

## W cenie każdej wymienionej propozycji :

- Dopasowanie menu do dzieci oraz osób na diecie
  - Soki, Woda - bez limitu
- Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
- Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą
  - Pełna dekoracja Sali w wersji standardowej  
różne motywy dekoracji (sztuczne kwiaty)+  
13 kolorystyk do wyboru :

Granatowa, Chabrowa, Fioletowa, Turkusowa, Czerwona, Delikatny Róż,  
Fuksja, Zielona, Żółta, Złota, Brązowa, Kremowa, Brzoskwiniowa, Rustykalna/Boho

- Żywe kwiaty na stoliku prezydialnym
  - Pokrowce na krzesła
- Przywitanie na czerwonym dywanie przed lokalem (uwarunkowane pogodą, decyduje sala)
  - Osobisty konsultant weselny od podpisania umowy do końcowego rozliczenia

## **PROPOZYCJA 140 zł/os**

**W wybranej propozycji, sala jest wliczona w cenę na 9 godzin**

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**

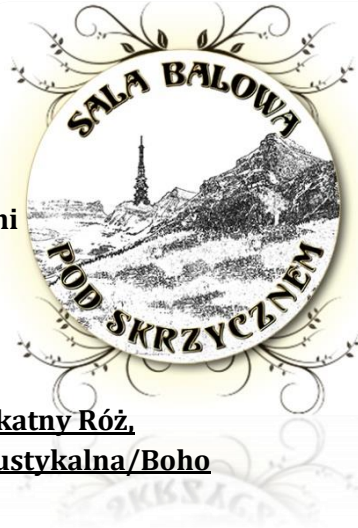
Gulasz staropolski

### **NAPOJE**

Woda mineralna

**Soki owocowe 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 delikusz
- ☞ Szynka w ziołach

Autorski pasztet szefa kuchni z żurawiną  
Deska warzyw świeżych  
Zakręcone różyczki z musem chrzanowo- cytrynowym  
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  
Słodko- pikantna sałatka z pora  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Masełka 82%  
Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**

## KOLACJA I

Soczysta pieczeń wieprzowa duszona i podana na chrupiącym toście francuskim serwowana z autorską lekko pikantną sałatką z buraczków

## NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

**Soki owocowe 100%**

**Kompot truskawkowy - do obiadu**

## 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 z możliwością dopłaty +9 zł (doliczane do ceny menu)**
  - **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 lub Colesław

### **DESER**

#### **Piętrowy tort weselny**

**wzór i smak wybierany indywidualnie**

**Promocyjna! propozycja dodatkowa + 9 zł do CENY MENU**

#### **ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ-**

Kurczak faszerowany po węgiersku

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

⊗ Oscypki regionalne

⊗ Bundz słodki

⊗ Warkocze gaździny

⊗ Rozmaite sery żółte

⊗ Wytworny Lazurowy 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

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

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczyno ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**



### KOLACJA I

Filet polopepone 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- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

**Dodatkowo, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ lub**

### KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### KOLACJA IV + 10 zł/ os

Staropolski gulasz

### NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up - butelki 1 l

Kompot truskawkowy – do obiadu

### BUFET KAWOWY:

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

### PAKIETY DODATKOWE:

Do bufetu kawowego: + 10 zł od osoby **lub** na stołach + 15 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

### CANDY BAR + 15 zł od osoby

**+ 10 zł/ os. Dodatkowy deser**

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

⊗ Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

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



**+ 39 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)**

**Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

Wódka – Na stoły

Piwo 6 rodzajów – **Na bufecie samoobsługowym**

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

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



# PROPOZYCJA KOMPLETNA 219 zł/os

Propozycja dedykowana dla wesel rozpoczynających się na Sali nie wcześniej niż o godzinie 17.00

## 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)

W wybranej propozycji, zimna płyta uzupełniania jest przez 5 godzin od wyłożenia na salę po obiedzie

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



Soczysta pieczeń wieprzowa duszona i podana na aromatycznych buraczkach zasmażanych, serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

