

Oferta Ślubna





Szyb Maciej

Szyb Maciej to zespół obiektów i urządzeń byłej kopalni węgla kamiennego Concordia powstałej na początku XIX w. założonej przez hrabiego Karola von Donnersmarcka.

Szyb utrzymany jest w wyjątkowym postindustrialnym klimacie, który zapewniony jest przez połączenie zabytkowych, stalowych, pokopalnianych konstrukcji starej czerwonej cegły oraz nowoczesnego szkła i designu.

Kunszt architektoniczny doceniony został prestiżową nagrodą Generalnego Konserwatora Zabytków „Zabytek Zadbany”.

Wnętrza

Restauracja Szyb Maciej posiada w swej ofercie zróżnicowane wielkościami pomieszczenia zapewniające niepowtarzalną atmosferę zarówno dla kameralnych ślubów jak i przyjęć większych przyjęć:

SALA BANKIETOWA NA POZIOMIE 9,60

Mieszcząca się na drugim piętrze kompleksu Szyb Maciej sala bankietowa, w zależności od ustawienia może pomieścić do 86 osób (z parkietem) przy stołach prostokątnych lub do 64 osób (z pakietem) w przypadku stołów okrągłych. Zabudowany w suficie szklany „światlik” sprawia, iż sala wypełniona jest dużą ilością światła dziennego, nocą zaś widoczna przez niego jest pięknie oświetlona wieża wyciągowa.

SALA RESTAURACYJNA NA POZIOMIE 4,20

Na pierwszym piętrze obiektu mieści się industrialna Sala Restauracyjna, która w zależności od ustawienia może pomieścić do 80 osób z czynnym parkietem (*maksymalnie 40 osób na antresoli oraz 50 osób na głównym parkiecie*).

Nasze wnętrza pozwalają na szereg różnych ustawień stołów zorganizowanie przyjęć weselnych: tradycyjnych, w stylu brunchy oraz koktajlowych, włącznie z możliwością organizacji ceremonii ślubnych w odrestaurowanym budynku maszyny wyciągowej, której wyposażenie stanowi unikalną scenografię ślubną. Obiekt dostosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych (za wyjątkiem maszynowni)





Variant Menu 1

(obowiązuje przy weselach maksymalnie do północy)

Tradycyjne powitanie chlebem, solą
oraz lampką wina musującego

ZUPA

(jedna do wyboru, serwowana w wazach)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z pomidorów i pieczonej papryki
Krem z białych warzyw, julienne

DANIE GŁÓWNE

Półmisek mięs (1,5 szt. / os.)

Rolada śląska

Roladka z kurczaka z serem i pieczarkami
Polędwiczka wieprzowa

Sos pieczeniowy
Sos grzybowy

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Placuszki rosti

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką
Fasolka szparagowa z koperkiem
Marchewka z mandarynką i sokiem pomarańczowym

DESER

(jeden do wyboru, serwowany porcjowo)

Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym
Szpajza cytrynowa
Crème brûlée
Sernik wiedeński
Szarlotka z sosem waniliowym



CIASTO

(serwowane w bufecie)

1,5 kawałka / osoba – 4 do wyboru
(poniżej w ofercie)

Możliwość zamiany na słodki bufet + 20 zł / osoba

ZIMNA PŁYTA

(serwowana w bufecie)

Patera regionalnych wędlin
Patera serów rodzimych
Paszтет własnej produkcji z żurawiną
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i winogronami
Śledź w musztardzie i suszoną żurawiną
Przekąska serowa
Warzywa piklowane
Pieczywo
Masło

KOLACJA

(jedno do wyboru, serwowana porcjowo)

Żurek śląski z jajkiem
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
Bogracz z Alzackimi kluseczkami

Rok 2026: 280 zł / osoba

Wt – czw 260 zł

Wariant Menu 2

Tradycyjne powitanie chlebem, solą oraz
lampką wina musującego

ZUPA

(jedna do wyboru, serwowana w wazach)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z polskiego podgrzybka
Krem z białych warzyw z chipsami z szynki
parmeńskiej
Krem z pomidorów i pieczonej papryki

DANIE GŁÓWNE

Półmisek mięs (2 szt. / os.)

