



# PRZYJĘCIE WESELNE

Na początek tradycyjne powitanie chlebem, solą i winem musującym

## W PREZENCIE OD OBIEKTU PAŃSTWO MŁODZI OTRZYMUJĄ:

- Bezpłatny nocleg dla nowożeńców na noc poślubną
- Specjalną ofertę cenową na pokoje hotelowe dla gości – 350,00 PLN pokój dwuosobowy ze śniadaniem
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy ślubu

## OFERUJEMY RÓWNIEŻ

- Salę bankietową w niepowtarzalnym klimacie
- Czerwony dywan
- Doradztwo szefa kuchni w doborze menu
- Pomoc naszych specjalistów w kwestii doboru odpowiedniej sali i przebiegu uroczystości
- Wczesny check in i późny check out w miarę dostępności pokoi

## DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI

- Opieka doświadczonego animatora – wyceniana indywidualnie
- Cena za dzieci od 2 do 8 lat – 50% ceny
- Dzieci poniżej 2 lat gratis

## NA TEN NAJPIĘKNIEJSZY DZIEŃ W WASZYM ŻYCIU PROPONUJEMY TAKŻE SZEROKI WACHLARZ DODATKOWYCH USŁUG

OPEN BAR

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI SEZONOWYMI

STÓŁ PAŁUCKI (od 50 osób) wyceniany indywidualnie

STÓŁ RYBNY (od 50 osób) wyceniany indywidualnie

CANDY BAR (od 50 osób) wyceniany indywidualnie



# PRZYJĘCIE WESELNE

Na początek tradycyjne powitanie chlebem, solą i winem musującym

## PROPOZYCJA I

---

### DANIA SERWOWANE

- Zupa
- Danie główne
- Deser

### BUFET ZIMNY

- Przystawki (4 rodzaje, 3 sałatki)

### BUFET GORĄCY

- Zupa
- Danie główne (2 rodzaje)
- Dodatki (3 rodzaje)
- Danie serwowane po północy
- Bufet deserowy (3 rodzaje)

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

**269 PLN | za osobę**

Podane ceny są cenami brutto

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Wódka Wyborowa 0,5l – 90 PLN

Wódka Finlandia 0,5l – 110 PLN

Wino białe/czerwone house 0,75l - 49 PLN

Korkowe 20 PLN/os.



# PRZYJĘCIE WESELNE

Na początek tradycyjne powitanie chlebem, solą i winem musującym

## PROPOZYCJA II

### DANIA SERWOWANE

- Zupa
- Danie główne
- Deser

### BUFET ZIMNY

- Przystawki (5 rodzajów, 3 sałatki)

### BUFET GORĄCY

- Zupa
- Dania główne (2 rodzaje)
- Dodatki (3 rodzaje)
- Danie serwowane po północy
- Bufet deserowy (4 rodzaje)

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

Wino białe / czerwone (1 but./parę)

**299 PLN | za osobę**

Podane ceny są cenami brutto

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Wódka Wyborowa 0,5l – 90 PLN

Wódka Finlandia 0,5l – 110 PLN

Wino białe/czerwone house 0,75l - 49 PLN

Korkowe 20 PLN/os.



# PRZYJĘCIE WESELNE

Na początek tradycyjne powitanie chlebem, solą i winem musującym

## PROPOZYCJA III

### DANIA SERWOWANE

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne
- Deser

### BUFET ZIMNY

- przystawki (6 rodzajów), 4 sałatki

### BUFET GORĄCY

- Zupa
- Danie główne (2 rodzaje)
- Dodatki (3 rodzaje)
- Danie serwowane po północy
- Bufet deserowy (4 rodzaje)
- Owoce
- Tort

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

Wino białe / czerwone (1 but./parę)

**349 PLN | za osobę**

Podane ceny są cenami brutto

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Wódka Wyborowa 0,5l – 90 PLN

Wódka Finlandia 0,5l – 110 PLN

Wino białe/czerwone house 0,75l - 49 PLN

Korkowe 20 PLN/os.



# PRZYJĘCIE WESELNE

Na początek tradycyjne powitanie chlebem, solą i winem musującym

## PROPOZYCJA IV

### DANIA SERWOWANE

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne
- Deser

### BUFET ZIMNY

- przystawki (6 rodzajów), 4 sałatki

### BUFET GORĄCY

- Zupa
- Danie główne (3 rodzaje)
- Dodatki (4 rodzaje)
- Danie serwowane po północy
- Fontanna czekoladowa
- Bufet deserowy (5 rodzajów)
- Owoce
- Tort

Napoje: kawa, herbata, woda, soki  
Wino białe / czerwone lub wódka (1 but./parę)

Degustacja dań głównych przed weselem

**399 PLN | za osobę**

Podane ceny są cenami brutto

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Wódka Wyborowa 0,5l – 90 PLN

Wódka Finlandia 0,5l – 110 PLN

Wino białe/czerwone house 0,75l - 49 PLN

Korkowe 20 PLN/os.



