalnym światłem. To miejsce przeznaczone na przyjęcia weselne zasiadane do 50 osób lub do 40 osób uwzględniając miejsce na zabawę taneczną. Można ją dowolnie aranżować – ustawienie stołów i sof wg życzenia naszych Nowożeńców. Miejscem wyróżniającym jest kominek, który daje fantastyczne ciepło w okresie jesienno-zimowym. Sala jest klimatyzowana. Na życzenie gości przygotujemy kącik z zabawkami dla dzieci.



Oszklony taras

Wyjątkowe miejsce na mapie Opola. Duża oszklona sala idealna na mniejsze wesela. Delikatny wystrój oraz drewniane elementy wspaniale wpisują się w aranżacje weselne. Wspaniały widok na panoramę naszego miasta oraz bliskość ogrodu letniego i placu zabaw sprawia, że goście komfortowo spędzają czas łącząc przebywanie wewnątrz budynku z eksplorowaniem natury. Sala pozwala ugości do 50 osób na przyjęciach zasiadanych oraz do 35 osób z pozostawieniem miejsca na zabawę taneczną. Oszklony taras posiada 3 indywidualne wyjścia na zewnątrz. Na sali znajduje się dyskretna a jednocześnie pojemna lodówka na alkohol. Sala jest całoroczna (klimatyzowana latem i ogrzewana w sezonie jesienno-zimowym) . Na życzenie gości przygotujemy kącik z zabawkami dla dzieci.

Oranżeria

Indywidualna sala na parterze restauracji. Usytuowana dyskretnie za budynkiem. Blisko natury (widok na naturalne pole). Posiada wyjście bezpośrednio na dwór, znajduje się blisko ogrodu letniego oraz placu zabaw. Wystrój oranżerii pozwala na odpoczynek. Harmonijne wnętrze dostosuje się do oczekiwań naszych gości. Sala jest przeznaczona dla 24 osób. Można na niej zorganizować kameralne wesele. Przy mniejszej liczbie gości zostanie miejsce na tańce lub kącik dla dzieci. Sala jest całoroczna (klimatyzowana latem i ogrzewana w sezonie jesienno-zimowym).

Ponad to Paradis posiada wiele udogodnień:

- duży, bezpłatny parking,
- możliwość organizacji przyjęcia na kilku salach jednocześnie,
- ustalenie menu wg indywidualnych potrzeb i oczekiwań (wycena indywidualna),
- dania dla osób z dietami (m.in. bez glutenu, wegetariańska, na życzenie z wykluczeniami indywidualnymi),
- specjalne menu dla dzieci
- ogrodzony nowoczesny plac zabaw,
- nowy ogród letni z miejscami do odpoczynku znajdujący się obok placu zabaw,
- piękne, zazielenione roślinami otoczenie restauracji,
- różnorodne oświetlenie sal nadające romantyczny nastrój,
- krzesełka do karmienia dla dzieci,
- kąciki dla dzieci w restauracji,
- udogodnienia dla osób niepełnosprawnych na parterze.

Menu weselne srebrne

Wasze wesele rozpocznie się od przywitania chlebem i solą.

Toast winem musującym

Zupa
Do wyboru 1 rodzaj zupy

Rosół z makaronem *250ml*
Krem z białych warzyw *250ml*
Krem porowo-serowy *250ml*
Zupa pomidorowa z ciecierzycą *250ml*

Danie główne
Polędwica wieprzowa **100g*
Schab zapiekany z warzywami i serem **100g*
Tradycyjny kotlet schabowy **100g*
Kaczka z jabłkiem i majerankiem **100g*
Filet z kury ze szpinakiem **100g*
**mięsa 2 porcje na osobę to jest 200g/os.*

Kluski *160g*
Ziemniaki pieczone z tymiankiem *60g*
Sos pieczeniowy *50ml*

Kapusta biała na ciepło *50g*
Surówka z marchwi i selera *50g*
Surówka z kapusty pekińskiej *50g*

