

## W cenie każdej wymienionej propozycji :

- Soki, Woda - bez limitu
- Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
- Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą
  - Sala Weselna bez limitów godzinowych
    - Pełna dekoracja Sali
  - 4 różne kompozycje na stoliki+
  - 12 kolorystyk krzeseł i Sali do wyboru :  
Granatowa, Chabrowa, Turkusowa, Czerwona, Delikatny Róż, Fuksja, Zielona, Żółta, Złota, Brązowa, Kremowa, Brzoskwiniowa
- Żywe kwiaty na stoliku prezydialnym
  - Pokrowce na krzesła
- Przywitanie na czerwonym dywanie przed lokalem
  - Osobisty konsultant weselny



## **PROPOZYCJA 140 zł/os**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą

Wspólny toast winem musującym

### **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

### **DANIE GŁÓWNE**

Roladka po bawarsku

Złociste fileciki drobiowe

Schab po zbójnicku zapiekany z serem bacy

### Dodatki

Sos pieczeniowy

Ziemniaki

Kluski śląskie

Zestaw surówek

### **DESER**

Tort ślubny

(niewliczony w cenę menu)

### **ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)**

Deski serów tradycyjnych

Deska wędlin regionalnych

Deska wyrobów swojskich

Pasztet szefa kuchni

Półmisek warzyw świeżych

Galaretki drobiowe

Śledziki na kilka sposobów

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka

Pieczyno mieszane oraz własnego wypieku

### **KOLACJA**

Gulasz staropolski w chleбку

### **NAPOJE**

Woda mineralna

**Soki owocowe HORTEX 100%**

Kawy oraz herbaty klasyczne i owocowe - w formie bufetu

# PROPOZYCJA 169 zł/os

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą

Wspólny toast winem musującym

## ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

## DANIE GŁÓWNE ( wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Sakiewki drobiowe wypełnione serem oraz papryką

Pieczeń wieprzowa szpikowana warzywami

## Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Aromatyczny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Oryginalny coleslaw

## DESER

Tort ślubny

(niewliczony w cenę menu)

## ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**



☞ Schab z liściem

☞ Karczek delicyjusz

☞ Szynka w ziołach

Autorski pasztet szefa kuchni z żurawiną

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Zakręcone różyczki z musem chrzanowo- cytrynowym

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Śledzie w swojskiej śmietanie z jabłkami i miodem

Jajka na pierzynie z sosu tatarskiego

Kolorowa sałatka Grecka z musztardowym winegretem

Słodko- pikantna sałatka z pora


Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

## Chleb swojski własnego wypieku

## KOLACJA I

 Soczysty karczek z grilla podany na chrupiącym toście francuskim serwowany z autorską lekko pikantną sałatką z buraczków

## KOLACJA II

Domowy barszcyk czerwony z chrupiącym pasztecikiem francuskim

## NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

**Soki owocowe HORTEX 100%**

## BUFET KAWOWY:

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

# PROPOZYCJA 189 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- Piętrowy Tort weselny
- Napoje gazowane, Soki, Woda – **bez limitu**
  - 4 Ciepłe posiłki
- Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
- Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

### ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

### DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo )

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Krucze podudzie drobiowe nadziewane świeżymi brokułami i czosnkiem  
Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony

### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Włoski sos śmietanowo- ziołowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Zestaw świeżych sałat z winegretem

### DESER

**Piętrowy tort ślubny**  
**wzór i smak wybierany indywidualnie**  
**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

### ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)

Kurczak faszerowany po węgiersku  
Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny
- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert



**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⊗ Schab z liściem
- ⊗ Karczek delicjusz
- ⊗ Szynka w ziołach
- ⊗ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z królika z pistacjami  
Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym  
Galaretki drobiowe według domowej receptury  
Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie  
Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni  
Kuleczki twarogowe w rozmaitych przyprawach  
Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem  
Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Masełka 82%  
Pieczywo ciemne  
**Chleb swojski własnego wypieku**

### KOLACJA I

Medalion drobiowy zapiekany z pomidorami i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką pekińską z mandarynkami

### KOLACJA II

Soczysta pieczeń wieprzowa duszona i podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- selerowym i dużą ilością świeżego kopru

**+ 18 zł/os. wymiana kolacji II na:**

**- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej -**

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

### KOLACJA III

Staropolski gulasz

### KOLACJA IV + 9 zł/ os

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym pasztecikiem francuskim

### NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe HORTEX 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up - butelki 1 l

### BUFET KAWOWY:

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

### DODATKI:

**do bufetu kawowego: + 600 zł/ do 60 osób LUB 800 zł/ do 120 osób**

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselna drobne

**+ 10 zł/ os. Dodatkowy deser**

☞ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

☞ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z roztopioną belgijską czekoladą