## KOLACJA II

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

## KOLACJA III + 12 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chrupiącym chleбку swojskim

## NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

**Kompot truskawkowy- do obiadu**

## 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- Na stoły**

**Piwo 6 rodzajów - Na bufecie samoobsługowym bez ograniczeń +5 zł/ os lub według butelek 6 zł/ szt.**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata : bez ograniczeń +12 zł/ os lub według butelek 35 zł/ szt.**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

**+10 zł/ os. Dodatkowy deser**

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

⊗ Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

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





# PROPOZYCJA 225 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- **Piętrowy Tort weselny z możliwością promocyjnej dopłaty +5 zł (doliczane do ceny menu)**
  - **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****
  - **Wyjątkowy deser**
  - **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

Kasza pęczak po myśliwsku z boczkiem i śliwkami

Słodki sos daktylowo- orzechowym

Tradycyjny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winegretem

### **DESER**

**Piętrowy tort ślubny**

wzór i smak wybierany indywidualnie

**Promocyjna! propozycja dodatkowa + 5 zł do CENY MENU**

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

### **NA STOŁACH (bez ograniczeń)**

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up

## 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 nóżek 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 mussem śmietankowo chrzanowym

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

Pieczyno ciemne

Masełka 82%

### KOLACJA I

Soczyste podudzie z kury faszerowane szpinakiem i serem feta podane z

Puree batatowym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Lekko Pikantnymi buraczkami grubo tartymi

### DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

### - Góralski wieczór- KOLACJA II

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z

kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grułami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztarda

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

**Dodatkowo, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ”**

### KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### KOLACJA IV + 10 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chleбку wiejskim.





# PROPOZYCJA 249 zł/os



## 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**
    - **2 wyjątkowe 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

### **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 połówki 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
- ⌘ Szynka 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

Ozorki w musie chrzanowym

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

Galaretki z halibuta podane z oryginalnym kawiozem

Soczysty Indyk zamknięty w maładze

Pasztet pieczony z delikatnego królika

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 oprószone świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczycwo ciemne

Masełka 82%

### **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

#### **CZARCIE GRILLOWANIE**

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
  - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
  - Dramstiki w marynacie czosnkowej
    - Oscypki z grilla
- Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
  - Kiełbasy z grilla
  - Ziemniaki z ogniska
    - chrzan,
  - musztarda/ ketchup
    - Żurawina
    - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

**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 100%**

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

**DODATKI DO PROPOZYCJI 249 zł/ os**

**+ 60 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE**



**Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

**Napoje gazowane 0,2 l**

**Ciasta 5 rodzajów lub CANDY BAR**

**Ciasteczka weselne**

**Wódka- Na stoły**

**Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru lub CANDY BAR - Na stoły**

**Ciasteczka weselna drobne - Na stoły**

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

**Piwo 6 rodzajów - Na bufecie samoobsługowym**

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

**Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

**Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**



# PROPOZYCJA „SPRYTNA” 265 zł/os

## Dodatkowe atuty oferty :

- **ALKOHOL BEZ LIMITU**
- Piętrowy **Tort weselny**
- Wyjątkowy **BUFET ALKOHOLOWY** z wyśmienitym **PONCZEM**
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **ATRAKCJA WESELNA – Karykaturzysta lub Kapela regionalna**
- **BALONY** na przywitanie Pary Młodej lub **TRANSPORT GOŚCI PO WESELU**
  - **Napoje gazowane - bez limitu**
  - **Winiетки oraz Menu** na stoliki
    - **Niezbędniki do toalet**
    - **4 ciepłe posiłki**
    - **Obfity WIEJSKI STÓŁ:**
- **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

Coleslaw

## **DESER**

Piętrowy tort weselny

wzór i smak wybierany indywidualnie

**W CENIE MENU**

## **NA STOLIKACH (nielimitowane)**

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up – butelki 1 l

Kompot truskawkowy – do obiadu

## **ALKOHOL:**

**Wódka czysta** na stolikach– aktualnie oferowana

## **BUFETY TEMATYCZNE:**

### **BUFET SWOJSKI:**

Kurczak faszerowany po węgiersku

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Różne 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
- ⌘ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z królika