Deser
Kawa, herbata

Ciasta naszego wypieku 2 szt./os. *po 60g/szt.*

Kostka wiśniowa
Kostka miodowa
Kostka mango marakuja
Kostka kremowa

Przystawki zimne
Nuggetsy z kury, sos czosnkowy *2szt./20ml*
Galareta wieprzowa *80ml*
Rolsy z tortilli z szynką *60g*
Deski szynek polskich *60g*
Deski serów *60g*
Tradycyjna sałatka jarzynowa *60g*
Sałatka capresse*60g*
Winogrona *60g*
Pieczywo *40g*
Masło *20g*

Kolacja
Barszcz czerwony *250ml*
Krokiet z mięsem *1 szt.*

Napoje
(bez ograniczeń)
Soki owocowe w dzbanku
Woda z cytryną w dzbanku
Coca cola, Fanta, Sprite podawane w butelkach 1l

360 zł/os. 2026r.
385 zł/os. 2027r.

Dzieci 0 - 2 lat miejsce przy stole
Dzieci 2-7 lat 1/2 porcji 1/2 ceny

Przewidywany czas trwania przyjęcia do10h

Menu weselne złote

Wasze wesele rozpocznie się od przywitania chlebem i solą.

Toast winem musującym

Zupa
Rosół z makaronem *250ml*

Danie główne
Rolada śląska wieprzowa **100g*
Filet z kury w płatkach kukurydzianych **100g*
Tradycyjny kotlet schabowy **100g*
Karczek zapiekany z pieczarkami i serem **100g*
**mięsa 2 porcje na osobę to jest 200g/os.*

Kluski *160g*
Ziemniaki gotowane z koprem *60g*
Sos pieczeniowy *50ml*

Kapusta czerwona na ciepło *50g*
Surówka z białej kapusty *50g*
Surówka z marchwi i jabłka *50g*

Deser
Kawa, herbata

Ciasta naszego wypieku 2 szt./os. *po 60g/szt.*

Szarlotka z cynamonem
Sernik na kruchym spodzie
Kostka chałwowa
Kostka truskawkowa

Przystawki zimne
Deski szynek polskich *60g*
Schab w galarecie z pieczonym jabłkiem *60g*
Pasztet wieprzowy z żurawiną *60g*
Galaretka drobiowa *80ml*
Rolsy z tortilli z warzywami *60g*
Jajko na sosie tatarskim *60g*
Tradycyjna sałatka jarzynowa *60g*
Sałatka makaronowa z zielonym ogórkiem i serem feta *60g*
Pieczywo *40g*
Masło *20g*

Kolacja I

Do wyboru 1 rodzaj

Kotlet devolaille z pieczarkami i serem,
pieczone ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej *100g/100g/100g*
lub
Gołąbki z kapusty włoskiej
mięsem i ryżem, sos pomidorowy *2 szt./40ml*
lub
Filet z kury zapiekany z szynką i serem, purée z ziemniaków, sałata lodowa
z pomidorkami koktajlowymi i słonecznikiem *100g/100g/100g*
lub
Pieczony z cebulą karczek, kaszotto z grzybami, ogórek konserwowy lub
małosolny *100g/100g/80g*
lub
Golonka w ciemnym piwie
na kapuście kiszonej, talarki z ziemniaków *150g/100g/100g*

Kolacja

Do wyboru 1 rodzaj

Barszcz czerwony, krokiet z mięsem *250ml/1 szt.*
lub
Bogracz *250ml*
lub
Flaczki wołowe gotowane na rosole *250ml*
lub
Bigos *250g*

Napoje

(bez ograniczeń)
Soki owocowe w dzbanku
Woda z cytryną w dzbanku
Coca cola, Fanta, Sprite podawane w butelkach 1l

380 zł/os. 2026r.
410 zł/os. 2027r.

