




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!** Przyjęcia weselne w sobotę organizujemy **już od minimum 60 pełnopłatnych osób**, poza sobotą od minimum **50 pełnopłatnych osób**.
 - **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

PROPOZYCJA I 260 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **Piętrowy Tort weselny – Możliwość zamówienia po cenie HURTOWEJ z dostawą do Sali**
 - **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 (wieloporcyjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Krucza roladka z poduzia nadziewana 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

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami z białej czekolady oraz nutą kokosową

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

☞ Szyńka 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

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,
Grułami zbójnickimi,
Chrzanem,
Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

KOLACJA III (możliwa wymiana na inne danie)

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 12 zł/ os

Staropolski gulasz

NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic

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: + 25 zł od osoby **lub** na stołach + 30 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

CANDY BAR + 25 zł od osoby

Możliwa wymiany deseru + 5 zł/ os.

☞ 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



+ 49 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)

Wódka czysta

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Piwa klasyczne, smakowe oraz bez alkoholowe

Wódka – Na stoły

Piwo min. 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata min. 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



PROPOZYCJA II PREMIUM MENU 275 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **Piętrowy Tort weselny – Możliwość zamówienia po cenie HURTOWEJ z dostawą do Sali**
 - **Napoje gazowane 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu**
- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta kolacja Biesiadna**
 - **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 każe - 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

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową
Lub
Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

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 **Tonic** – 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

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

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

- ⌘ Różne 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 oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo ciemne

Masło 82%

KOLACJA I

Krucha roladka z podudzia kury zagrodowej faszerowana szpinakiem, serem feta, słonecznikiem i czosnkiem podana z Puree batatowym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Lekko Pikantnymi buraczkami grubo tartymi

- Góralski wieczór- KOLACJA II

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 **+ 950 zł**
Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ”

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 12 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chleбку wiejskim.

PROPOZYCJA III EXCLUSIVE MENU 309 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 każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą
Wspólny toast winem musującym

PRYZSTAWKA

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

ZUPA (jedna propozycja 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

Warkocze z dorsza przeplatane ze swojskim boczkiem

Indyk z soczystymi szparagami owinięty szynką włoską

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 i orzechami włoskimi

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
 - 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 galarecie z musem 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 boczkem, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószone świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczewo 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 Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

- Góralski wieczór- KOLACJA II

WIELKIE BIESIADOWANIE Z KAPELĄ REGIONALNĄ

- 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

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 309 zł/ os

+ 69 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE

Wódka czysta

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 min rodzajów - Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata min. 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



PROPOZYCJA IV „SPRYTNA” 329 zł/os

Propozycja liczona od minimum 60 osób pełnopłatnych



Dodatkowe atuty oferty :

- **ALKOHOL BEZ LIMITU** Wódka i bufet drinków
 - 4 ciepłe posiłki i dwa desery
 - Piętrowy **Tort weselny**
- Wyjątkowy **BUFET DRINKÓW** z wyśmienitym **PONCZEM**
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **ATRAKCJA WESELNA – Foto Budka lub Kapela regionalna**
 - **Napoje gazowane - bez limitu**
 - **Winietki oraz Menu na stoliki**
 - **Niezbędniki do toalet**
 - **Obfity WIEJSKI STÓŁ:**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

Jak obyczaj każę - 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 nadziewana świeżymi brokułami i czosnkiem

Warkocze z dorsza przeplatane ze swojskim boczkiem

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

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, Tonic – 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
- ⊗ 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 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

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 cyjmonowym toffi
- ⊗ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⊗ Orzeźwiający torcik z owocami sezonowymi i galaretką
- ⊗ Owoce sezonowe i egzotyczne

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

BUFET DRINKÓW „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”

Wyjątkowe poncze 0,3 l na osobę:

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiający smaki

Mojito – na rumie i winie

Gruszkowy – na wódce i winie

Aperol Spritz – na Prosecco

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 z tartym oscypkiem

DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

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 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)

Foto Budka (2 godziny)

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata

Dodatkowo w zestawie księga gości

KAPELA REGIONALNA (1,5 godziny)

Zbójcekie 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

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:

Wymiana Foto Budki na Widowiskowy pokaz Animacji Piaskowych (40 min) + 1000 zł

Ekskluzywny wybór Win z całego świata i piw regionalnych: 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 V ALL INCLUSIVE „PREMIUM”

349 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **ALKOHOL** W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU
- Piętrowy **Tort weselny i Foto Budka z księgom Gości**
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **Kolacja II** w formie **UCZTY REGIONALNEJ** z potrawami regionalnymi
- **Napoje gazowane** w buteleczkach 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 każe - 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 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 Tonic – 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

Pieczywo 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
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

Słodkie Dodatki : Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki waflowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasia mleczo, 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 propozycja 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 w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

- 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
 - Różne rodzaje kielbas z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
 - Ziemniaczki z ogniska z tartymi chrzanem,
 - chrzan,
 - musztarda
 - Żurawina
 - Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 950 zł**

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 10 zł/ os

Gulasz po węgiersku podawany w chlebku wiejskim

ATRAKCJA WESELNA

Foto Budka (2 godziny)

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata w zestawie z księgom gości

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

TORTY DO WYBORU W CENIE WYBRANYCH MENU:

Śmietankowo owocowy

(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)

Śmietankowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą, góra bita śmietana)

Malinowy

(biszkopt jasny, bita śmietana z malinami, góra bita śmietana)

Śmietankowo czekoladowy z wiśniami

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i wiśniami, góra bita śmietana)

Śmietankowo czekoladowy z gruszką

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i gruszką, góra bita śmietana)

Malinowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, masa czekoladowa, bita śmietana z malinami, biszkopt jasny góra bita śmietana)

Tort BOHO/ NAKED

Serek macarphone z bitą śmietaną, owocami oraz truskawką lub malinową frużeliną

TORTY KREMOWE ORAZ TYNKOWANE + 10 zł/ osoba

Oferta smaków dostępna na życzenie u menagera

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 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 105 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 cenę wybranego menu tj. 60 – Zgłoszona liczba gości = różnica x cena wybranego menu. **Na wesela organizowane poza sobotą, minimalna liczba gości wynosi 50 osób pełnopłatnych na wybrane propozycje menu.**
(w propozycji „Sprytniej” i „ALL INCLUSIVE V” dopłata zawsze po pełnej cenie wybranego menu do 60 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: 937-256-58-90
www.podskrzycznem.pl



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