

UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:

2,5 porcje mięsa na osobę

Propozycja obowiązuje jako wymiana Kolacji II w menu weselnym

+ 45 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 z ogniska z tatzzykami
 - chrzan,
 - musztarda
 - Żurawina
 - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 1250 zł**

„CZARCI GRILL” Z SZEFEM KUCHNI:

2,5 porcje mięsa na osobę

Propozycja obowiązuje jako wymiana Kolacji II w menu weselnym

+ 49 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 **+ 1250 zł**

DODATKI

Alkohole

LOKALNE NAPITKI: Bufet z wyjątkowymi regionalnymi nalewkami oraz napitkami góralskimi w jakości Premium. Do dyspozycji gości oddajemy

7 niezwykle aromatycznych i o wyjątkowo świeżym smaku, nalewek owocowych :



Dereniowa, Malinowa, Truskawkowa, Owoce lasu, Czarny bez, Żurawina, Z pigwowca

Oraz dla Zbójników szukających mocniejszych wrażeń 4 Napitki góralskie

Bimber, Cytrynowka, Przepalanka góraska, Wiśniówka .



MIODULA SZCZYRKOWSKA: Oryginalna Miodula dostępna tylko w Szczyrku i tylko w WYBRANYCH LOKALACH, jest to wyjątkowa wódka miodowa, wytwarzana w oparciu o staropolską recepturę na bazie miodu z górskich terenów południowej Polski. Leżakowana o naturalnym mętym/ miodowym kolorze i wyjątkowym smaku

PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)

Wyjątkowy wybór win z całego świata, ściśle wyselekcjonowany przez Naszych sommelierów tak aby zaspokoić oczekiwania każdego z Państwa gości i podkreślić każdy ciepły posiłek dobrze dobranym winem.

Do tego najwyższej jakości lokalna wódka „Biały Bocian” oraz wybór minimum 6 rodzajów piw w tym smakowe i bezalkoholowe

Wódka

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Piwa regionalne oraz krajowe

Wódka - Na stoły

Piwo 6 rodzajów - Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata 12 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



PROSECCO „Z KIJA” : Włoskie, białe wino musujące zdobywające coraz liczniejsze rzesze Zwolenników. Oferujemy Państwu możliwość zakupu tego wyjątkowego Prosecco prosto z nalewką, co jest dodatkową atrakcją dla każdego z gości. Do wina dodajemy owoce, zioła oraz syropy smakowe aby Goście mogli komponować własne smaki.

ZESTAW APEROL SPRITZ dodatek do prosecco - w cenie zestawu uzupełniającego dodajemy Likier Aperol 0,7 l, świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy 1 l, pomarańcze pokrojone w drobne kostki, Zioła, kruszony lód oraz czytelną i prostą instrukcję jak przygotować pysznego drinka.



Stacje tematyczne:

BUFET MEKSYKAŃSKI „AMIGO”: Wyjątkowe potrawy, rodem prosto z Meksyku, zachwyca Państwa gości swoją różnorodnością i smakiem !

Na ciepło :

- ☞ Chili con carne
- ☞ Amigos nachos : Nachos zapiekane z serem i szarpaną wieprzowiną
- ☞ Burritos
- ☞ Skrzydełka w marynacie burrito

Na zimno :

- ☞ Tortille ale meksyk na wiele wariacji
- ☞ Takos al. Pastor
- ☞ Papryka faszerowana ryżem i grillowanym kurczakiem
- ☞ Nachos z dipami
- ☞ Krążki cebulowe z sosem chili
- ☞ Sałatka meksykańska „Gringo”
- ☞ Papryczki jalapeno w wielu wydaniach
- ☞ Sos serowy con chili
- ☞ Sos meksykański
- ☞ Kwaśna śmietana
- ☞ Mus śmietankowy z czosnkiem i ziołami



BUFET SZCZYRKOWSKI:



Potrawy oferowane na tym bufecie są autorskimi daniami Naszego szefa kuchni, zaskoczą Państwa gości pomysłowością i smakiem

- ☞ Chłodnik litewki z jajami
- ☞ Ozory w sosie chrzanowym
- ☞ Ogórki kiszzone na 4 sposoby (Chili, Musztarda, Czosnek i Chrzan, Szefa)
- ☞ Autorski smalec w 3 odsłonach: Z karmelizowanym jabłkiem i cebulką, z pomidorami i czosnkiem, z wędzoną papryką.
- ☞ Filety śledziowe wędzone na dymie świerku w marynatach : Czosnkowej, z pieprzu młotkowanego, w papryczkach jalapeno, solo
- ☞ Roladki gaździny z bryndzą i szpinakiem
- ☞ Sałatka zbójecka
- ☞ Żebra wędzone
- ☞ Śliwki wędzone w boczku
- ☞ Kiełbasa Babuni z galaretką „ze słoika”
- ☞ Paszтет wędzony na dymie bukowym
- ☞ Chleb orkiszowy z dymu z owocami żurawiny



BUFET SŁODKOŚCI:

Wyjątkowe desery, ciasta i słodczyce które spełnią oczekiwania nie tylko najmłodszych gości na weselu ;)

