




## 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 ALL INCLUSIVE

Ceny **GWARANTOWANE** na rok 2023

Przyjęcia 20 – 25 osób: 439 zł/ osoba

Przyjęcia 26 – 30 osób: 419 zł/ osoba

Przyjęcia 31 – 40 osób: 399 zł/ osoba

Przyjęcia 41 – 50 osób: 385 zł/ osoba

## Największe atuty oferty :

- **TORT WESELNY – wliczony w cenę menu**
- **ALKOHOL EXCLUSIVE BEZ LIMITU wódka, piwo, wino – wliczony w cenę menu**
- **CIASTA, CIASTECZKA, OWOCE – wliczone w cenę menu**
- **DEKORACJA SALI- Wliczona 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 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%

Pieczyno 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 - + 1300 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 szklane 0,2 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; Szarlotka, Sernik, Orzechowiec, Malinowa Chmurka

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 W CENIE WYBRANEGO 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

## 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 105 zł/os.
9. Cena wynajęcia Sali balowej jest wliczona w cenę menu do godziny 5.00, Cena menu jest uzależniona od ilości osób PEŁNOLETNYCH wskazanych na początku oferty. Osoby poniżej 10 lat nie są uwzględniane we wskazane limity
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](http://www.podskrzycznem.pl)



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