Deska warzyw świeżych (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka)

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**

### **CANDY BAR**

**Wyjątkowe desery:**

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Orzeźwiający torcik z owocami sezonowymi i galaretką
- ⌘ Mus czekoladowy z wiśniami i chrupkami
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

**Słodkie Dodatki :** Paluszki w czekoladzie, Rurki waflowe, Delicje,  
Ptasie mleczko, beziki

### **BUFET ALKOHOLOWY „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”**

**Wyjątkowe poncze :**

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiający smaki

**Mojito** – na rumie i winie

**Gruszkowy** – na rumie i winie

**Sezonowa Bomba owocowa** – na wódce i winie

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)

Wybór herbat klasycznych i owocowych

## KOLACJA I

Lekko pikantna, drobiowa potrawka „Harnasia” z dużą ilością grillowanych warzyw, podana z sytym risotto po zbójnicku.

## KOLACJA II

Soczysta pieczeń wieprzowa, szpikowana warzywami, duszona w sosie własnym serwowana z puree ziemniaczano-chrzanowym z dużą ilością świeżego kopru oraz Buraczkami tartymi na słodko.

**Możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ**

## KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

## KOLACJA IV + 10 zł/ os

Staropolski gulasz

## **ATRAKCJA WESELNA (do wyboru jedna)**

### **KARYKATURZYSTA (2 godziny)**

Wyjątkowa atrakcja która zapadnie w pamięci na długie lata  
Dodatkowo dla Pary Młodej Karykatury poza wskazanym czasem

### **KAPELA REGIONALNA (1,5 godziny)**

Zbójce zabawy, szalone tańce, zabawy integracyjne no i oczywiście muzyka ludowa – to tylko niektóre z niezwykłych atrakcji które czekają na Gości podczas wizyty Naszej kapeli regionalnej

## **DODATKOWA ATRAKCJA (do wyboru jedna)**

### **BALONY Z HELEM**

Wypuszczane wspólnie przez wszystkich gości na przywitanie Pary młodej (1 balon na parę)

### **ROZWOŻENIE GOŚCI PO WESELU**

Kierowca autem 4 osobowym dostępny dla gości od 23.00- limit 200 km

### DODATKOWO:

kolejny kierowca 450 zł z limitem 200 km

Kolejne kilometry powyżej 200= 0.7 zł za każdy kilometr

## **NIEZBĘDNIKI DO TOALET**

Koszyki ratunkowe do toalety damskiej i męskiej

## **WINIETKI ORAZ MENU WESELNE**

Winietki – dla każdego z gości imienna winietka lub ogólne listy do stolików okrągłych  
Menu weselne – Menu wydrukowane na eleganckim papierze perłowym wraz z godzinami serwowanych posiłków

## **DODATKOWO:**

### **+ 10 zł/ os. Dodatkowy deser**

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

☞ Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

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



**Wymiana karykaturzysty na Widowiskowy pokaz Animacji Piaskowych (40 min) + 900 zł**

**Wymiana kierowcy z autem osobowym na BUS 7 osób z limitem 300 km + 450 zł**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata oraz Piv krajowych: bez ograniczeń +18 zł/ os**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



# PROPOZYCJA KOMPLETNA „PREMIUM”

## 289 zł/os



### Dodatkowe atuty oferty:

- **ALKOHOL W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU**
  - Piętrowy **Tort weselny**
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **Kolacja II** w formie **UCZTY REGIONALNEJ** z potrawami regionalnymi
- **Napoje gazowane** w butelczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda - **bez limitu**
  - **Winiетки oraz Menu** na stoliki
- 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

Krucze podudzie drobiowe faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Grillowany łosoś natarty masełkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

#### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Aromatyczny sos pieczeniowy

