Oferta z GWARANCJĄ ceny na rok 2027

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, a lokal będzie na Waszą Wyłączność!
- **PRZYWITANIE W CENIE!** Tradycyjne przywitanie chlebem i solą oraz wspólny toast winem musującym zapewniamy w standardzie.
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ!** Możesz dostarczyć własną wódkę czystą bez obaw o dodatkowe koszty.
- **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotujemy 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 organizujemy **już od** minimum **20 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!** Żywe kompozycje kwiatowe na stole Prezydialnym, możliwość koloru przewodniego na krzesłach i stołach, rozmaite efekty świetlne, numerki na stoły, świeczniki i kolorowe serwety
- **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

AKTUALNE PROMOCJE!

Organizując wesele w TYGODNIU

(promocja obowiązuje tylko powyżej 60 osób pełnopłatnych)

- Zapewniamy do 54 miejsc noclegowych wraz **z obfitym śniadaniem** GRATIS

Noclegi są zlokalizowane nad Salą weselną w komfortowych pokojach 2,3 lub 4 osobowych

wraz z przedłużonym czasowo śniadaniem od 8:00 do 11:00 Doba hotelowa 15:00-11:00

LUB

- Pakiet wyjątkowych drinków (Poncz gruszkowy, Mojito, Aperol Spritz)
- Dekoracja sali w pełni żywymi kwiatami (do wyboru trzy motywy Rustykalny, butelkowa zieleń ze złotem lub pudrowy róż ze złotem)

LUB

- Zmniejszenie minimalnej liczby Gości na sali z 60 do 40 osób z zachowaniem standardowej ceny menu.

Zorganizujesz u nas WESELE już od 20 OSÓB!

CENA RUCHOMA – co to oznacza?

Zorganizujemy twoje wymarzone wesele na naszej Sali Balowej dla każdej liczby Gości!
Przy czym mniejsza liczba osób pełnopłatnych oznacza wzrost ceny menu celem pokrycia kosztów stałych.

Jak to działa?

Cena prezentowanego menu obowiązuje dla wesel

- Organizowanych **w soboty** dla minimum **60 osób pełnopłatnych**
- Organizowanych **w tygodniu** dla minimum **40 osób pełnopłatnych**

Co gdy osób jest mniej niż obowiązująca minimalna liczba Gości?

Każda osoba pełnopłatna poniżej minimalnej liczby Gości obowiązującej w danym dniu, jest doliczana jako 1% do ceny wybranego menu

Np. 1 Organizując weselę **w Sobotę** i zapraszając 56 osób pełnopłatnych cena menu **wzrośnie o 4 %**

Np. 2 Organizując weselę **w Czwartek** i zapraszając 51 osób pełnopłatnych **cena menu nie wzrośnie**

Np. 3 Organizując weselę **w Czwartek** i zapraszając 35 osób pełnopłatnych cena menu **wzrośnie o 5%**

W cenie wszystkich pakietów zapewniamy:

- Pełną dekorację Sali:
  - Okrągłe **obrusy w 4 kolorach** do wyboru,
  - **Żywe kompozycje kwiatowe** na stole Prezydialnym
  - Kompozycja kwiatowa na stolikach Gości (kwiaty sztuczne)
  - **Serwety dopasowane do kolorów** dekoracji sali,
  - **Różne motywy przewodnie** z dopasowanymi wazonami, świecznikami i numerkami na stoły.
  - **Pokrowce na krzesła**
  - Kolorowe **oświetlenie LED Sali** (kolory do wyboru)
- Pokój dla Pary Młodej
- Uroczyste powitanie Młodej Pary na czerwonym dywanie chlebem i solą, toast winem musującym oraz kieliszki do tłuczenia
- Nielimitowane soki, wodę oraz napoje gazowane
- Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą oraz herbatami
- Wiejski stół z własnymi wyrobami w tym wędliny z naszej wędzarni

PROPOZYCJA ALL INCLUSIVE 409 zł/os

Dodatkowe atuty oferty :

- **PEŁNA DEKORACJA SALI**
- **ALKOHOL BEZ LIMITU: Wódka, bufet drinków, Piwo**
- **4 ciepłe posiłki i deser**
- **Piętrowy Tort weselny z cukierni „BAKUS”**
- **Wyjątkowy BUFET DRINKÓW z wyśmienitym PONCZEM i KOKTAJLAMI**
- **CANDY BAR z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami**
- **Napoje gazowane - bez limitu**
- **Winietki, Menu na stoliki oraz zawieszki na alkohol**
- **Niezbędniki do toalet**
- **Obfity WIEJSKI STÓŁ:**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

