



OFERTA WESELNA

MENU WESELNE 2024r. 290 zł/osoba

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ
WZNIESIENIE TOASTU LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD WESELNY

Rosół domowy z makaronem

Patery mięs (trzy porcje/os) - rolada wieprzowa, kotlet schabowy, filet drobiowy z pieczarkami, de volay (roladka drobiowa z masłem ziołowym), pieczony karczek w zalewie miodowo-ketchupowej.

Kluski śląskie

Ziemniaki z koperkiem

Modra kapusta

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraków

Mizeria

Sos pieczeniowy ciemny, drugi pieczarkowy

BUFET DESEROWY:

Ciasto (pięć rodzaj), mini desery różnego rodzaju, patery z owocami, lody, kawa z ekspresu, herbata.

NAPOJE: soki i woda w dzbankach, coca-cola, fanta, sprite, woda gazowana w szklanych butelkach bez ograniczeń do końca wesela, piwo do obiadu w cenie.

ZIMNA PŁYTA

Patery mięs i terin – wyroby własne

Deski serów pleśniowych i twardych

Koreczki caprese i bankietowe

Salatka jarzynowa tradycyjna

Salatka gyros

Jajka faszerowane pastą chrzanową

Galaretki drobiowe

Śledzik w śmietanie

Śledzik w oleju

Pieczyno mieszane, maselka wyciskane



OFERTA WESELNA

KOLACJA I

*Udko z kurczaka, schab zapiekany z serem, pieczarkami i warzywami, frytki, surówki
+ pieczony udziec wieprzowy na kapuście z ziemniakami opiekаныmi, chrzanem i musztardą
porcjowany i serwowany przez obsługę.*

KOLACJA II

*Paszteciki z mięsem
Krokiety z pieczarkami i serem
Barszcz czerwony podany w dzbankach*

Zniżki:

*Dzieci w wieku 0-3 lat **gratis**
Dzieci w wieku 3-6 lat **50% ceny**
Delegacje **50% ceny***

Opcje dodatkowe za dopłatą/dopłaty:

- sala przy liczbie gości poniżej 70-ciu osób - 1500 zł*
- białe pokrowce na wszystkie krzesła – 7 zł/szt*
- piwo wydawane po wystawieniu kawy – 10 zł/0,3l*

POPRAWINY 80 zł/osoba

Zupa - Żurek staropolski na białej kielbasie z jajkiem

*Patery mięs z wesela + kieszon ze schabu nadziewana pieczarkami
Kluski śląskie, ziemniaki, surówki, sosy*

*Napoje: soki, woda z cytryną w dzbankach; coca-cola, sprite, fanta, woda gazowana
w szklanych butelkach bez ograniczeń do końca poprawin.*

Ciasto, desery, kawa, herbata

Zimna płyta:

*Patery mięs i terin (wyroby własne)
Sałatki i inne przystawki*



OFERTA WESELNA

MENU WESELNE 2024r. **340 zł/osoba**

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ
WZNIESIENIE TOASTU LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD WESELNY:

Przystawka podana na zimno

Rosół domowy z makaronem

*Patery mięs (trzy porcje/os) - rolada wieprzowa, kotlet schabowy, mieszek ze schabu z nadzieniem
roladki drobiowe **sote** z pieczarkami i żółtym serem, kaczka w sosie pomarańczowym
podana z jabłkiem i żurawiną*

Kluski śląskie

Ziemniaki z koperkiem

Modra kapusta

Mizeria

Buraczki

Surówka z białej kapusty

Sos pieczeniowy ciemny i pieczarkowy

BUFET DESEROWY:

Ciasto - pięć rodzaj, mini desery różnego rodzaju, owoce, lody, kawa z ekspresu, herbata.

Napoje: soki i woda niegazowana w dzbankach; coca-cola, sprite, fanta, woda gazowana w szklanych butelkach, piwo z naszego browaru wszystko bez ograniczeń do końca wesela .

