



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 caprese i bankietowe

Salatka jarzynowa tradycyjna

Salatka gyros

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 - **30 zł/os.** (min. kwota 3000 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.

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)
Sałatki i inne przystawki*

DODATKOWE INFORMACJE



OFERTA WESELNA

- **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 - 30 zł/os.**
(min. kwota 3000 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.