



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

PROPOZYCJA 149 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

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

KOLACJA

Gulasz staropolski

NAPOJE

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kawy oraz herbaty klasyczne i owocowe - w formie bufetu

PROPOZYCJA 179 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

☞ Szyńka 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 z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



PROPOZYCJA 195 zł/os



Dodatkowe atuty oferty :

- **Piętrowy Tort weselny z możliwością dopłaty +12 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

Kruche 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

Propozycja dodatkowa + 12 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

⌘ Różne 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 ze śliwką

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%

Pieczywo 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

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 20 zł/os.

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

Grułami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

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 0,85 l

Kompot truskawkowy – do obiadu

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

PAKIETY DODATKOWE:

Słodkości na bufet: + 15 zł od osoby **lub** na stołach + 20 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

CANDY BAR + 20 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 229 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
Szaszłyk Drobiowy z boczkiem i warzywami

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 z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

Pepsi, Mirinda, 7 up - butelki 0,85 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 235 zł/os



Dodatkowe atuty oferty :

- **Piętrowy Tort weselny z możliwością promocyjnej dopłaty +9 zł (doliczane do ceny menu)**
 - **Napoje gazowane 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****
 - **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 + 9 zł do CENY MENU

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up – szklane 0,2 l

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 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%

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 chlebku wiejskim.

PROPOZYCJA 259 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

Wytrawny 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

- ⌘ 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

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, pomidorami koktajlowymi oblaną kremem balsamicznym oraz oprószone świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczycwo ciemne

Masełka 82%

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych 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 259 zł/ os

+ 65 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” 275 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 masłem 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 0,85 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 (3 porcje na osobę) :

- ⌘ 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 wafelowe, Delicje,
Ptasie mleczko, beziki

BUFET ALKOHOLOWY „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”

Wyjątkowe poncze (0,3 l na osobę) :

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki

Mojito – na rumie i winie

Gruszkowy – na rumie i winie

Sezonowa Bomba owocowa – na wódce i winie

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych 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.

Za dodatkową opłatą 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= 1 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 Piw 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”

295 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 każę - 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 winogretem

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

Pieczyno ciemne

Masełka 82%

CANDY BAR

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- ⌘ 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, Ptasi mleczko, beziki

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada
Kawy klasyczna po turecku
Wybór aromatycznych 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 algio 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

TORTY DO WYBORU:

Śmietankowy
Śmietankowo owocowy
Śmietankowo czekoladowy
Śmietankowo czekoladowy z wiśniami (szwarcwaldzki)
Czekoladowy
Czekoladowo- adwokatowy
Kremowy z owocami leśnymi
[Oraz dodatkowe z aktualnej oferty cukierni](#)

CIASTA DO WYBORU:

Sernik, Sernik z brzoskwiniami, **Szarlotka**, Miodownik, Malinowa Chmurka, Snikers, Karmelowe, Cappuccino
Fale Dunaju, Pijak, **Orzechowiec**, Krówka, Czekoladowe
Niebo w gębie (biszkopt+ masa waniliowa+ galaretka owocowa)
Makowiec, Skubaniec z owocami sezonowymi
De Vou (ciasto miodowe z kremem śmietankowym i konfiturą)
[Oraz dodatkowe z aktualnej oferty cukierni](#)

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 60 osób pełnopłatnych jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 60 osób pełnopłatnych, koszt wynajęcia sali wynosi różnicę między zgłoszoną liczbą gości pełnopłatnych a liczbą 60, gdzie różnica jest pomnożona przez 140 zł tj. 60 – Zgłoszona liczba gości = różnica x 140 zł. **Wyjątkiem są wesela organizowane poza sobotą, gdzie minimalna liczba gości wynosi 50 osób pełnopłatnych**
(w propozycji „Sprytnej” dopłata zawsze po pełnej cenie wybranego menu do 70 osób).
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



REZERWACJE:
Danel Robert
tel. 530 770 844
info@podskrzycznem.pl