

**Witamy serdecznie,
poniżej znajdują się 3 odsłony naszych propozycji weselnych.
Zapraszamy do zapoznania się z nimi i kontaktu!**

Odsłona pierwsza 270 zł / os.

powitanie chlebem i solą
aperitif: wino musujące
obiad weselny 3-daniowy
bogaty bufet zimnych przekąsek
kolacja serwowana
gorąca kolacja po północy
nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych: soki, woda, kawa i herbata
pokój dla nowożeńców ze śniadaniem
voucher na kolacje z okazji I rocznicy ślubu

Dzieci do lat 2 – gratis
Dzieci do lat 6 – 50% ceny
Osoby Techniczne (dj, orkiestra, fotograf) – 85% ceny

Dodatkowo proponujemy Państwu:

Tort – wyceniony indywidualnie
Candy bar – wyceniony indywidualnie
Ciasta – 20 pln/os. – 1,5 porcji ciasta na osobę
Stół wiejski – 35 pln/os. (min. 80 osób)
Fontanna czekoladowa z owocami – 25 pln/os. (min. dla 80 osób)
Nielimitowany pakiet napojów gazowanych: coca-cola, fanta, sprite – 20 zł/os.
Korkowe za możliwość wniesienia własnego alkoholu: 20 pln od osoby lub 15 pln/butelkę 0,5 l
Indywidualną dekorację stołów – współpracujemy z florystami:

Zielony Motyl 882 734 263
Florissimo 739653738
Weselomania 607 639 647

5 pokoi hotelowych ze śniadaniem 150 pln/os. – dzieci do lat 2 gratis, Dzieci do lat 6 – 50% ceny.

Menu

Zupa (jedna propozycja do wyboru)
Bulion wołowo-drobiowy / makaron / warzywa
Zupa Krem (sezonowo)

Danie główne (2 porcje mięsa na osobę)

Tradycyjna rolada śląska
Indyk w rozmarynie
Udko z kaczki konfitowane
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Kluski białe / ciemne
Ziemniaki puree ze szczypiorkiem / młode ziemniaki (w okresie letnim)
Kapusta czerwona z boczkiem i jabłkiem
Kapusta kiszona zasmażana / Młoda biała kapusta (w okresie letnim)

Surówka Colesław / surówka z czerwonej kapusty (jedna propozycja do wyboru)

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Brownie czekoladowe / lody waniliowe / owoce leśne beza
Baked alaska

Bufet zakąsek zimnych

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru
Paszтет własnego wypieku / marynowane grzyby
Sery żółte i zagrodowe
Tortille z łososiem
Śledź w sosie gorczycowym
Bratering
Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki pini
Sałatka grecka
Sałatka ryżowa / kurczak / curry
Pierozki samosa / dipy smakowe (curry, miętowy, kolendra)

Finger food

Burak / kozi ser / pestki dyni
Suszone pomidory/ rucola / pestki z dyni
Kurczak sałata rzymska / anchois / grzanki
Pikle
Pieczywo i masło

Kolacja Ciepła I (jedna propozycja do wyboru)

Półdewiczka wieprzowa w cieście filo / sos serowy / warzywa
Filet z kurczaka / boczek / kasza bulgur / sałatka
Karczek 12 h / purre ziemniaczane / grzyby / jarmuż

Kolacja ciepła II (jedna propozycja do wyboru)

Żurek na zakwasie domowym z pieczoną białą kiełbasą i pieczarkami
Barszcz czerwony / wędzone warzywa / pasztecik mięsny z ciasta francuskiego
Zupa gulaszowa / papryka wędzona / pieczywo

Odsłona druga 350 zł / os.

powitanie chlebem i solą
aperitif: wino musujące
obiad weselny 4-daniowy
bogaty bufet zimnych przekąsek
ciasto 1,5 porcji / os.
kolację serwowaną
gorącą kolację po północy
nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych: soki, woda, kawa i herbata
nielimitowany pakiet napojów gazowanych: coca-cola, fanta, sprite
pokój dla nowożeńców ze śniadaniem
voucher na kolacje z okazji I rocznicy ślubu
możliwość wniesienia swojego alkoholu bez „korkowego”

Dzieci do lat 2 gratis
Dzieci do lat 6 – 50% ceny
Osoby Techniczne (dj, orkiestra, fotograf) – 85% ceny

Dodatkowo proponujemy Państwu:
Tort – wyceniony indywidualnie
Candy bar – wyceniony indywidualnie
Stół wiejski – 35 pln/os. (min. 80 osób)
Fontanna czekoladowa z owocami – 25 pln/os. (min. dla 80 osób)

Indywidualną dekorację stołów, współpracujemy z florystami:

Zielony Motyl 882 734 263
Florissimo 739653738
Weselomania 607 639 647

5 pokoi hotelowych ze śniadaniem 150 pln/os. – dzieci do lat 2 gratis, Dzieci do lat 6 – 50% ceny.