Rolada śląska
Roladka z kurczaka z serem i pieczarkami
Pieczone udko z kaczki

Sos pieczeniowy
Sos grzybowy

Dodatki skrobiowe (proszę o wybór 3)

Kluski śląskie, ziemniaki gotowane z masłem
i koperkiem, placuszki rosti, pieczone ziemniaki
w ziołach, krokiet ziemniaczany, duffinki

Dodatki warzywne (proszę o wybór 3)

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką,
fasolka szparagowa z koperkiem, marchewka z mandarynką
i sokiem pomarańczowym, glazurowana mini marchew,
biały Coseław, surówka z kiszzonej kapusty, surówka
z białej kapusty, włoska kapusta z koperkiem, buraki

DESER

(jeden do wyboru, serwowany porcjowo)

Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym
Szpajza cytrynowa
Crème brûlée
Sernik wiedeński
Szarlotka z sosem waniliowym



CIASTO

(serwowane w bufecie)

1,5 kawałka / osoba – 4 do wyboru

(poniżej w ofercie)

Możliwość zamiany na słodki bufet + 20 zł / osoba

ZIMNA PŁYTA

(serwowana w bufecie)

Patera regionalnych wędlin
Patera serów rodzimych
Paszтет własnej produkcji z żurawiną
Sałatka z grillowanym serem owczym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczone szparagi w szynce parmeńskiej
Śledzik z korniszonem i żurawiną w musztardzie
francuskiej
Krewetki w sosie Marie Rose
Pieczone ciasto francuskie z salami i białym porem
Frankfurterki podawane na ciepło
Tarta z brokułami serem
Pieczywo
Masło

KOLACJA 1

(jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

Pieczeń z karczku, ziemniaki w mundurkach,
duszona kapusta
Kurczak kukurydziany, krokiet ziemniaczany,
pieczone warzywa
Polędwiczka wieprzowa, fasolka, placuszki rosti
Kotlet de volaille z masłem,
puree ziemniaczane, buraczki
Grillowana pierś z kurczaka, ravioli szparagi – ricotta,
pesto, rukola, parmezan

KOLACJA 2

(jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

Żurek śląski z jajkiem
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
Boeuf Strogonow z korniszonem i podgrzybkami
Bogracz z Alzackimi kluszczkami

Rok 2026: 380 zł / osoba

Wt – czw 360 zł

Wariant Menu 3

Tradycyjne powitanie chlebem, solą oraz lampką wina musującego

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

Halloumi ze szparagami
Pate z krupnioka, konfitura z cebuli, puder z boczku,
galaretka z musztardy
Carpaccio z ananasa, kolorowy pieprz, rukola
Carpaccio z buraka z kozim serem

ZUPA

(jedna do wyboru, serwowana w wazach)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z polskiego podgrzybka
Krem z białych warzyw z chipsami z szynki
parmeńskiej
Krem z pomidorów i pieczonej papryki

DANIE GŁÓWNE

Półmisek mięs (2 szt. / os.)

Rolada śląska
Roladka z kurczaka z serem i pieczarkami
Pieczone udko z kaczki
Policzki wieprzowe

Sos pieczeniowy
Sos grzybowy

Dodatki skrobiowe (proszę o wybór 3)

Kluski śląskie, ziemniaki gotowane z masłem
i koperkiem, placuszki rosti, pieczone ziemniaki
w ziołach, krokiet ziemniaczany, bataty pieczone
w ziołach, duffinki

Dodatki warzywne (proszę o wybór 3)

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką, fasolka
szparagowa z koperkiem, marchewka z mandarynką
i sokiem pomarańczowym, glazurowana mini marchew,
biały Coseław, marchewka z groszkiem, surówka
z białej kapusty, włoska kapusta z koperkiem

DESER

(jeden do wyboru, serwowany porcjowo)

Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym
Szpajza cytrynowa
Crème brûlée
Sernik wiedeński
Szarlotka z sosem waniliowym



SŁODKI BUFET

ZIMNA PŁYTA

(serwowana w bufecie)