ZIMNA PŁYTA

Patery mięs i terin – wyroby własne

Deski serów pleśniowych i twardych

Salatka jarzynowa tradycyjna

Salatka gyros

Salatka grecka

Śledzik w oleju i śmietanie

Koreczki caprese i bankietowe

Galaretki drobiowe

Jajka z kawiozem i łososiem

Parówki w cieście francuskim

Tatar wołowy

Pieczyno mieszane, bułeczki + maselka wyciskane



OFERTA WESELNA

KOLACJA I:

Pieczony karczek w zalewie miodowo-ketchupowej, schab zapiekany z serem pieczarkami i warzywami, devolay (roladka z masłem ziołowym), frytki, ziemniaki pure + surówki.

KOLACJA II:

Pieczony udziec wieprzowy na kapuście z ziemniakami opiekanymi, musztardą i chrzanem, porcjowany i serwowany przez obsługę.

KOLACJA III:

*Krokiet z żółtym serem i pieczarkami
Paszteciki mięsne w cieście francuskim
Barszcz czerwony podany w dzbankach*

Zniżki:

*Dzieci w wieku 0-3 lat **gratis**
3-6 lat **50% ceny**
delegacje **50% ceny***

Opcje dodatkowe za dopłatą/dopłaty:

*- sala przy liczbie gości poniżej 70-ciu osób-1500 zł
- białe pokrowce na wszystkie krzesła – 7 zł/szt*

POPRAWINY 80 zł/osoba

*Zupa - Żurek staropolski na białej kielbasie z jajkiem
Patery mięs z wesela + kieszeń ze schabu nadziewana pieczarkami
Kluski śląskie, ziemniaki, surówki, sosy*

Napoje: soki, woda z cytryną w dzbankach; coca-cola, sprite, fanta, woda gazowana w szklanych butelkach bez ograniczeń do końca poprawin.

Ciasto, desery, kawa, herbata

Zimna płyta:

*Patery mięs i terin (wyroby własne)
Sałatki i inne przystawki*



OFERTA WESELNA

DODATKOWE INFORMACJE

Bufet wiejski:

- do 120 osób „rozliczeniowych” – 2 300 zł
- od 120 – 150 osób „rozliczeniowych” – 2 850 zł
- powyżej 150 osób „rozliczeniowych” - 3 400 zł.

Stół barmański:

- 10 rodzaj drinków, whisky: Johny Walker Red i Ballantines - 35 zł/os. (min. kwota 3500 zł).
- Wódka biała do drinków po stronie Zlecającego.
- W przypadku własnego barmana cena 500,00 zł.

ZESTAWIENIE I CENNIK POKOI HOTELOWYCH

- 1 x pokój 1 osobowy -280 zł/dobę
- 10 x pokój 2 osobowy – 320 zł/dobę
- 7 x pokój 3 osobowy – 400 zł/dobę
- 8 x pokój 3 osobowy extra – 400 zł/dobę
- 1 x Junior Suite – 450 zł/dobę
- 1 x Apartament – 550 zł/dobę

Przy wynajęciu : całego hotelu – stała cena – 8 600 zł.

Cena obejmuje nocleg ze śniadaniem dla wszystkich gości.

Maksymalne obłożenie w 27 pokojach – 83 osoby, w tym 6 dostawek + Młoda Para – apartament.
Specjalna cena dla gości nocujących przed i po weselu – 125 zł/os./dobę ze śniadaniem,
(110 zł/os. tylko w pokoju 4 - osobowym).

Dla niewielkiej ilości pokoi proponujemy cennik dla gości weselnych

- Pokoi 1 osobowy - 250 zł/dobę
- Pokój 2 osobowy – 320 zł/dobę
- Pokój 3 osobowy – 380 zł/dobę
- Pokój 4 osobowy – 450 zł/dobę
- Ceny brutto ze śniadaniem w formie bufetu, parking bezpłatny