Dzieci 0 - 2 lat miejsce przy stole
Dzieci 2-7 lat 1/2 porcji 1/2 ceny

Przewidywany czas trwania przyjęcia do 12h

Menu weselne platynowe

Wasze wesele rozpocznie się od przywitania chlebem i solą.

Toast winem musującym

Zupa
Rosół z makaronem *250ml*

Danie główne
Rolada śląska wieprzowa **100g*
Tradycyjny kotlet schabowy **100g*
Devolaille z masłem i ziołami **100g*
Pieczony karczek w aromacie kminku **100g*
Delikatny filet w sezamie **100g*
**mięsa 2 porcje na osobę to jest 200g/os.*

Kluski *160g*
Ziemniaki gotowane z koprem *60g*
Sos pieczeniowy *50ml*

Kapusta czerwona na ciepło *50g*
Surówka z białej kapusty *50g*
Buraczki *50g*

Deser
Kawa, herbata

Ciasta naszego wypieku 2 szt./os. *po 60g/szt.*

Kostka czekoladowa
Kostka owocowa
Kostka kokosowa
Kostka cytrynowa

Przystawki zimne
Deski szynek polskich *60g*
Deski serów *60g*
Pieczona polędwica wieprzowa *60g*
Schab z suszoną śliwką *60g*
Indyk z bazyliowym pesto *60g*
Galaretka drobiowa *80ml*
Tradycyjna sałatka jarzynowa *60g*
Sałatka gyros *60g*
Pieczywo *40g*
Masło *20g*

Kolacja I
Filet z kury z pomidorem i mozzarellą *100g*
Rozmarynowe udko z kury *100g*
Indyk saute, por, ser lazur *100g*
Pieczone żeberka wieprzowe na kapuście *100g*
**mięsa 1,5 porcji na osobę to jest 150g/os.*

Ćwiartki ziemniaków z rozmarynem i czosnkiem *100g*
Frytki *50g*

Surówka z cukinii, pora i jabłka *60g*
Surówka z marchwi *60g*
.

Kolacja
Barszcz czerwony *250ml*
Krokiet z mięsem *1 szt.*

Napoje
(bez ograniczeń)
Soki owocowe w dzbanku
Woda z cytryną w dzbanku
Coca cola, Fanta, Sprite podawane w butelkach 1l

410 zł/os. 2026r.
440 zł/os. 2027r.

Dzieci 0 - 2 lat miejsce przy stole
Dzieci 2-7 lat 1/2 porcji 1/2 ceny

Przewidywany czas trwania przyjęcia do 12h

Menu weselne Vege/bezglutenowe

Menu weselne vege/bezglutenowe jest realizowane w przypadku wspólnego stołu dla min 8 osób

Wasze wesele rozpocznie się od przywitania chlebem i solą.

Toast winem musującym

Zupa
Vege krem z białych warzyw, pestki dyni, oliwa *250ml*

Danie główne
Filet z łososia na sałacie rzymskiej *100g*
Vege gołąbki z kaszy jaglanej z pieczarkami i sosem ze świeżych pomidorów *2szt./30ml*
Ryż z warzywami *80g*
Ziemniaki pieczone z tymiankiem *60g*

Surówka z białej kapusty *50g*
Surówka z marchwi *50g*
Buraczki *50g*

Deser
Kawa, herbata

Pudding chia na mleku kokosowym z musem z mango

Przystawki zimne
Csrpaccio z buraka z kozim serem *80g*
Tofu na sałacie z granatem *60g*
Brokuły z zimnym dipem ziołowym, płatki migdałów *60g*
Deski serów *60g*
Burrata na rukolo z pomidorami i oliwkami *60g*
Sałatka capresse *60g*
Warzywa marynowane *60g*
Pieczywo *40g*
Masło *20g*

Kolacja I
Kotlet z ciecierzycy, taralrki ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej
100g/100g/100g

Kolacja II
Barszcz czerwony *250ml*
Faszerowana cukinia *200g*

Napoje
(bez ograniczeń)
Soki owocowe w dzbanku
Woda z cytryną w dzbanku
Coca cola, Fanta, Sprite podawane w butelkach 1l

350 zł/os. 2026r.
375 zł/os. 2027r.