**+ 35 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)**

**Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

Wódka Stock Prestige - **Na stoły**

Piwo 4 rodzaje - **Na bufecie samoobsługowym**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - **Na bufecie samoobsługowym**

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie),

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)





# PROPOZYCJA KOMPLETNA 216 zł/os

## Dodatkowe atuty oferty:

- ALKOHOL BEZ LIMITU
- Piętrowy Tort weselny
- Ciasta 4 rodzaje, ciasteczka weselne, filetowane owoce egzotyczne i sezonowe
  - Napoje gazowane, Soki, Woda – bez limitu
    - 3 Ciepłe posiłki
  - Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
  - Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

## ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

## DANIE GŁÓWNE ( wieloporcjowo)

Krucha roladka po bawarsku duszona w piwie  
Soczysty schab Janosika, zapiekany serem wędzonym  
Fileciki drobiowe w złocistej panierce

### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Oryginalny coleslaw

## DESER

**Piętrowy tort ślubny**  
**wzór i smak wybierany indywidualnie**  
**( WLICZONY W CENĘ MENU)**

## ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ- (w formie bufetu)

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Rozmaite sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert



Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⌘ Schab z liściem
- ⌘ Karczek delicyjusz
- ⌘ Szynka w ziołach

Autorski pasztet szefa kuchni z żurawiną ↓

Deska warzyw swojskich :

- ⌘ Pomidor z zieloną cebulką
- ⌘ Ogórek
- ⌘ Papryka kolorowa
- ⌘ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Jajka na pierzynie z sosu tatarskiego

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Maselka 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**

### KOLACJA I



Soczysty karczek z grilla podany na chrupiącym toście francuskim serwowany z autorską lekko pikantną sałatką z buraczków

### KOLACJA II

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym pasztecikiem francuskim

### KOLACJA III + 10 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chrupiącym chleбку swojskim

### NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe HORTEX 100%

### BUFET KAWOWY:

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

**Pepsi, Mirinda, 7 up - butelki 1 l**

**Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne**

**Domowe ciasta 4 rodzaje do wyboru**

**Ciasteczka weselna drobne**

### ALKOHOL (bez ograniczeń)

**Wódka Stock Prestige - Na stoły**

**Piwo 4 rodzaje - Na bufecie samoobsługowym**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata : bez ograniczeń +10 zł/ os lub według butelek 30 zł/ szt.**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie),

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

**+10 zł/ os. Dodatkowy deser**

⌘ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

⌘ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z roztopioną belgijską czekoladą



# PROPOZYCJA 210 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- Piętrowy Tort weselny
- Napoje gazowane, Soki, Woda – bez limitu
- 4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym

### Uroczysta kolacja

- Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski
  - Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne
    - 2 desery
  - Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
  - Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą

Jak obyczaj każę - przywitanie pary młodej chlebem i solą

Wspólny toast winem musującym

### ZUPA (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

### DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczysty schab zapiekany z brokułami i mozzarellą przykryty chipsem z grillowanego boczku

Wykwintna pieczeń Myśliwska duszona w aromatycznym sosie z orzechów włoskich i daktyli

De volaille z Prowansji faszerowany suszonymi pomidorami i masełkiem czosnkowym

### Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Słodki sos daktylowo-śliwkowy

Tradycyjny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Zestaw świeżych sałat z winegretem

### DESER

Piętrowy tort ślubny

wzór i smak wybierany indywidualnie

**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

### BUFET KAWOWY:

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

Pepsi, Mirinda, 7 up – butelki 1 l

### NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe HORTEX 100%

## BUFETY TEMATYCZNE:

### BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⌘ Schab z bobkowym listkiem
- ⌘ Karczek w papryce suszonej
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Boczek rolowany
- ⌘ Filet z indyka

Deska warzyw swojskich :

- ⌘ Pomidor z zieloną cebulką
- ⌘ Ogórek
- ⌘ Papryka kolorowa
- ⌘ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nówek wieprzowych według tradycyjnej Śląskiej receptury

Śledzik po BESKIDZKU w autorskiej mieszance warzyw szefa kuchni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⌘ Rozmaite sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Wyszukana rolada z indyka z brokułami skąpanymi w białym winie

Śledzie w aromatycznej zalewie korzennej szefa kuchni

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi obłana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczyno ciemne

Masełka 82%

Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne

### KOLACJA I

Soczyste podudzie z kury faszerowane szpinakiem i serem feta podane z

Puree ziemniaczanym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Słodkimi buraczkami grubo tartymi