Patera regionalnych wędlin
Patera serów rodzimych
Paszтет własnej produkcji z żurawiną
Sałatka z grillowanym serem owczym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczone szparagi w szynce parmeńskiej
Śledzik z korniszonem i żurawiną w musztardzie
francuskiej
Krewetki w sosie Marie Rose
Pieczone ciasto francuskie z salami i białym porem
Frankfurterki podawane na ciepło
Tarta z brokułami serem
Pieczywo
Masło

KOLACJA 1

(jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

Pieczeń z karczku, ziemniaki w mundurkach,
duszona kapusta
Kurczak kukurydziany, krokiet ziemniaczany,
pieczone warzywa
Polędwiczka wieprzowa, fasolka, placuszki rosti
Kotlet de volaille z masłem, puree ziemniaczane,
buraczki
Grillowana pierś z kurczaka, ravioli szparagi
– ricotta, pesto, rukola, parmezan

KOLACJA 2

(jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

Żurek śląski z jajkiem
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
Boeuf Strogonow z korniszonem i podgrzybkami
Bogracz z Alzackimi kluseczkami

KOLACJA 3

(jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

Żurek śląski z jajkiem
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
Boeuf Strogonow z korniszonem i podgrzybkami
Bogracz z Alzackimi kluseczkami

Rok 2026: 440 zł / osoba

Wt – czw 420 zł

Coś extra...

Bufet Streetfood

Mini burgery, quasadilla, nachosy z serem i papryczkami + dipy, wrapy z kurczakiem i bekonem, kurczak z pikantną salsą, przekąski serowe
1400 zł – 20 os. (70 zł / os.)

Bufet Śródziemnomorski Wariant 1

Wędliny włoskie, bresaola, crudo, mortadela z pistacjami, oliwki kalamata, feta w ziołach i oliwie, faszerowane papryczki, carpaccio wołowe, grissini
1000 zł – 20 os. (50 zł / os.)

Bufet Śródziemnomorski Wariant 2

Wędliny włoskie, bresaola, crudo, mortadela z pistacjami, oliwki kalamata, feta w ziołach i oliwie, faszerowane papryczki, carpaccio wołowe, grissini
Melon kantalupa, kalmary w tempurze z sosem krewetkowym, krewetki Black Tiger, pieczone croissanty
1600 zł – 20 os. (80 zł / os.)



Bufet wegetariański

Mix faszerowanych papryczek / marynowane tofu, roszponka, musztarda figowa / szparagi z kolendrowym crème fraiche / zielone i czarne oliwki hiszpańskie / serce karczocha, wędzona scamorza, świeże zioła / halloumi, zielona tapenada, kapar, rzodkiew
1200 zł – 20 os. (60 zł / os.)

Wiejski stół

Mięsa pieczone, kiełbasy, salceson, krupniok, żymlok, śliwki w wieprzkach, ogórki kiszzone, smalec, pajdy chleba
1200 zł – 20 os. (60 zł / os.)

Napoje

WARIANT I:

Woda z ujęcia Szybu Maciej, soki owocowe,
Kawa biała lub czarna i wybór herbat + dodatki – podane
w bufecie
36 zł / osoba

WARIANT II:

Woda z ujęcia Szybu Maciej, soki owocowe,
Kawa biała lub czarna i wybór herbat + dodatki – podane
w bufecie
napoje gazowane typu
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
52 zł / osoba

WARIANT III:

Woda z ujęcia Szybu Maciej, soki owocowe,
Kawa biała lub czarna i wybór herbat + dodatki – podane
w bufecie
napoje gazowane typu Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Wino białe i czerwone
Piwo butelkowe alkoholowe Raciborskie
i bezalkoholowe 500 ml
106 zł / osoba

WARIANT IV:

Woda z ujęcia Szybu Maciej, soki owocowe,
Kawa biała lub czarna i wybór herbat + dodatki – podane
w bufecie
napoje gazowane typu
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Wino białe i czerwone
Piwo butelkowe alkoholowe Raciborskie
i bezalkoholowe 500 ml
Wódka czysta Stumbras 500 ml
164 zł / osoba



OPLATA KORKOWA:

- 20,00 zł / osoba opłata korkowego w przypadku własnego alkoholu – dotyczy każdej osoby (obejmuje wypożyczenie szkła, serwis kelnerski i porządkowy oraz utylizację odpadów)
- Korkowe **nie obowiązuje** przy wyborze wariantu IV w przypadku własnych alkoholi kolorowych
- Zryczałtowana opłata za barmana (firma zewnętrzna) – 400 zł
- Alkohol dodatkowy kolorowy przygotowywany jest w formie osobnego stolika (wyłącznie z butelkami bez elementów jak shakery) na cały czas trwania przyjęcia. Po stronie Szybu Maciej jest udostępnienie szkła, lodu, cytrusów oraz bieżące dbanie o czystość.
- Z alkoholu dodatkowego goście korzystają samodzielnie
- Pakiet z napojami i alkoholem obowiązuje wyłącznie w sali weselnej
- Pakiet z alkoholem możliwy jest do zakupienia od 45 os.
- Pakiet z alkoholem obowiązuje przez 12h wesela, po tym czasie obowiązują ceny:
 - Wódka 50 zł
 - Wino 40 zł
 - Piwo 13 zł
 - Napoje gazowane 10 zł



Torty

SMAKI STANDARDOWE

- na śmietanie (owoce leśne maliny / borówki / truskawki – jasny biszkopt)
- mascarpone z owocami leśnymi (ciemny biszkopt)
- schwarzwald
- cytrynowy z czarnym bzem
- waniliowy z maliną lub z borówką

WYGLĄD TORTU	NAKED	SEMI-NAKED	PEŁNY
CENA ZA KAWAŁEK	20 zł	21 zł	23 zł

SMAKI PREMIUM

- czekolada z jeżyną
- oreo z malinami
- malinowy z białą czekoladą
- limonka z truskawką

WYGLĄD TORTU	NAKED	SEMI-NAKED	PEŁNY
CENA ZA KAWAŁEK	21 zł	22 zł	24 zł

SMAKI DE LUXE

- biszkopt cytrynowy, chrupka biała czekolada z kokosem, krem mango z marakują, krem malinowy
- biszkopt pistacjowy, krem pistacjowy, chrupka pistacjowa, krem malinowy, żelka malinowa
- biszkopt orzechowy, krem orzechowy z chrupką ferrero, krem na bazie mlecznej czekolady, krem orzech laskowy
- biszkopt makowy, krem waniliowy, daquas kokosowy, krem czarna porzeczka, krem waniliowy z frużeliną z czarnej porzeczki

WYGLĄD TORTU	NAKED	SEMI-NAKED	PEŁNY
CENA ZA KAWAŁEK	22 zł	23 zł	25 zł





Torty

TORTY MUFFINKOWE

- 17 zł / sztuka
- waniliowy nadziewane musem truskawkowym
- waniliowe nadziewane musem jagodowym
- jogurtowe z maliną
- czekoladowe
- orzechowe
- cytrynowe

TORTY Z MONOPORCJI

- 21 zł / sztuka
- mango-marakuja
- czekolada-malina
- jagoda
- kokos-jeżyna
- jogurt-porzeczka
- czekolada-orzech

TORTY Z MINI BEZ

- 21 zł / sztuka
- mascarpone z owocami
- czekoladowa z wiśniami
- lemon curd
- malinowa
- kokosowa z mango
- waniliowa z owocami
- limonka z truskawką

DODATKOWO:

- dostępne patery: drewniana, przeźroczysta, biała
- personalizowany topper do tortu (imiona, napisy, indywidualne projekty) 50 zł
- **możliwość wykonania tortu wegańskiego, bez glutenu lub bez laktozy**
- torty standardowo przyozdobione są owocami lub kwiatami (specjalne dekoracje lub torty w masie cukrowej są wyceniane indywidualnie)



Ciasta

- 3 / 4 rodzaje w zależności od wielkości wesela
- w przypadku własnego ciasta prosimy by ciasto było pokrojone (pobieramy opłatę 100 zł za niepokrojone ciasto)
- w przypadku własnego ciasta obowiązuje opłata 10 zł / osoba talerzykowe

Sernik aksamitny / ciasto czekoladowe
/ szarlotka z kruszonką / malinowa chmurka / makowiec
/ bountty / śmietankowe z brzoskwiniami / raffaello
/ pijak czekoladowy / ciasto z galaretką
(Sernik wiedeński / szpinakowe – minimum 24 kawałki)