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 nadziewana świeżymi brokułami i czosnkiem
Dorsz duszony w kremowym sosie porowym
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 z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników

wzór i smak wybierany indywidualnie
W CENIE MENU

NAPOJE (nielimitowane)
Woda mineralna
Soki owocowe 100%
Pepsi, Mirinda, 7 up, **Tonic** –podane na bufecie
Kompot truskawkowy – do obiadu

ALKOHOL (bez limitu):
Wódka czysta na stolikach– aktualnie oferowana
Piwa regionalne smakowe oraz bezalkoholowe
Piwa **Na bufecie samoobsługowym**

BUFETY TEMATYCZNE:

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 z komina

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
Sałatka z karmelizowanej brzoskwini i buraka, ser feta, rukola, ciecierzyca
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Masełka 82%
Pieczywo ciemne
Chleb swojski własnego wypieku, smalec ze skwarkami, ogórki z naszej spiżarni

CANDY BAR

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- Mufinki z finezyjnymi kremami
- Panna Cotta z musami owocowymi
- Pudding CHIA z musem mango- marakuja
- Sernik z brzoskwiniami
- Jabłecznik na cynamonowym spodzie
- Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- Owoce sezonowe i egzotyczne

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

BUFET DRINKÓW i ORZEŹWIAJĄCY PONCZ

Możliwa wymiana na bufet win bez ograniczeń

Wyjątkowe drinki 0,3 l na osobę:
Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki
Mojito – na rumie i winie
Poncz Gruszkowy – owoce na wódce i winie
Aperol Spritz – na Prosecco i Aperol-u

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" przygotowana po zbójnicku,
podana z sytym risotto z dużą ilością grillowanych warzyw i tartym oscypkiem

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 załączonej na końcu

lub

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 1600 zł

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

Wliczony w cenę godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 19 zł/ os

Staropolski gulasz

NIEZBĘDNIKI DO TOALET

Koszyki ratunkowe do toalety damskiej i męskiej

WINIETKI, MENU WESELNE, ZAWIESZKI NA ALKOHOL

Cała papeteria dopasowana jest do dekoracji sali

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
Zawieszki na alkohol- Spersonalizowane zawieszki na wódkę z zabawnymi tekstami

DODATKOWO POLECAMY:

Video Budka 360 lub Foto Lustro +1400 zł/ 2 godz. 1600 zł/ 3 godz.

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata
Dodatkowo w zestawie księga gości

KAPELA REGIONALNA (1 godzina) +1350 zł

Szczególnie polecane wraz z wymianą drugiej kolacji na ucztę regionalną

Zbójeckie 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

Animacje Piaskowe (40 min) + 2200 zł

Niezwykłe wydarzenie, które zapiera dech w piersiach! Artysta na specjalnym stole który podpięty jest do projektorów na Sali weselnej, tworzy wyjątkowe obrazy/ historie z piasku o tematyce weselnej.

Ekskluzywny wybór Win z całego świata:

Według butelek **+ 45 zł/ butelka**

LUB Bez ograniczeń **+25 zł/ osoba**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - **Na bufecie samoobsługowym**
Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)
Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie) ,
Włoskie Prosecco

PROPOZYCJA ALL INCLUSIVE „PREMIUM”

459 zł/os

Dodatkowe atuty oferty:

- **PEŁNA DEKORACJA SALI**
- **ALKOHOL W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU**

Wódka, Piwa regionalne, ekskluzywny wybór Wina, Prosecco

- **Wyjątkowy BUFET DRINKÓW z wyśmienitym PONCZEM i KOKTAJLAMI**
- **Piętrowy Tort weselny z cukierni „BAKUS”**
- **ATRAKCJA WESELNA do wyboru: Video Budka 360 LUB Foto lustro LUB Kapela Regionalna**
- **CANDY BAR z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami**
- **Kolacja II w formie uroczystej UCZTY REGIONALNEJ z potrawami regionalnymi**
- **Napoje gazowane w buteleczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu**
- **Winietki, Menu na stoliki oraz zawieszki na alkohol**
- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta kolacja , Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół, 2 desery**

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

Kruche 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 Weselny z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników

wzór i smak wybierany indywidualnie

(WLICZONY W CENĘ MENU)