### DESER

Panna cotta z musem owocowym

**- Góralski wieczór- KOLACJA II (Wymiana kity na prosiaka + 600 zł)**

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 750 zł**

### KOLACJA III

Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim

### KOLACJA IV + 10 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chleбку wiejskim.





## Dodatkowe atuty oferty :

- Piętrowy Tort weselny
- Soki, Woda - bez limitu
- Wyszukana przystawka
- 5 Najwyższej jakości ciepłych posiłków z **AUTORSKIMI POTRAWAMI** naszego Szefa Kuchni  
w tym Uroczysta kolacja
  - **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**
    - Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne
      - 2 wyjątkowe desery
    - **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
      - **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

### **PRZYSTAWKA**

Carpaccio z melona w duecie z szynką parmeńską oraz rukolą skropione kremem balsamicznym i tartym parmezanem

### **ZUPA (jedna do wyboru)**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB

Chłodnik sezonowy

### **DANIE GŁÓWNE**

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczyste polędwiczki wieprzowe szpikowane czosnkiem niedźwiedzim, marynowane i pieczone w musztardzie  
Dijon

Schab faszerowany i pieczony z daktylami, zawinięty w swojski boczek

Delikatne roladki Szwarcwaldzkie z szynką włoską

Indyk z soczystymi szparagami owinięty chrupiącym boczkiem

### Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Drobno krojone ziemniaczki długo duszone z boczkiem wędzonym i cebulą dymką

Kluski śląskie

Słodki Sos śliwkowo- daktylowy

Tradycyjny Sos pieczeniowy

Autorski sos musztardowo- miodowy

Wytrawany seler ze słodkimi bakaliami

Tradycyjna kapusta modra

Ćwikła z chrzanem,

Mix świeżych sałat z gruszką kandyzowaną skropionych oliwą truflową

### **DESER**

**Piętrowy tort ślubny**

**wzór i smak wybierany indywidualnie**

**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

## **BUFETY TEMATYCZNE:**

### **BUFET SWOJSKI:**

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

### **Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⌘ Necówka z polędwicą
- ⌘ Schab z bobkowym listkiem
- ⌘ Karczek w papryce suszonej
  - ⌘ Szyńka w ziołach
  - ⌘ Boczek rolowany
  - ⌘ Filet z indyka
- Kabanosy suszone

Najwyższej jakości kiełbasa Lisiecka

Deska salcesonów regionalnych od gospodarza

Boczek wędzony na dymie śliwkowym

Śledzie w swojskiej śmietanie z jabłkami i miodem

Dzika gęś faszerowana jabłkiem i żurawiną

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### **BUFET EUROPEJSKI:**

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⌘ Różne sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki z halibuta podane z oryginalnym kawiozem

Soczysty Indyk zamknięty w maładze

Pasztet pieczony z delikatnego królika z pistacjami

Śledzik po włosku z aromatycznymi suszonymi pomidorami

Tatar z łososia w towarzystwie kaparów

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Kolorowa sałatka szopska z dużą ilością tartej greckiej fety

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblaną kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczyno ciemne

Masełka 82%

Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

### **KOLACJA I**

Aromatyczny stek z grillowanego łososia z musem cytrynowo- chrzanowym podany w towarzystwie Vol au vent-a jabłkowo- selerowego,

chrupiącej bagietki czosnkowej

oraz mix- em delikatnych świeżych sałat z oliwą truflową

## DESER

Oryginalne alkoholizowane Tiramisu układane wielowarstwowo w pucharkach

### - Góralski wieczór- KOLACJA II

Płonący prawdziwy prosiak, uroczyście krojony przez naszego szefa kuchni, podawany z

Kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą

Pieczywem swojskim

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 750 zł**

### KOLACJA III

Wołowy Boeuf strogonow

### ROZCHODNIACZEK IV

Krem z aromatycznych pieczonych buraków, gruszek i jabłek z kleksem swojskiej śmietany

### NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

**Soki owocowe HORTEX 100%**

### DODATKI DO PROPOZYCJI 239 zł/ os

### + 55 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE



**Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

**Napoje gazowane 0,2 l**

**Ciasta 5 rodzajów**

**Ciasteczka weselne**

Wódka Stock Prestige – **Na stoły**

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru – **Na stoły**

Ciasteczka weselna drobne - **Na stoły**

Pepsi, Mirinda, 7up butelki szklane 0,2 l – **na stoły**

Piwo 4 rodzaje – **Na bufecie samoobsługowym**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - **Na bufecie samoobsługowym**

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie),

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



# PROPOZYCJA KOMPLETNA PREMIUM



## 269 zł/os

### Dodatkowe atuty oferty:

- **ALKOHOL W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU**
  - Piętrowy Tort weselny
- Ciasta 5 rodzajów, ciasteczka weselne, filetowane owoce egzotyczne i sezonowe
  - Napoje gazowane w buteleczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu
- 4 wzbogacone ciepłe posiłki z **AUTORSKIMI POTRAWAMI** naszego Szefa Kuchni w tym