Słodkie bufety

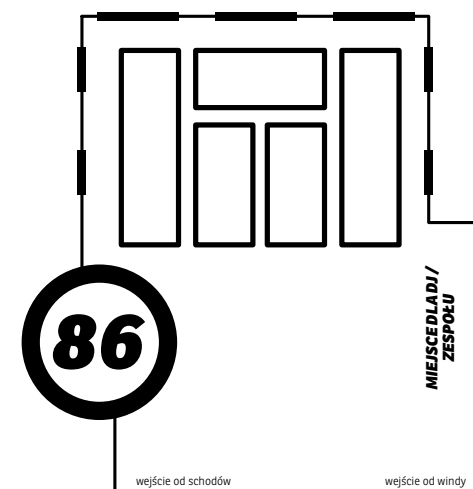
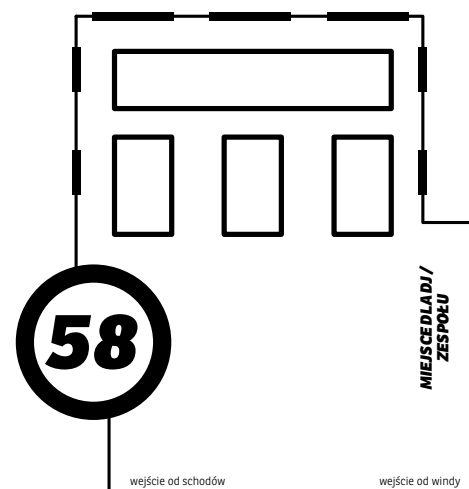
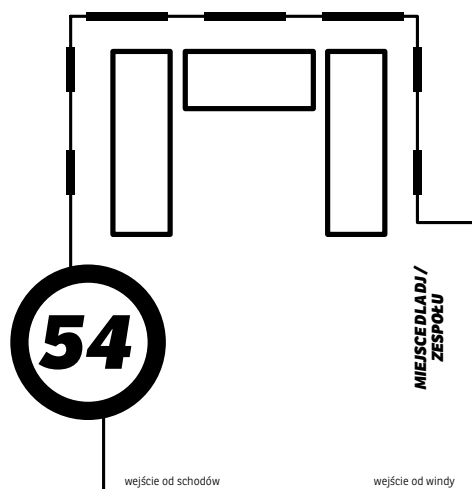
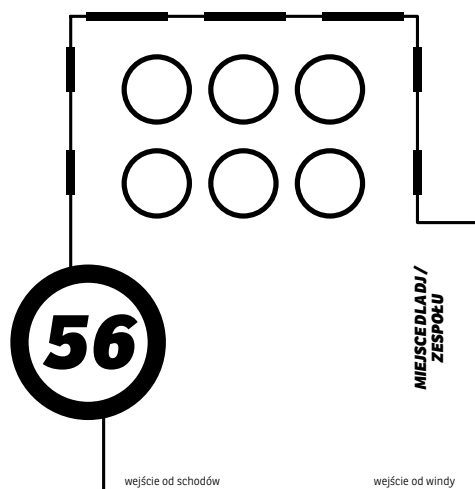
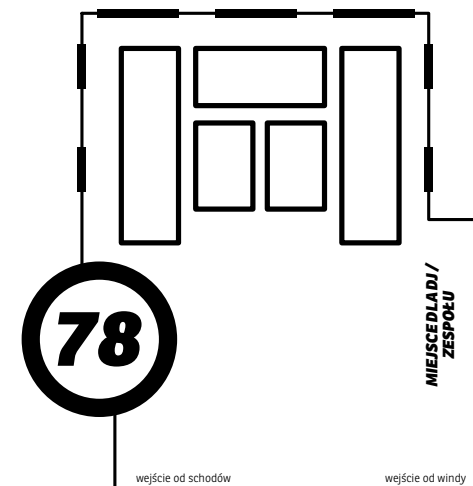
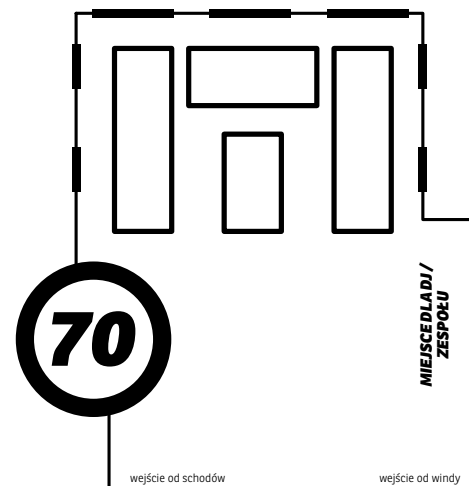
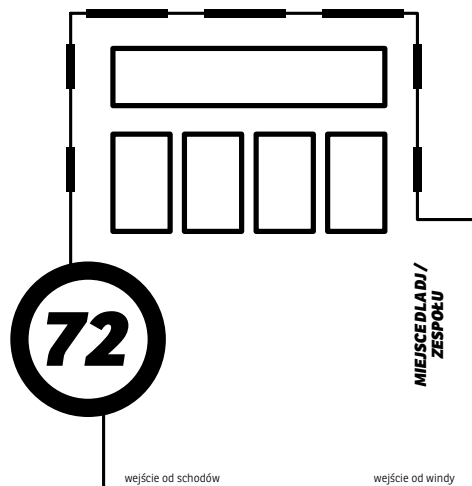
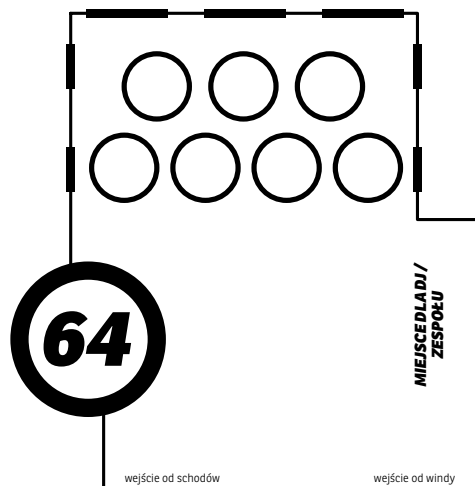