ALKOHOLE EXCLUSIVE (Bez limitu)

Wódka czysta
Ekskluzywny wybór Win z całego świata
Włoskie Prosecco
Piwa regionalne smakowe oraz bezalkoholowe
Piwo 6 rodzajów – **Na bufecie samoobsługowym**
Wina z całego świata 13 rodzajów i Prosecco: - **Na bufecie samoobsługowym**
Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)
Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

NAPOJE (bez limitu)

Woda mineralna
Soki owocowe 100%
Kompot truskawkowy – do obiadu
Pepsi, Mirinda, 7 up Tonic –podane na bufecie
Wódka czysta

BUFETY TEMATYCZNE:

WIEJSKI STÓŁ:

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 bobkowym listkiem
- Karczek w papryce suszonej
- Szynka w ziołach
- Boczek z komina

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską
Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym
Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem
Sałatka z karmelizowanej brzoskwini i buraka, ser feta, rukola, ciecierzyca
Kurczak faszerowany po węgiersku
Biszkopt szpinakowy z musem chrzanowym i wędzonym łososiem
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 swojski własnego wypieku, smalec ze skwarkami, ogórki z naszej spiżarni

BUFET DRINKÓW i ORZEŹWIAJĄCY PONCZ

Wyjątkowe drinki 0,3 l na osobę:
Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki
Mojito – na rumie i winie
Poncz Gruszkowy – owoce na wódce i winie
Aperol Spritz – na Prosecco i Aperol-u

CANDY BAR

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- Mufinki z finezyjnymi kremami
- Creme brulee z palonym cukrem
- Panna Cotta z musami owocowymi
- Pudding CHIA z musem mango- marakuja
- Sernik z brzoskwiniami
- Jabłecznik na cynamonowym spodzie
- Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- Owoce sezonowe i egzotyczne

Słodkie Dodatki : Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki waflowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasie 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 propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa a'la Welilington
Gratin z ziemniaka
Warzywa z patelni
LUB
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

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
- Rozmaite swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
- Ziemniaczki z ogniska z taztzykami
- chrzan,
- musztarda
- Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Do kolacji II proponujemy wybór kapeli regionalnej, która wprowadzi niezwykły biesiadny nastrój!
Kapela wchodzi 30 minut przed kolacją prowadząc zbójeckie zabawy a następnie zapowiada i gra do kolacji

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 22 zł/ os

Gulasz po węgiersku podawany w chlebku wiejskim

ATRAKCJA WESELNA (do wyboru jedna)

UWAGA Przy weselu poniżej 50 osób pełnopłatnych, dopłata + 600 złotych do wybranej atrakcji

Video Budka 360 LUB Foto lustro (2 godziny)

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata
Dodatkowo zdjęcia zostaną udostępnione w chmurze aby każdy z Gości mógł je swobodnie pobrać

KAPELA REGIONALNA (1 godzina)

Zbójeckie 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

WINIETKI, MENU WESELNE, ZAWIESZKI NA ALKOHOL

Cała papeteria dopasowana jest do dekoracji sali

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
Zawieszki na alkohol- Spersonalizowane zawieszki na wódkę z zabawnymi tekstami

PROPOZYCJA I 309 zł/os

Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS"– Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +29 zł/ osoba**
- **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
Krucha roladka z podudzia 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
Lub
Możliwość wymiany deseru na Piętrowy Tort Weselny z cukierni „BAKUS" +29 zł/ osoba

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 z komina

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, smalec ze skwarkami, ogórki z naszej spiżarni

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 załączonej na końcu

lub

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 1600 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 (możliwa wymiana na inne danie)

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 19 zł/ os

Staropolski gulasz

NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna
Soki owocowe 100%
Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic – podane na bufecie
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: + 29 zł od osoby **lub** na stołach + 35 zł od osoby
Owoce sezonowe i egzotyczne
Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru
Ciasteczka weselne drobne

CANDY BAR + 29 zł od osoby

Możliwa wymiany deseru + 10 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

+ 55 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)
Wódka czysta
Włoskie Prosecco
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 329 zł/os

Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS"– Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +29 zł/ osoba**
- **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**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

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

Lub

Możliwość wymiany deseru na Piętrowy Tort Weselny z cukierni „BAKUS" +29 zł/ osoba

BUFET KAWOWY:

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

NAPOJE (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up **Tonic** –podane na bufecie

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI – WIEJSKI STÓŁ-

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 z komina

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 swojski własnego wypieku, smalec ze skwarkami, ogórki z naszej spiżarni

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 oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem
Pieczywo ciemne
Masełka 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 + 1350 zł

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

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 22 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim.

