# Oferta z GWARANCJĄ ceny na rok 2028

## 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 439 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**
- **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 – + 2000 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 + 20 zł/ os**

Staropolski gulasz

**NIEZBĘDNIKI DO TOALET**

Koszyki ratunkowe do toalety damskiej i męskiej

## 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) +1450 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) + 2500 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 **+ 49 zł/ butelka**

LUB Bez ograniczeń **+29 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”

# 489 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**
- **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 + 25 zł/ os**

Gulasz po węgiersku podawany w chlebku wiejskim

**ATRAKCJA WESELNA (do wyboru jedna)**

UWAGA Przy weselu poniżej 50 osób pełnopłatnych, dopłata + 700 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

# PROPOZYCJA I 339 zł/os

## Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS”– Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +34 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” +34 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 – + 2000 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 + 22 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: + 35 zł od osoby **lub** na stołach + 39 zł od osoby
Owoce sezonowe i egzotyczne
Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru
Ciasteczka weselne drobne

**CANDY BAR + 35 zł od osoby**

**Możliwa wymiany deseru + 15 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

**+ 65 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 359 zł/os

## Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS"– Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +34 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" +34 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: <u>- produkty od podstaw przygotowywane u Nas</u>**

- 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

**<u>Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami</u> + 1450 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 + 25 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim.

# PROPOZYCJA III EXCLUSIVE MENU 439 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 439 zł/ os**

**+ 95 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:

**+ 45 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:

**+49 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

**69 zł/ od każdego gościa weselnego (cena dla propozycji All Inclusive )**
**89 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 + 15 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