Przewidywany czas trwania przyjęcia do10h

Menu weselne dla dzieci

Menu weselne dla dzieci jest realizowane w przypadku wspólnego stołu dla min 8 dzieci

Toast sokiem jabłkowym

Zupa
Rosół z makaronem *250ml*

Danie główne
Tradycyjny kotlet schabowy **100g*
Filet z kury panierowany **100g*
**mięsa 1 porcje na dziecko to jest 100g/dziecko*

Kluski *100g*
Sos pieczeniowy *50ml*

Kapusta czerwona na ciepło *50g*
Surówka z marchwi i jabłka *50g*

Przystawki zimne
Szynka drobiowa *60g*
Ser żółty *60g*
Mini pizza margherita *100g*
Arbuz *60g*
Pieczywo *40g*
Masło *20g*

Kolacja
Nuggetsy z kury, sos czosnkowy *3szt./20ml*
Frytki *100g*
Ketchup *20ml.*

Napoje
(bez ograniczeń)
Soki owocowe w dzbanku
Woda z cytryną w dzbanku
Coca cola, Fanta, Sprite
podawane w butelkach 1l

185 zł/dziecko 2026r.
205 zł/dziecko 2027r.

Poprawiny

Zupa
Żurek z kiełbasą i jajkiem *300ml*

Danie główne
Pieczona polędwica wieprzowa w lekko ostrym sosie musztardowym z tymiankiem, pieczone ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty *100g/30ml/100g/100g*

Deser
Kawa, herbata
Panna cotta z musem z mango *120ml*

Deser na bufecie
Ciasta z wesela

Zimna płyta na bufecie
Zakąski z wesela
Mięso z wesela

Napoje
(bez ograniczeń)
Soki owocowe w dzbanku
Woda z cytryną w dzbanku

150 zł/os.

Przewidywany czas trwania poprawin 13.00-18.00

Dodatkowe informacje

- ✓ W ramach kompleksowej oferty weselnej zapraszamy na spotkanie w celu omówienia szczegółów przyjęcia weselnego.
- ✓ Posiadamy obrusy w odcieniu śmietankowej bieli.
- ✓ Do dyspozycji gości są ozdobne podtalerze w kolorach: srebrnym i złotym.
- ✓ Serwety materiałowe w kolorach: granatowym i białym.
- ✓ Serwetki papierowe w różnych kolorach.
- ✓ Bieżniki tiulowe na stoły w różnych kolorach.
- ✓ Do państwa dyspozycji udostępnimy proponowane układy stołów wraz z zaznaczonymi miejscami.
- ✓ Napoje są uzupełniane na bieżąco przez kelnerów.
- ✓ Alkohol można dostarczyć we własnym zakresie dzień wcześniej (alkohol musi posiadać oryginalną polską banderolę)
- ✓ Serwis alkoholu własnego po stronie zamawiających przyjęcie weselne.
- ✓ Istnieje możliwość wydłużenia czasu trwania przyjęcia, 500 zł/1 dodatkowa godzina.
- ✓ Ustalenie harmonogramu przyjęcia następuje nie później niż 3 tygodnie przed weselem.
- ✓ Potwierdzenie liczby gości nie później niż 7 dni przed weselem.
- ✓ Termin można zarezerwować osobiście lub telefonicznie lub poprzez e-mail (info@paradis.opole.pl).
- ✓ Rezerwacja wstępna terminu trwa do 2 tygodni.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 1000 zł. Zadatek jest odliczany od wartości całego przyjęcia.
- ✓ Dane do przelewu