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- ⊗ Deser Raffaello (z alkoholem)
- ⊗ Deser Cytrynowo- Borówkowy na bazie jogurtu
- ⊗ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⊗ CAKE POPS z białej i mlecznej czekolady
- ⊗ Creme brulee z palonym cukrem
- ⊗ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⊗ Pudding CHIA z musem mango-marakuja
- ⊗ Orzeźwiający torcik z owocami sezonowymi i galaretką
- ⊗ Sernik z brzoskwiniami, Jabłecznik
- ⊗ Krem czekoladowy z wiśniami i chrupkami



Słodkie Dodatki : Lizaki, Rurki wafłowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasie mleczo, beziki,

BUFET „LEMONIADOWY”:

Orzeźwienie dla każdego ! wyjątkowe lemoniady, przygotowywane tylko ze świeżych składników, **do wyboru 3 smaki** podane w wyjątkowym otoczeniu świeżych owoców, szklanek do lemoniady i kolorowych słomek



Wyjątkowe lemoniady :

- ⊗ Sezonowa
- ⊗ Arbuzowa
- ⊗ Cytryna z rabarbarem
- ⊗ Jabłko- mięta
- ⊗ Ogórkowo- limonkowa
- ⊗ Virgin Mojito
- ⊗ Ananasowo - gruszkowa
- ⊗ Słodka Pomarańcza

Wyjątkowe ICE TEA:

- ⊗ Brzoskwińowa
- ⊗ Zielona herbata z jaśminem
- ⊗ Cytrynowa z miętą

BUFET „ORZEŻWIAJĄCE PONCZE”:

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki, powstałe z mieszanki owoców z winem, rumem lub wódką. **Będą idealnym dodatkiem na upalne dni !**

Wyjątkowe poncze mrożone:

3 smaki do wyboru, każdy może być przygotowany na wódce lub Rumie do wyboru:

- ⊗ **Arbuzowy (sezonowo)**
- ⊗ **Truskawkowy (sezonowo)**
- ⊗ **Mojito**
- ⊗ **Egzotyczny**
- ⊗ **Lemon Cini (pomarańcz, limonka, marakuja)**
- ⊗ **Sezonowa bomba owocowa**
- ⊗ **Gruszkowy**
- ⊗ **Kruszon Pomarańczowo- Brzoskwińowy**



Alkohole

- BUFET „LOKALNYCH NAPITKÓW” - TYLKO U NAS!	79 zł/ butelka 0,5 l
- Miodula SZCZYRKOWSKA - TYLKO U NAS!	89 zł/ butelka 0,5 l
- WÓDKA czysta według butelek	40 zł/butelka 0,5 l
- Pakiet EXCLUSIVE Wódka, Wina, Piwa (bez ograniczeń)	49 zł/os. dorosła
- Wino według butelek	39 zł/ sztuka
- PIWO według zużycia	10 zł/ butelka 0,5 L
- PROSECCO z owocami i dodatkami	790 zł/ 10 litrów
+ Zestaw do APEROL SPRITZ Dodatkowo do prosecco	150 zł/ 1L

Stacje tematyczne

- BUFET MEKSYKAŃSKI „AMIGO”	25 zł od osoby
- BUFET SZCZYRKOWSKI - TYLKO U NAS!	25 zł od osoby
- BUFET SŁODKOŚCI „CANDY BAR” ”	25 zł od osoby
- BUFET „LEMONIADOWY”	15 zł od osoby
- BUFET ALKOHOŁOWY „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”	25 zł od osoby
- FONTANNA CZEKOLADOWA z owocami	900 zł/ 6 kg czekolady

Upominki dla gości

- „Smak regionu” mini Miodula regionalna z bilecikiem	19 zł/ szt.
- „wyjątkowe kieliszki” grawerowane kieliszki do wina	29 zł/ szt.
- miodki/ dżemiki dekoracyjne	15 zł/ szt.
- PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie	37 zł/ paczka ok 0,5 kg

Ciasta

- Pakiet Tort weselny, ciasta 5 rodzajów, ciasteczka	49 zł/ os.
- Pakiet „na stołach” ciasta 5 rodzajów, ciasteczka weselne, Owoce	30 zł/ os.
- Pakiet „na bufetach” ciasta 5 rodzajów, ciasteczka weselne, Owoce	25 zł/ os.