Menu

Przystawka (jedna propozycja do wyboru)

Wędzony łosoś / sałatka z ziół i sałat
Carpaccio z buraka / kozi ser / orzechy włoskie
Pomidor / mozzarella / bazylija tajska / focaccia

Zupa (jedna propozycja do wyboru)

Bulion wołowo-drobiowy / makaron / warzywa
Zupa Krem (sezonowo)

Danie główne (2,5 porcje mięsa na osobę)

Tradycyjna rolada śląska
Indyk marynowany w rozmarynie i tymianku / pieczony w niskiej temperaturze
Konfitowane udko z kaczki
Polędwiczka wieprzowa w boczku i rozmarynie
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Kluski białe / ciemne
Ziemniaki puree ze szczypiorkiem / młode ziemniaki (w okresie letnim)

Kapusta czerwona z boczkiem i jabłkiem
Kapusta kiszona zasmażana / Młoda biała kapusta (w okresie letnim)
Surówka Colesław / surówka z czerwonej kapusty

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Brownie czekoladowe / lody waniliowe / owoce leśne beza
Baked alaska

Bufet zakąsek zimnych

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru
Paszтет własnego wypieku / marynowane grzyby
Sery żółte i zagrodowe
Tortille z łososiem
Śledź w sosie gorczycowym
Bratering
Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki
Sałatka grecka
Sałatka ryżowa / kurczak / curry
Pierogi samosa / dipy smakowe (curry , miętowy , kolendra)

Finger food

Burak / kozi ser / pestki dyni
Suszone pomidory/ rucola / pestki z dyni
Kurczak sałata rzymska / anchois / grzanki
Pikle
Pieczywo i masło

Kolacja Ciepła I (jedna propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w cieście filo / sos serowy / warzywa
Filet z kurczaka / boczek / kasza bulgur/ sałatka
Karczek 12 h / purre ziemniaczane / pieczarki / jarmuż

Kolacja ciepła II (jedna propozycja do wyboru)

Żurek na zakwasie domowym z pieczoną białą kiełbasą i pieczarkami
Barszcz czerwony / wędzone warzywa / pasztecik mięsny z ciasta francuskiego
Zupa gulaszowa / papryka wędzona / pieczywo

Odsłona druga 460 zł / os.

powitanie chlebem i solą
aperitif: wino musujące
obiad weselny 4-daniowy
bogaty bufet zimnych przekąsek
kolację serwowaną
gorącą kolację po północy
fontanna czekoladowa z owocami
tort i ciasta
nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych : soki, woda, kawa i herbata
nielimitowany pakiet napojów gazowanych: coca-cola, fanta, sprite
open bar z wódką, winem i piwem
pokój dla nowożeńców ze śniadaniem
voucher na kolacje z okazji I rocznicy ślubu

dekoracja stołów przy współpracy z:
Zielony Motyl 882 734 263
Florissimo 739653738
Weselomania 607 639 647

4 pokoje hotelowe ze śniadaniem

Dzieci do lat 2 – gratis
Dzieci do lat 6 – 50% ceny
Osoby Techniczne (dj, orkiestra, fotograf) – 85% ceny

Dodatkowo proponujemy Państwu:
Candy bar – wyceniony indywidualnie
Stół wiejski – 35 pln/ os. (min. 80 osób)
2 pokoje hotelowe ze śniadaniem 150 pln/os. – dzieci do lat 2 gratis, Dzieci do lat 6 – 50% ceny.

Menu

Przystawka (jedna propozycja do wyboru)

Wędzony łosoś / sałatka z ziół i sałat
Carpaccio z buraka / kozi ser / orzechy włoskie
Pomidor / mozzarella / bazylija tajska / focaccia

Zupa (jedna propozycja do wyboru)

Bulion wołowo-drobiowy / makaron / warzywa
Bulion z kaczki / pierożki z kaszą gryczaną i mascarpone
Francuska zupa cebulowa / grzanki ziołowe
Barszcz zabieleny / boczek / szczypiorek
Zupa Krem (sezonowo)

Danie główne (2,5 porcje mięsa na osobę)

Indyk marynowany w rozmarynie i tymianku / pieczony w niskiej temperaturze
Udko z kaczki konfitowane
Polędwiczka wieprzowa w boczku i rozmarynie
Balotyna z golonki
Rolada wołowa
Sos pieczeniowy

Sos grzybowy
Kluski białe / ciemne
Ziemniaki puree ze szczypiorkiem / młode ziemniaki (w okresie letnim)
Kapusta czerwona z boczkiem i jabłkiem
Kapusta kiszona zasmażana / Młoda biała kapusta (w okresie letnim)
Surówka Colesław / surówka z czerwonej kapusty

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Brownie czekoladowe / mascarpone / jeżyny
Mus z białej czekolady / marakuja / mango
Baked alaska

Bufet zakąsek zimnych

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru
Indyk pieczony w niskiej temperaturze
Paszтет własnego wypieku / marynowane grzyby
Sery żółte i zagrodowe
Tortille z łososiem
Śledź w sosie gorczycowym
Bratering
Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki pini
Sałatka grecka
Sałatka ryżowa / kurczak / curry
Pierozki samosa / dipy smakowe (curry , miętowy , kolendra)
Kaszanka / zielone jabłko / panko
humus / dżem pomidorowy

Finger food

Burak / kozi ser / pestki dyni
Panna cotta z kalarepy / ogórek / chili
Kurczak sałata rzymska / anchois / grzanki
Pikle
Pieczywo i masło własnego wyrobu

Kolacja Ciepła I (jedna propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w cieście filo / sos serowy / warzywa
Filet z kurczaka / boczek / kasza bulgur / sałatka z groszku cukrowego
Karczek 12 h / purre ziemniaczane / grzyby / jarmuż

Kolacja ciepła II (jedna propozycja do wyboru)

Żurek na zakwasie domowym z pieconą białą kiełbasą i pieczarkami
Barszcz czerwony / wędzone warzywa / pasztecik mięsny z ciasta francuskiego
Zupa gulaszowa / papryka wędzona / pieczywo