



OFERTA WESELNA

PAKIET NR 1

BEZ WYŁĄCZNOŚCI SALI | DO 4 GODZIN

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF:

Wino musujące / Piccolo dla najmłodszych

OBIAD WESELNY

Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs podany z makaronem,
marchewką i świeżą pietruszką

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH DO CZĘSTOWANIA:

Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką,
Devolay faszerowany masłem i pietruszką,
Schab panierowany

DODATKI:

Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem, tradycyjne kluski śląskie,
Surówka colesław, modra kapusta, sałatka z tartych buraczków

NAPOJE 1l na osobę

Napoje gazowane, soki owocowe, woda z cytryną i miętą

KAWA, HERBATA NA ZAMÓWIENIE

CIASTO

Sernik z rosą, jabłecznik,
Desery dla dzieci



PAKIET NR 2

BEZ WYŁĄCZNOŚCI SALI | DO 6 GODZIN

220zł

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF:

Wino musujące / Piccolo dla najmłodszych

OBIAD WESELNY

Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs podany z makaronem,
marchewką i świeżą pietruszką

lub

Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią podany
w bulionówkach

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH DO CZĘSTOWANIA:

Karkówka w sosie grzybowym,

Drób w sosie śmietanowym po lwowsku,

Steki wieprzowe z cebulką,

Udko z pieca

DODATKI:

Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem, tradycyjne kluski śląskie,

Kasza bulgur z pomarańczą,

Warzywa gotowane na parze, surówka z białej i czerwonej kapusty

ZAKĄSKI NA ZIMNO PODANE NA STOLE SZWEDZKIM DO CZĘSTOWANIA:

Patera wędlin i serów z dodatkiem owoców sezonowych,

Roladka drobiowa z warzywami,

Roladka serowa ze szpinakiem,

Dorsz po grecku,

Pasztet własnej produkcji z żurawiną,

Sałatka z kurczakiem z wolnego wybiegu,

Sałatka grecka z fetą i kalamatami,

Pieczyno mieszane, masło ziołowe

NAPOJE 1l na osobę

Napoje gazowane, soki owocowe, woda z cytryną i miętą

BUFET KAWOWY DO CZĘSTOWANIA

Wybór herbat Dilmah, kawa rozpuszczalna, kawa parzona, cytryna, cukier
biały i trzcinowy, mleczko

CIASTO

Sernik z rosą, jabłecznik, ciasto czekoladowe, panna cotta, bezy,
Desery dla dzieci

KOMPOZYCJA OWOCÓW SEZONOWYCH

PAKIET NR 3

Z WYŁĄCZNOŚCIĄ SALI MINIMUM 60 OSÓB PEŁNOPLATNYCH | DO 10 GODZIN

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF:

Wino musujące / Piccolo dla najmłodszych

OBIAD WESELNY

Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs podany z makaronem,
marchewką i świeżą pietruszką,

Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią podany
w bulionówkach,

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH DO CZĘSTOWANIA:

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym,

Pierś supreme na maśle z marchewką, groszkiem cukrowym
i tymiankiem,

Roladki ze schabu z boczkiem,

Dorsz z kukurydzą, pomidorem koktajlowym i bazylią

DODATKI:

Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem, tradycyjne kluski śląskie,

Risotto wegetariańskie,

Warzywa gotowane na parze, mizeria, buraczki, kapusta biała

ZAKĄSKI NA ZIMNO PODANE NA STOŁACH GŁÓWNYCH:

Melon z szynką parmeńską,

Patera suszonych polskich wędlin,

Deska serów z winogronami i orzechami,

Śledź po japońsku z jajkiem,

Galantyna drobiowa,

Krewetki mango-jalapenio,

Sałatka z tuńczykiem i jajkiem,

Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem,

Smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, pieczywo wiejskie,

Pieczywo mieszane, masło ziołowe

PAKIET NR 3

Z WYŁĄCZNOŚCIĄ SALI MINIMUM 60 OSÓB PEŁNOPLATNYCH | DO 10 GODZIN

PIERWSZA KOLACJA PODANA NA STOLE SZWEDZKIM:

Barszcz czysty,
Krokiety z serem i pieczarkami

DRUGA KOLACJA PODANA DLA KAŻDEGO GOŚCIA:

Bigos po staropolsku,
Pierogi zasmażane

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Napoje gazowane, soki owocowe, woda z cytryną i miętą

BUFET KAWOWY DO CZĘSTOWANIA

Wybór herbat Dilmah, kawa rozpuszczalna, kawa parzona, kawa z ekspresu, cytryna, cukier biały i trzcinowy, mleczko, mleko bez laktozy

CIASTO

Sernik z rosą, jabłecznik, ciasto czekoladowe, bezy, mini pączki,
Desery dla dzieci

KOMPOZYCJA OWOCÓW SEZONOWYCH



PAKIET NR 4

Z WYŁĄCZNOŚCIĄ SALI MINIMUM 70 OSÓB PEŁNOPLATNYCH | DO 12 GODZIN

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ**APERITIF:**

Wino musujące / Piccolo dla najmłodszych

PRZYSTAWKA:

Carpaccio z buraka z rukolą, serem i orzechami

OBIAD WESELNYBogaty rosół z czterech rodzajów mięs podany z makaronem lub kluskami
lanymi, marchewką i świeżą pietruszką,

Krem dyniowy z kurkumą, podany w bulionówkach

**DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH
DO CZĘSTOWANIA:**

Filet z kaczki na czarnej soczewicy z sosem pomarańczowym,

Schab z jajkiem sadzonym,

Rostbef z ratatouille z rozmarynem,

Policzki wołowe w sosie winnym,

Łosoś z kaparami i sosem cytrynowym

DODATKI:

Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem, tradycyjne kluski śląskie,

Kaszotto wegetariańskie,

Warzywa gotowane na parze, ryż z warzywami, bukiet 3 surówek

ZAKĄSKI NA ZIMNO PODANE NA STOŁACH GŁÓWNYCH:

Półmiski wiejskie: wędliny suszone, kiełbasy, galaretki drobiowe,

Rolada serowa ze szpinakiem,

Sery pleśniowe z bakaliami i orzechami,

Pasztet z dziczyzny w sosie śmietanowo-chrzanowym,

Sandacz po chińsku,

Roladki szynkowe z musem chrzanowym,

Śledzie z karmelizowaną cebulą i śliwką,

Sałatka caprese z bazyliowym pesto,

Awokado z łososiem,

Sałatka z polędwiczką wieprzową,

Smalec ze skwarkami, ogórki kiszzone, pieczywo wiejskie,

Pieczywo mieszane, masło ziołowe,

Pikle, 3 rodzaje zimnych sosów

PAKIET NR 4

Z WYŁĄCZNOŚCIĄ SALI MINIMUM 70 OSÓB PEŁNOPLATNYCH | DO 12 GODZIN

PIERWSZA KOLACJA PODANA NA STOLE SZWEDZKIM:

Półmisek mięs pieczonych / szynka, boczek, żeberka, polędwica /
podany z kapustą zasmażaną, ziemniakami z boczkiem, oscypkiem,
żurawiną i warzywami

DRUGA KOLACJA PODANA DLA KAŻDEGO GOŚCIA:

Strogonow ze smażoną polędwicą wołową i pieczarkami

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Napoje gazowane, soki owocowe, woda z cytryną i miętą

BUFET KAWOWY DO CZĘSTOWANIA

Wybór herbat Dilmah, kawa rozpuszczalna, kawa parzona, kawa
z ekspresu, cytryna, cukier biały i trzcinowy, mleczko, mleko bez laktozy

CIASTO

Sernik z rosą, jabłecznik, ciasto czekoladowe, bezy, mini pączki,
panna cotta, tiramisu,
Desery dla dzieci

TORT WESELNY

Do wyboru przez Parę Młodą w cenie pakietu

KOMPOZYCJA OWOCÓW SEZONOWYCH

PAKIET ALKOHOLI

Wódka Wyborowa 0,5l / osobę,
Wino 200ml / osobę



MENU DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka lub burger, podawane z frytkami stekowymi,
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i pulpecikami wieprzowymi,
Fileciki z dorsza podawane z frytkami lub ziemniakami, buraczki,
3 naleśniki z cukrem pudrem lub prażonymi jabłkami

DODATKOWO

BUFET SŁODKI

Cena bufetu: 39 zł / osobę, minimum 40 osób

Makaroniki migdałowe, kolorowe bezy z owocami, panna cotta z owocami sezonowymi, włoskie tiramisu, śliwki w czekoladzie na patyku, dwa rodzaje tart owocowych, dwa rodzaje muffinek, bankietówki, babeczki z mascarpone i owocami, mini pączki, deser chia, deser oreo, filetowane owoce

STÓŁ RYBNY Z OWOCAMI MORZA

Cena: 2300 zł / 50 osób

Wędzone pstrągi, sandacz po chińsku, łosoś na lutrze, paprykarz na 2 sposoby, tatar z tuńczyka, sałatka tatarska ze śledzia na cykorii, koktajl krewetkowy z awokado, tartaletki z musem z homara, tartaletki z wakame, krewetki w tempurze, sałatka z surimi, mule w sosie śmietanowo-maślanym, na ciepło: czerniak na perłowym risotto, sandacz w orientalnym sosie po chińsku

FONTANNA CZEKOLADOWA

Wynajem fontanny od 1500 zł

Płynna belgijska czekolada podana z mnóstwem przekąsek od egzotycznych owoców po kruche przekąski, wszystko podane na paterach i tacach kolorystycznie dobranych do Waszego przyjęcia

FONTANNA ALKOHOLOWA

Ciekawy pomysł na urozmaicenie każdego przyjęcia, niebanalna forma podania piwa, wina, szampana czy ponczu

STÓŁ SUSHI

Skomponowanie stołu od 1200 zł

Zaskocz swoich gości nowością na weselu, skomponujemy dla Ciebie różnorodny zestaw przekąsek nigiri, maki, futo-maki, hosomaki

DODATKOWO

STÓŁ Z NALEWKAMI

Stół od 800 zł / 20 l

Różnorodne smaki, gdzie z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie, calvados, cytrynówka, czy tradycyjny domowy bimber ? Co najbardziej upodobają sobie Twoi bliscy

BUFET WIEJSKI

Cena od 900 zł / 50 osób

A dokładnie kompozycja wyrobów wiejskich / szynki pieczonej, boczku, ogonówki, salcesonów, kiełbas / w towarzystwie babki ziemniaczanej, białej kiełbasy w piwie, ogórków kiszonych, smalcu ze skwarkami, pikli, pierogów zasmażanych, bigosu podane ze staropolskim chlebem na zakwasie

ATRAKCJE DODATKOWE

- * Dekoracje dodatkowe: pokrowce na krzesła, świeże kwiaty
- * 15% zniżki na uroczystą kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu oraz 10% zniżki na organizację spotkania okolicznościowego
- * Dodatkowy parking dla 10 aut
- * Napis LOVE - 350 zł
- * Animator dla najmłodszych - wycena indywidualna