Napoje bezalkoholowe

- **Pakiet Pepsi** bez ograniczeń (szklane 0,2 L) 15 zł/ os. lub 6 zł/ butelka
- **Dodatkowe Soki** na stoli – dowolne dostępne smaki 8 zł/ dzbanek 1.8 l

Sala

- Eleganckie **winiетки** 5 zł/ szt.
- **Drewniane winiетки** z wygrawerowanym podziękowaniem 10 zł/ szt.
- **Dekoracja rustykalna** dopłata za żywe kwiaty od 200 zł/ stolik
- **Żywe kwiaty** do wazonów „martini” lub inne od 250 zł/ stolik
- **Niezbędniki** do toalet 90 zł/ toaleta

Atrakcje

- Występ **kapeli regionalnej** 1250 zł/ 1godzina
- **Wypuszczanie balonów z helem + zimne ognie** 10 zł/ szt + 2 zł
- **Animacje piaskowe** na żywo w tematyce weselnej od 2000 zł/ 40 min.
- **Video Budka 360 LUB Foto Lustro 2 godziny** od 1300 zł
- **Profesjonalny karykaturzysta** 50 zł/ karykatura
- **Księga Gości** 200 zł
- **Pudło niespodzianka** z balonami 100 szt. 500 zł
- **Wypuszczanie gołębi** 300 zł
- **Muzyka klasyczna** na żywo od 1500 zł
- **Widowiskowy pokaz ognia** z pirotechniką w tematyce ślubnej od 2500 zł/ 20 min.
- **Wyjątkowe rzeźby lodowe** jako dekoracja Sali Weselnej od 1500 zł/ szt.
- **Ślub cywilny** na ogrodzie, dekoracje, krzesła, miejsce dla urzędnika 1600 zł
(nie zawiera kosztów urzędniczych)
- **Namiot do ślubu cywilnego** (dla ok 60/70 osób) od 1600 zł
- **Bajeczne bańki mydlane** (agregat) 300 zł/ 1 l płynu (1.5 h)
- **Transport gości BUS 7 os.** Wycena indywidualna

- **Profesjonalna animatorka dla dzieci** 1700 zł/od rozpoczęcia do 23.00 do 10 dzieci
(Profesjonalne i kreatywne organizowanie + 800 zł do 20 dzieci)

Czasu najmłodszym gościom, szeroki wachlarz zabaw, atrakcje dla dzieci, malowanie twarzy, zabawy z bańkami, animacje piaskowe, gry ruchowe, pamiątki dla każdego uczestnika zabaw.
Do tego specjalnie dopasowane menu dla najmłodszych)

PROFESJONALNY OPEN BAR

59 zł/ od każdego gościa weselnego

79 zł/ od każdego gościa weselnego (opcja z wódką bez ograniczeń)

Kwota minimalna OPEN BARU to 3000 zł

Opcja OPEN BAR to **profesjonalne** przygotowywanie drinków przez wykwalifikowanych barmanów. W swojej pracy wykorzystujemy styl klasyczny oraz nowoczesny, przez co czas oczekiwania na koktajl umilany jest efektownymi sztuczkami. Drinki serwowane na naszym barze mają niepowtarzalny **wygląd, smak oraz aromat**, co daje pewność zadowolenia oraz gwarancje udanej zabawy!

Zapewniamy:

1. **Alkohole kolorowe do drinków oraz w czystej postaci na barze - BEZ OGRANICZEŃ – RUM, MALIBU, TEQUILA, GIN, WÓDKI SMAKOWE, WHISKY, MARTINI, PIWO, WINA, PROSECCO, APEROL**
2. obsługę barmańską 9 godzin. – po tym czasie do dyspozycji gości Wódka, piwo, wino, whisky, martini
3. **Freestyle – Drinki niestandardowe, przygotowywane według zachcianek gości**
4. **Możliwość przygotowania drinka osobiście pod okiem profesjonalnego barmana**
5. **Piwo oraz wina dostępne na barze**
6. **Wódka na stołach oraz na barku bez ograniczeń – w opcji 69 zł/os.**
7. **Drinki typu SOFT dla niepijących, kobiet w ciąży oraz najmłodszych gości.**
8. napoje (coca-cola, sprite, tonic, woda gazowana)- [Do drinków](#)
9. soki (pomarańczowy, ananasowy, żurawinowy, jabłkowy, bananowy itp) – [Do drinków](#)
10. Smakowe syropy
11. Kartę drinków
12. **Alkohole w czystej postaci (whisky, tequila itp.)**
13. **praca w widowiskowym stylu**
14. dodatki barmańskie
15. lód
16. owoce (limonka, pomarańcz, cytryna, ananas, melon, jabłko, miechunka, kiwi, mięta oraz owoce sezonowe)

Opcja ta zawiera szeroki asortyment alkoholi, co daje możliwość zaspokojenie potrzeb smakowych każdego z gości!!

Dodatkowe informacje

1. **Bufet Meksykański, Skrzyrkowski, Lemoniady oraz Poncz uzupełniane są bez ograniczeń do godziny 24.00, lecz nie krócej niż 5 godzin**
2. **Oferowane dodatki są bufetami tematycznymi, co za tym idzie nie są oferowane „na stolikach weselnych”**
3. **Pakowanie oraz wnoszenie potraw, napojów, alkoholu oraz pozostałych produktów z bufetów tematycznych nie jest dozwolone**
4. Każdy bufet zawiera podstawową dekoracje produktami dopasowanymi do danego motywu
5. Standardowe ceny, oferowanych bufetów/ pakietów, obowiązują powyżej 60 osób pełnopłatnych za pakiet/bufet. Poniżej 60 osób pełnopłatnych za pakiet oferta jest wyliczana indywidualnie
6. Udzielamy rabatu 50 % dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.