#### Uroczysta kolacja

- **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**
  - 2 desery
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
  - **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każde - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

#### ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

#### DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Kruche podudzie drobiowe faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Soczysta roladka z indyka nadziana aromatycznym szpinakiem, owinięta szynką włoską

#### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Aromatyczny sos pieczeniowy

Włoski sos śmietanowo- ziołowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Zestaw świeżych sałat z winegretem

#### DESER

**Piętrowy tort ślubny**

wzór i smak wybierany indywidualnie

**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

#### ALKOHOLE (bez ograniczeń)

##### Wódka

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

Wódka Stock Prestige – **Na stoły**

Piwo 4 rodzaje – **Na bufecie samoobsługowym**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - **Na bufecie samoobsługowym**

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie),

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

## **NA STOŁACH (bez ograniczeń)**

Woda mineralna

**Soki owocowe HORTEX 100%**

**Pepsi, Mirinda, 7 up – butelki szklane 0,2 l**

**Wódka Stock prestige**

### **BUFETY TEMATYCZNE:**

#### **BUFET SWOJSKI:**

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

☞ Oscypki regionalne

☞ Bundz słodki

☞ Warkocze gaździny

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

☞ Schab z bobkowym listkiem

☞ Karczek w papryce suszonej

☞ Szynka w ziołach

☞ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kielbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według Śląskiej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

#### **BUFET EUROPEJSKI:**

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

☞ Rozmaite sery żółte

☞ Wytworny Lazur błękitny

☞ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Kurczak faszerowany po węgiersku

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Pieczyno ciemne

Masło 82%

#### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

**Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne**

**Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru**

**Ciasteczka weselna drobne**

### **KOLACJA I (jedna do wyboru)**

Pieczone żeberka w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej  
podane z chrupiącymi ziemniaczkami w mundurkach  
oraz aromatycznymi grubo tartymi buraczkami z chrzanem

LUB

Soczysty szaszłyk drobiowy w sosie słodko- kwaśnym  
podany z kolorowym risotto  
oraz delikatną sałatką pekińską ze świeżymi mandarynkami

### **DESER (jeden do wyboru)**

Panna cotta z musem owocowym

LUB

Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

### **- Góralski wieczór- KOLACJA II (Wymiana kity na prosiaka + 600 zł)**

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z  
kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,  
Grolami zbójnickimi,  
Chrzanem,  
Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 750 zł**

### **KOLACJA III**

Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim

### **KOLACJA IV + 10 zł/ os**

Gulasz po węgiersku podawany w chleбку wiejskim

**+ 10 zł/os. wymiana Góralskiego wieczoru na:**

#### **- Uczta regionalna -**

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
- Żeberka pieczone i marynowane w marynacie musztardowo- miodowej
  - Oscypki z grilla
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Krupnioki z papryką i cebulką,
  - Różne swojskie kiełbasy z grilla
- kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
  - ziemniaczki opiekane,
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

## Dodatkowe informacje

1. Propozycje zamienne/ dodatkowe do menu ustalane są indywidualnie z managerem
- 2. Danie główne przeliczane jest w proporcjach - 2,5 porcji mięsa na osobę**
- 3. Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń do godziny 1.00.**
- 4. Zimna płyta oferowana jest na bufetach tematycznych, wybierając zimną płytę „na stolikach weselnych” należy doliczyć 5 % do ceny wybranego menu.**
- 5. Pakowanie oraz wynoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu.**
- 6. Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
7. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
8. Cena noclegu wraz ze śniadaniem w formie bufetu, w noc weselną wynosi 75 zł/os.
9. Cena wynajęcia Sali balowej przy organizacji przyjęć powyżej 50 osób jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia od 40 – 50 osób koszt wynajęcia Sali wynosi 1000 zł, przy liczbie osób poniżej 40 osób koszt wynajęcia wynosi 2000 zł.
10. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
11. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
12. Nie pobieramy opłat za wniesiony własny alkohol, obsługa alkoholu zawsze w cenie menu - dotyczy czystej wódki.
13. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, wynajem limuzyn, dekorator wnętrz...) Dzięki czemu oferujemy atrakcyjne rabaty na ich usługi.
14. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
15. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z przyjęciem weselnym.

---

SZCZYRK  
43-370, Skośna 9  
NIP: 937-246-64-49  
[www.podskrzycznem.pl](http://www.podskrzycznem.pl)



REZERWACJE:  
Danel Robert  
tel. 530 770 844  
[info@podskrzycznem.pl](mailto:info@podskrzycznem.pl)