Sos myśliwski z grzybów leśnych

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winegretem

#### DESER

Piętrowy tort ślubny

wzór i smak wybierany indywidualnie

**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

**ALKOHOLE EXCLUSIVE** (bez ograniczeń)

#### Wódka

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne, krajowe, smakowe oraz bezalkoholowe**

Piwo 6 rodzajów - **Na bufecie samoobsługowym**

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

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

## NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

**Soki owocowe 100%**

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

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

**Wódka czysta**

## 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 kiełbasy 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

- ⌘ Różne 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

Pieczewo ciemne

Masełka 82%

### **CANDY BAR**

**Wyjątkowe desery:**

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Creme brulee z palonym cukrem
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Mus czekoladowy z wiśniami i chrupkami
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

**Słodkie Dodatki :** Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki waflowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasia mleczko, beziki



### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres automatyczny (Cappuccino, espresso, kawa czarna)  
Kawy klasyczne (parzona, rozpuszczalna)  
Wybór herbat klasycznych i owocowych

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

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

LUB

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

LUB

Dorsz Atlantycki w sosie śmietankowo- limonkowym  
podany z makaronem alio e olio  
oraz musem szpinakowym

### **DESER**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

### **- UCZTA REGIONALNA- KOLACJA II**

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
  - Duszonki z ognia
- Karczek z grilla skrapiany miodulą szczyrkowską
- Grillowane fileciki drobiowe owinięte boczkiem
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
  - Rozmaite swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
  - Ziemniaczki drobno krojone, duszone ze słoniną
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

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

### **KOLACJA III**

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### **KOLACJA IV + 10 zł/ os**

Gulasz po węgiersku podawany w chlebku wiejskim

## Pakiety dodatkowe :

### UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:

Polecane jako dodatkowa kolacja, 2,5 porcje mięsa na osobę

Wymiana na ucztę regionalną, kolacji II w propozycji 189 zł – 19 zł/ osoba

Wymiana na ucztę regionalną, kolacji II w propozycji 225 zł – 12 zł/ os.

Wymiana na ucztę regionalną, kolacji II w propozycji „Sprytnej” – 19 zł/ osoba

**35 zł/os**

**(Uzupełniany przez 40 minut od wystawienia)**

- Golonka wieprzowe duszona w marynacie z chili i piwa,
  - Bigos staropolski
  - Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka pieczone i marynowane w marynacie musztardowo- miodowej
  - Oscypki z grilla
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
- Ziemniaczki drobno krojone, duszone ze słoniną
  - chrzan,
  - musztarda
  - Żurawina
  - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

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

### „CZARCI GRILL” Z SZEFEM KUCHNI:

Polecane jako dodatkowa kolacja, 2,5 porcje mięsa na osobę

Wymiana na ucztę regionalną, kolacji II w propozycji 189 zł – 22 zł/ osoba

Wymiana na ucztę regionalną, kolacji II w propozycji 225 zł – 14 zł/ osoba

Wymiana na ucztę regionalną, kolacji II w propozycji „Sprytnej” – 22 zł/ osoba

**39 zł/os**

**(Grillowanie przez 40 minut)**

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
  - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
  - Dramstiki w marynacie czosnkowej
    - Oscypki z grilla
- Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
  - Kiełbasy z grilla
  - Ziemniaki z ogniska
    - chrzan,
  - musztarda/ ketchup
  - Żurawina
  - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu
- Łosoś norweski w papilotach z masełkiem czosnkowym + 15 zł/ porcja

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

## 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 24.00.**
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 95 zł/os.
9. Cena wynajęcia Sali balowej przy organizacji przyjęć powyżej 70 osób pełnopłatnych jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 70 osób pełnopłatnych, koszt wynajęcia sali wynosi różnicę między zgłoszoną liczbą gości pełnopłatnych a liczbą 70, gdzie różnica jest pomnożona przez 140 zł tj. 70 - Zgłoszona liczba gości = różnica x 140 zł. (w propozycji „Sprytnej” i „Kompletnych” dopłata po pełnej cenie wybranego menu)
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...)
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)