



# OFERTA WESELNA

## MENU WESELNE

190 zł /osoba

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ  
LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE

### **OBIAD WESELNY**

*Rosół domowy z makaronem*

*Patery mięs (trzy porcje/os) - rolada wieprzowa, filet drobiowy z pieczarkami, pieczeń wieprzowa, kotlet schabowy*

*Kluski śląskie*

*Ziemniaki z koperkiem*

*Modra kapusta*

*Surówka z białej kapusty*

*Surówka z buraków*

*Mizeria*

*Sos pieczeniowy ciemny, drugi sos do wyboru*

### **CIASTO:**

*pięć rodzaj, patery z owocami, lody, kawa, 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 capreze i bankietowe*

*Salatka jarzynowa tradycyjna*

*Salatka z kurczaka wędzonego*

*Jajka w sosie tatarskim*

*Galaretki drobiowe*

*Śledzik w śmietanie*

*Śledzik w oleju*

*Pieczyno*



# OFERTA WESELNA

## **KOLACJA I**

*Devolay (roladka z masłem ziołowym), schab przeplatany boczkiem, frytki, surówki + pieczony udziec wieprzowy na kapuście z ziemniakami po chłopsku 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 - 1200 zł*
- białe pokrowce na wszystkie krzesła – 5 zł/szt*
- piwo wydawane po wystawieniu kawy – 6zł/0,3l*

## **POPRAWINY 50 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)*

*Salatki i inne przystawki*



# OFERTA WESELNA

## DODATKOWE INFORMACJE

### **Bufet deserowy - 5 zł/osoba**

#### **Patery ryb wędzonych :**

- szczupak, lin, pstrąg, karp - **1200zł** – do 100 osób rozliczeniowych  
**1500zł** – powyżej 100 osób rozliczeniowych
- szczupak, lin, pstrąg, karp + jesiotr i węgorz - **2000zł** do 100 osób rozliczeniowych  
**2500zł** - powyżej 100 osób rozliczeniowych

#### **Bufet wiejski:**

- do 120 osób „rozliczeniowych” – 2 000 zł
- 120 – 150 osób „rozliczeniowych” – 2 500 zł
- powyżej 150 osób „rozliczeniowych” - 3000 zł.
- **Stół barmański** - 10 rodzaj drinków, whisky: Johny Walker Red i Ballantines - **25 zł/os.** (min. kwota 2500 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 - **230 zł/dobę**
- 10 x pokój 2 osobowy – **280 zł/dobę**
- 7 x pokój 3 osobowy – **340 zł/dobę**
- 8 x pokój 3 osobowy extra – **360 zł/dobę**
- 1 x Junior Suite – **400 zł/dobę**
- 1 x Apartament – **500 zł/dobę**

Przy wynajęciu : całego hotelu – stała cena – **6 800 zł.**

Cena obejmuje nocleg ze śniadaniem dla wszystkich gości.

Maksymalne obłożenie w 27 pokojach – 83 osoby, w tym 6 dostawek + Młoda Para – apartament.

Dla niewielkiej ilości pokoi proponujemy cennik weekendowy

- Pokój 1 osobowy - **200 zł/dobę**
- Pokój 2 osobowy – **240 zł/dobę**
- Pokój 3 osobowy – **300 zł/dobę**
- Pokój 4 osobowy – **360 zł/dobę**

Ceny brutto ze śniadaniem w formie bufetu, parking bezpłatny.



# OFERTA WESELNA

## **MENU WESELNE** **230 zł/osoba**

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ  
LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE GOŚCI

### **OBIAD WESELNY:**

*Przystawka podana na zimno*

*Rosół domowy z makaronem*

*Patery mięs (trzy porcje/os) - rolada wołowa, kotlet schabowy, filet drobiowy ze szpinakiem i fetą, panierowane roladki drobiowe z pieczarkami i żółtym serem, pieczeń wieprzowa, kaczka w sosie pomarańczowym z jabłkiem i żurawiną*

*Kluski śląskie*

*Ziemniaki z koperkiem*

*Modra kapusta*

*Mizeria*

*Surówka z buraków*

*Surówka z białej kapusty*

*Sos pieczeniowy ciemny i kurkowy*

### **CIASTO:**

*pięć rodzajai, cukierki czekoladowe, desery, owoce, lody, kawa, 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 warstwowa z tuńczykiem lub gyros*

*Salatka grecka*

*Śledzik w oleju i śmietanie*

*Koreczki caprese i bankietowe*

*Galaretki drobiowe*

*Jajka w sosie tatarskim*

*Jajka z kawiozem i lososiem*

*Parówki w cieście francuskim*

*Tatar wołowy*

*Pieczyno, bułeczki + maselka wyciskane*



# OFERTA WESELNA

## **KOLACJA I:**

*Bitki wołowe, polędwiczka wieprzowa i devolay (roladka z masłem ziołowym), dodatki skrobiowe i warzywne.*

## **KOLACJA II:**

*Pieczony udziec wieprzowy na kapuście z ziemniakami po chłopsku, porcjowany i serwowany przez obsługę.*

*Przy ilości osób „rozliczeniowych” powyżej 90 – do wyboru udziec wieprzowy lub pieczony dzik z kaszą na kapuście zasmażanej, porcjowany i serwowany przez obsługę.*

## **KOLACJA III:**

*Krokiet z kapustą i grzybami*

*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-1200 zł*

*- białe pokrowce na wszystkie krzesła – 5 zł/szt*

## **POPRAWINY 50zł/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, piwo z naszego browaru do obiadu*

*Ciasto, desery, kawa, herbata*

*Zimna płyta: Patery mięs i terin (wyroby własne)*

*Salatki i inne przystawki*



# OFERTA WESELNA

## DODATKOWE INFORMACJE

- **Bufet deserowy - 5 zł/osoba**
- **Patery ryb wędzonych**  
szczupak, lin, pstrąg, karp - **1200zł** – do 100 osób rozliczeniowych  
**1500zł** – powyżej 100 osób rozliczeniowych  
szczupak, lin, pstrąg, karp + jesiotr i węgorz - **2000zł** do 100 osób rozliczeniowych  
**2500zł** - powyżej 100 osób rozliczeniowych
- **Bufet wiejski:**  
do 120 osób „rozliczeniowych” – 2 000 zł  
120 – 150 osób „rozliczeniowych” – 2 500 zł  
powyżej 150 osób „rozliczeniowych” - 3000 zł.
- **Stół barmański - 10 rodzaj drinków, whisky: Johny Walker Red i Ballantines - 25 zł/os.**  
(min. kwota 2500 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 - **230 zł/dobę**
- 10 x pokój 2 osobowy – **280 zł/dobę**
- 7 x pokój 3 osobowy – **340 zł/dobę**
- 8 x pokój 3 osobowy extra – **360 zł/dobę**
- 1 x Junior Suite – **400 zł/dobę**
- 1 x Apartament – **500 zł/dobę**
- Przy wynajęciu : całego hotelu – stała cena – **6 800 zł.**

Cena obejmuje nocleg ze śniadaniem dla wszystkich gości.

Maksymalne obłożenie w 27 pokojach – 83 osoby, w tym 6 dostawek + Młoda Para – apartament.

- Dla niewielkiej ilości pokoi proponujemy cennik weekendowy  
Pokoi 1 osobowy - **200 zł/dobę**  
Pokój 2 osobowy – **240 zł/dobę**  
Pokój 3 osobowy – **300 zł/dobę**  
Pokój 4 osobowy – **360 zł/dobę**  
Ceny brutto ze śniadaniem w formie bufetu, parking bezpłatny.