



OFERTA WESELNA

MENU WESELNE 2024r. 350 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, roladka drobiowa z żółtym serem i pieczarkami, roladka z cielęciny, 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 – na stołach głównych

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

Rolmopsy śledziowe

Pieczyno mieszane, maselka wyciskane



OFERTA WESELNA

KOLACJA I

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

KOLACJA II

*Krokiety z pieczarkami i żółtym 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 – 9 zł/szt*
- piwo wydawane po wystawieniu kawy – 12 zł/0,3l*

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 w formie bufetu wystawiona na stołach bocznych:

Patery mięs i terin (wyroby własne)

Salatki i inne przystawki

Zimna płyta na stołach głównych – dopłata – 12 zł/os.



OFERTA WESELNA

MENU WESELNE 2024r.
390 zł/osoba

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ
WZNIESIENIE TOASTU LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD WESELNY:

Przystawka podana na zimno -roladka szpinakowa z twarogiem i szynką lub pasztet z orzechami z dodatkami
Rosół domowy z makaronem

Patery mięs (trzy porcje/os) - rolada wieprzowa, kotlet schabowy, roladka z dziczyzny
roladka drobiowa **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 (za wyjątkiem piwa 0%)wszystko bez ograniczeń do końca wesela

ZIMNA PŁYTA – podana na stoły główne

Patery mięs i terin – wyroby własne

Deski serów pleśniowych i twardych

Koreczki caprese i bankietowe

Salatka jarzynowa tradycyjna

Salatka gyros

Salatka grecka

Rolmopsy śledziowe

Galaretki drobiowe

Jajka faszerowane pastą chrzanową

Przekąski typu finger food – krewetki na cykori, tortille 2 rodz, polędwiczka z musem śliwkowym na pieczywie

Tatar wołowy

Pieczyno mieszane, bułeczki + maselka wyciskane



OFERTA WESELNA

KOLACJA I

Bitki wieprzowe w sosie, kieszeń drobiowa sote z żółtym serem i papryką de volay (roladka z masłem ziołowym) lub szaszłyk wieprzowy z warzywami, frytki, ziemniaki pure + surówki.

KOLACJA II

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

KOLACJA III

*Krokiet z żółtym serem i pieczarkami
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 – 9 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 – podana w formie bufetu na stołach bocznych

Patery mięs i terin (wyroby własne)

Salatki i inne przystawki

Zimna płyta na stołach głównych – dopłata – 12 zł./os.



OFERTA WESELNA

DODATKOWE INFORMACJE

Bufet wiejski:

- do 120 osób „rozliczeniowych” – 2 500 zł
- od 120 – 150 osób „rozliczeniowych” – 3 000 zł
- powyżej 150 osób „rozliczeniowych” - 3 500 zł.

Stół barmański:

- 10 rodzajów drinków, whisky: Johny Walker Red i Ballantines - 40 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 – 300 zł/dobę
- 10 x pokój 2 osobowy – 360 zł/dobę
- 7 x pokój 3 osobowy – 450 zł/dobę
- 8 x pokój 3 osobowy extra – 450 zł/dobę
- 1 x Junior Suite – 450 zł/dobę
- 1 x Apartament – 550 zł/dobę

Przy wynajęciu : całego hotelu – stała cena – 9 500 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 – 150 zł/os./dobę ze śniadaniem.

Dla niewielkiej ilości pokoi proponujemy cennik dla gości weselnych

- Pokoi 1 osobowy - 270 zł/dobę
- Pokój 2 osobowy – 340 zł/dobę
- Pokój 3 osobowy – 400 zł/dobę
- Pokój 4 osobowy – 500 zł/dobę

Ceny brutto ze śniadaniem w formie bufetu, parking bezpłatny.