PROPOZYCJA III EXCLUSIVE MENU 399 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 w towarzystwie kapeli regionalnej

- **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

PRZYSTAWKA

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 a'la Wellington
Kultowy soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony
Dorsz duszony ze szpinakiem i prażonym słonecznikiem
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
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 Weselny z cukierni „BAKUS" słynącej z najwyższej jakości składników

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: <u>- produkty od podstaw przygotowywane u Nas</u>

- 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 dipem chrzanowym

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Sałatka z karmelizowanej brzoskwini i buraka, ser feta, rukola, ciecierzyca

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb swojski własnego wypieku, smalec ze skwarkami, ogórki z naszej spiżarni

BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- Rozmaite sery żółte
- Wytworny Lazur błękitny
- Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki z halibuta podane z oryginalnym kawiorem

Soczysty Indyk zamknięty w maladze

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, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo 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 dipem cytrynowo- chrzanowym
podany w towarzystwie pieczonego musu jabłkowo- selerowego,
chrupiącej ciabaty prowansalskiej
oraz sałatką ze świeżego szpinaku, pomidorka i prażonego sezamu

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

NAPOJE (bez ograniczeń)

Woda mineralna
Soki owocowe 100%
Kompot truskawkowy – do obiadu
Pepsi, Mirinda, 7up butelki szklane 0,2 l **– na bufecie**

DODATKI DO PROPOZYCJI 399 zł/ os

+ 84 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE

Wódka czysta
Ekskluzywny wybór Win z całego świata
Włoskie Prosecco z syropami
Piwa regionalne oraz krajowe
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**
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

NAJPOPULARNIEJSZE OFERT DODATKOWE:

Wymiana KOLACJI II

UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:

+ 39 zł/os

- 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 taztzykami
- chrzan,
- musztarda
- Żurawina
- Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

„CZARCI GRILL" Z SZEFEM KUCHNI:

+45 zł/os

- 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**+ 20 zł/ porcja**

PROFESJONALNY OPEN BAR

65 zł/ od każdego gościa weselnego (cena dla propozycji All Inclusive)
85 zł/ od każdego gościa weselnego (opcja z wódką bez ograniczeń na stoliki)
Kwota minimalna OPEN BARU to 3300 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. Kartę drinków, Smakowe syropy, Soki egzotyczne oraz **przygotowywanie drinków według zachcianek gości**
4. **Drinki typu SOFT dla niepijących, kobiet w ciąży oraz najmłodszych gości**

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)

Mango z markują i miętą
(biszkopt jasny, bita śmietana z mango i marakują, góra bita śmietana)

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

Orzechowo kawowy
(biszkopt ciemny, bita śmietana z orzechami i kwą, góra bita śmietana)

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

Czekoladowo adwokatowy
(biszkopt ciemny, bita śmietana z adwokatem i czekoladą, góra bita śmietana)

Malinowo czekoladowy z chrupką
(biszkopt ciemny, masa czekoladowa, bita śmietana z malinami, biszkopt jasny góra bita śmietana, chrupki)

Tort BOHO/ NAKED
Serek macarpone z bitą smietaną, owocami oraz truskawką lub malinową frużeliną

TORTY KREMOWE ORAZ TYNKOWANE + 10 zł/ osoba
Oferta smaków dostępna na życzenie u menagera

CIASTA DO WYBORU (w zależności od oferty)

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)

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. Dopiero po zakończeniu przyjęcia sala pakuje i wydaje pozostałe jedzenie. Jeżeli paczki do pakowania nie zostaną dostarczone przez organizatorów, sala pakuje jedzenie do własnych opakowań doliczając 3 zł za każde wydane plastikowe opakowanie.**
6. **Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo, wina, alkohole gatunkowe, tort, ciasta, ciasteczka tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
7. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
8. Cena wynajęcia Sali balowej jest wliczona w cenę menu od godziny 14:00 do 5:00
9. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
10. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
11. Nie pobieramy opłat za wniesiony własny alkohol, obsługa alkoholu zawsze w cenie menu - dotyczy tylko czystej wódki.
12. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, wynajem limuzyn, dekorator wnętrz...)
13. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
14. 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

Pod Skrzycznem
2012
SALA BALOWA & GOŚCINIEC

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