Restauracja Paradis Teresa Skrzypczyk
45-758 Opole ul. Prószkowska 73

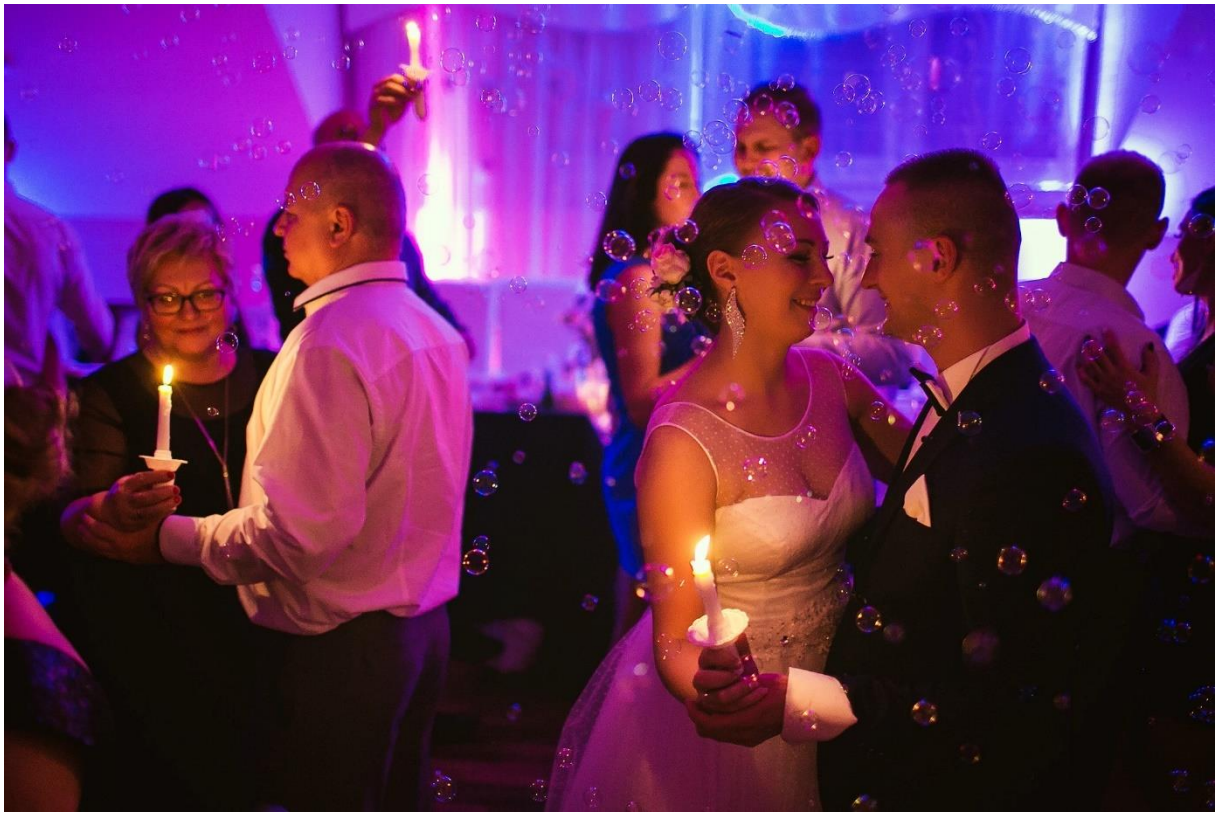
nr konta: 24 1050 1504 1000 0090 6107 6064 (Bank ING)

Pozostańmy w kontakcie!

Restauracja Paradis
Opole ul. Próskowska 73
45-758 Opole
Tel. 77 474 00 61/ 664 461 949

e-mail: info@paradis.opole.pl

Beata Strząbała tel. 692 762 901

@PARADIS_OPOLE

www.paradis.opole.pl