Informacje dodatkowe

- Jeżeli wśród powyższych propozycji nie znajdują się te, które Państwo widzielibyście na Waszej uroczystości – chętnie przygotujemy dani wg Waszej sugestii
- Dzieci do lat 2 z miejscem przy stole gratis (nie otrzymują porcji)
- Dzieci w wieku 2 – 10 lat 75% ceny gastronomii oraz pełen pakiet z napojami bez alkoholu
- Menu dla obsługi (DJ, fotograf, kamerzysta, barman itd.) 75% ceny gastronomii oraz pełen pakiet z napojami
- Pojemniki na jedzenie można dostarczyć we własnym zakresie lub zakupić w restauracji: 3 zł
- W przypadku własnego ciasta lub tortu pobieramy opłatę tzw. „talerzykowego” w kwocie 15 zł / osoba
- Cena menu w miesiącach styczeń, luty, marzec, listopad oraz wtorki, środy, czwartki bez dni świątecznych cały rok jest obniżona o 20 zł od oferty gastronomii
- Udostępniamy niestrzeżony parking dla gości
- W przypadku chęci pozostawienia kopert w sejfie obowiązkowa jest tzw. „bezpieczna koperta bankowa”, dodatkowo wszystkie koperty można odebrać dnia następnego – wydaje je tylko Manager
- Udostępniamy miejsce na prezenty
- Możliwość zorganizowania nieodpłatnego kącika dla dzieci (stolik, krzeselka, kolorowanki) – w przypadku wesel do 70 osób
- Koszt stołów okrągłych – 8 zł / osoba

Układ sali



MAKSYMALNY UKŁAD



Szyb Maciej
ul. Srebrna 6, 41-819 Zabrze - Maciejów

+48 601 080 905

+48 661 650 200

Karolina Grabowska - Manager Gastronomii

Marcin Świętek - Manager Gastronomii

rezerwacje@szybmaciej.pl

www.szybmaciej.pl

www.facebook.com/SzybMaciejRestauracja/