



OFERTA WESELNA

MENU WESELNE 2027r.

395 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 palki z kurczaka, schab zapiekany z serem, pieczarkami i warzywami, frytki, surówki + pieczony udziec wieprzowy na kapuście z ziemniakami opiekanymi, 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 - 1700 zł*
- *białe pokrowce na wszystkie krzesła – 10 zł/szt*
- *piwo wydawane po wystawieniu kawy – 15 zł/0,3l*

POPRAWINY 95 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 – 15 zł/os.



OFERTA WESELNA

MENU WESELNE 2027r. 440 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

Pieczywo 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 opiekаныmi, chrzanem i musztardą,
porcjowany i serwowany przez obsługę.*

KOLACJA III

*Kroket 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-1700 zł
- białe pokrowce na wszystkie krzesła – 10 zł/szt

POPRAWINY 95 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)
Sałatki i inne przystawki*

Zimna płyta na stołach głównych – dopłata – 15 zł./os.



OFERTA WESELNA

DODATKOWE INFORMACJE

Bufet wiejski:

- do 120 osób „rozliczeniowych” – **2 650 zł**
- od 120 – 150 osób „rozliczeniowych” – **3 180 zł**
- powyżej 150 osób „rozliczeniowych” - **3 700 zł.**

Stół barmański:

- 10 rodzaj drinków, whisky: Johny Walker Red i Ballantines - **48 zł/os.** (min. kwota **4000 zł**).
- Wódka biała do drinków po stronie Zlecającego.
- W przypadku własnego barmana cena **550,00 zł.**

ZESTAWIENIE I CENNIK POKOI HOTELOWYCH

- 1 x pokój 1 osobowy - **320 zł/dobę**
- 10 x pokój 2 osobowy – **380 zł/dobę**
- 7 x pokój 3 osobowy – **480 zł/dobę**
- 8 x pokój 3 osobowy extra – **480 zł/dobę**
- 1 x Junior Suite – **500 zł/dobę**
- 1 x Apartament – **600 zł/dobę**

Przy wynajęciu : całego hotelu – stała cena – **10 200 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 – **160 zł/os./dobę** ze śniadaniem.

Dla niewielkiej ilości pokoi proponujemy cennik dla gości weselnych

- Pokoi 1 osobowy - **290 zł/dobę**
- Pokój 2 osobowy – **360 zł/dobę**
- Pokój 3 osobowy – **435 zł/dobę**
- Pokój 4 osobowy – **530 zł/dobę**

Ceny brutto ze śniadaniem w formie bufetu, parking bezpłatny.