




Dlaczego my?

- **WYJĄTKOWA LOKALIZACJA!** Z dala od miejskiego zgiełku, ruchliwej ulicy
 - **NAJWYŻSZA JAKOŚĆ TO U NAS PODSTAWA!** Nasi kucharze przygotowują potrawy wyłącznie z żywności od **lokalnych producentów**, oferujemy także wędliny wędzone na miejscu i chleb wypiekany przez Szefa Kuchni.
 - **DOMOWA ATMOSFERA!** Obsługa Sali Balowej & Gościniec Pod Skrzycznem to przede wszystkim pasjonaci swojej pracy wyróżniający się: **szczerym uśmiechem, życzliwością, precyzyjnością, a przede wszystkim profesjonalizmem**
 - **GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA!**
Pisać o sobie można wiele...
ale lepiej sprawdzić niezależne opinie →
- 
- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE W DANYM DNIU!** Organizujemy tylko jedno przyjęcie weselne w danym dniu, u nas nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu.
 - **PRZYWITANIE W CENIE!** Tradycyjne przywitanie chlebem i solą oraz wspólny toast winem musującym zapewniamy w standardzie.
 - **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własną wódkę oraz słodkości bez obaw o dodatkowe koszty.
 - **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
 - **NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE W CENIE BEZ OGRANICZEŃ!** Wyjątkowa kawa ziarnista, czekolada dla dzieci, wybór herbat owocowych, kawa po turecku, kompot truskawkowy do obiadu, soki i woda mineralna, to wszystko zapewniamy w cenie każdej propozycji.
 - **KAMERALNY PENSJONAT NA MIEJSCU!** Planujesz wesele wyjazdowe? Zapraszasz gości z zagranicy? Szukasz Sali weselnej z hotelem na miejscu? Chcesz wspólnie z Gośćmi, dzielić się wrażeniami po weselu przy pysznym śniadaniu? Znajdziesz to wszystko u nas !
 - **PRZYSTĘPNE LIMITY NA SALI!**
 - **OSOBISTY KONSULTANT!** zdobywane latami doświadczenie naszego konsultanta, poparte opiniami naszych Gości na pewno przyda się w organizacji Waszego wyjątkowego przyjęcia.
 - **BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW!** Nie obawiaj się niespodziewanych wydatków, u nas płacisz tylko za to, co zamawiasz!
 - **DEKORACJA SALI W CENIE!** Różne kompozycje kwiatowe, możliwość koloru przewodniego na krzesłach i stołach, rozmaite efekty świetlne.
 - **POKÓJ DLA PARY MŁODEJ GRATIS!**
 - **DLA DZIECI!** Do dyspozycji naszych najmłodszych gości oddajemy wewnętrzny plac zabaw
 - **DUŻY OGRÓD I PARKING!** Nie martw się o miejsca parkingowe dla swoich gości, posiadamy duży, ogrodzony, monitorowany parking

OFERTA KAMERALNA Cena ruchoma!

Przyjęcia 20 – 25 osób: 339 zł/ osoba

Przyjęcia 25 – 30 osób: 325 zł/ osoba

Przyjęcia 35 – 40 osób: 315 zł/ osoba

Przyjęcia 40 – 45 osób: 299 zł/ osoba

Największe atuty oferty :

- **TORT WESELNY – wliczony w cenę menu**
- **ALKOHOL BEZ LIMITU – wliczony w cenę menu**
- **CIASTA, CIASTECZKA, OWOCE – wliczone w cenę menu**

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

Krucha roladka z podudzia nadziewane świeżymi brokułami i czosnkiem

Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku 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

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 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 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 musem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką z mandarynkami

KOLACJA II

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej

lub

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej - + 950 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

KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic – 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

BUFET CIAST:

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 4 rodzaje do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

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)



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 wnoszenie 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 jest wliczona w cenę menu do godziny 5.00, Cena menu jest uzależniona od ilości osób PEŁNOPLATNYCH wskazanych na początku oferty.
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: 937-256-58-90
www.podskrzycznem.pl



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