# MENU

## PRZYSTAWKI SERWOWANE

- Podwędzany rostbef, mus chrzanowy, konfitura z czerwonej cebuli, oliwa porowa
- Półgęsek z kaczki, konfitura jeżynowa, chlebek daktylowy
- Parfait z koziego sera, pieczony burak, maliny
- Marynowany tosoś w ginie, maślanka chrzanowa, oliwa koperkowa, ogórek piklowany, jabłko
- Hummus, kolorowe marchewki pieczone
- Kolorowe pomidory, galaretka pomidorowa, dressing malinowy, ser koryciński, czarnuszka **tylko w sezonie**
- Marynowane pomidory koktajlowe, tofu, shiso sherry dressing

## ZUPY SERWOWANE

- Rosół z wielu mięs, kluseczki kładzione ziołowe, warzywa brunoise
- Bulion z kaczki, pierożki z kaczką **pakiet III i IV**
- Barszcz z kiszonych buraków z hibiskusem, pierogi z grzybami lub pasztecik z grzybami
- Krem na malinowych pomidorach, mini bruschetta z pomidorami
- Krem białe warzywa, oliwa szczypiorkowa vegan
- Cappuccino grzybowe, pianka z koziego sera
- Zupa na mleku kokosowym z czerwonym curry, krewetki, cukinia, kolendra
- Krem z białych szparagów **tylko w sezonie**

## DESER SERWOWANY

- Pavlowa, mus mascarpone, truskawki
- Sernik z białą czekoladą, malinowa pianka
- Ciastko czekoladowe na ciepło, toffi
- Tarta z owocami leśnymi



# MENU

## DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

- Udko kaczki confit, duszona czerwona kapusta, pave ziemniaczane, wiśnia
- Kurczak faszerowany, ziemniaki maślane, kurki, młode warzywa
- Opiekany schab, kurki, kapusta włoska, gratin ziemniaczane, kosztele
- Wolno pieczony karczek 48 h z śliwką, kluska ziemniaczana, buraki
- Polędwica wołowa, sos Madeira, młody seler, szparagi pakiet **III i IV**
- Łosoś, brokuły, młody groszek, sos maślano cytrynowy
- Sandacz, sos z raków, mus pietruszkowy **pakiet III i IV**
- Marchewkowe kluski śląskie, jarmuż, piklowana marchew, wędzony twaróg, orzech włoski
- Risotto, dynia, grzyby, olej lubczykowy
- Stek z bakłażana, teriyaki, puree kukurydza, fasolka szparagowa
- Pieczone marchewki, mus dyniowy, arancini marchewkowe

## PRZYSTAWKI W BUFECIE

- Tatar wołowy
- Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kielbas
- Wybór tradycyjnych mięs pieczonych
- Paszтет z dziczyzny z konfitura śliwka węgierka
- Filet z indyka z morelą w galarecie z wina Marsala
- Łosoś marynowany w ginie i burakach
- Łosoś wędzony, sałatka z kopru włoskiego, dressing cytryna
- Ryba po grecku
- Śledzie marynowane z szalotką i olejem lnianym
- Śledzie marynowane z jabłkiem, ogórkiem kiszonym i kwaśną śmietaną
- Deska serów **pakiet III i IV**
- Sery zagrodowe, konfitura gruszkowa

## SALATKI

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Szopska z serem owczym
- Sałatka Grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka cezar z pieczonym kurczakiem
- Sałatka cezar z pieczonym łososiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka z młodego szpinaku z chrupiącym boczkiem i serem pleśniowym, orzechy, gruszka



## MENU

### DANIA CIEPŁE W BUFECIE

- Poliki wieprzowe , sos szalotkowy
- Poliki wołowe, sos czerwone wino
- Duszona wołowina w czerwonym winie, grzyby, boczek
- Wolno pieczona karkówka, sos chrzanowy
- Golonka wieprzowa, kapusta duszona z jabłkami
- Gulasz myśliwski z dziczyzny
- Kaczka pieczona po polsku, sos żurawinowy
- Łosoś, emulsja pomidorowa
- Dorsz, sos porowo-jabłkowy
- Pierogi z ziemniakami i serem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Penne, brokułowe Pesto
- Gnocchi z pomidorami, sos maślano-pomidorowy

### DODATKI

- Ziemniaki puree maślane
- Ziemniaki pieczone
- Kopytka
- Ryż biały
- Kasza pęczak z pomidorami
- Warzywa gotowane z masłem i prażonymi migdałami
- Kalafior, bułka tarta
- Fasolka szparagowa, bułka tarta
- Karmelizowane buraczki w miodzie

### DESERY W BUFECIE

- Makowiec
- Szarlotka z kruszonką
- Sernik
- Ciasto z owocami
- Tarta migdałowa
- Tiramisu
- Piernik
- Tort Sachera z konfitura morelową
- Ciasto czekoladowe Brownies
- Panna cotta waniliowa, sos truskawkowy
- Creme bulle kawowe

### DANIA SERWOWANE PO PÓŁNOCY

- Bogracz z wołowiną i pieczoną papryką
- Żur z białą kielbasą
- Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami
- Flaki wołowe
- Strogonoff z kluseczkami spatzle

### TORT do wyboru

Anielska róża  
 Butterfly  
 Kwiat Piwonii  
 Love story  
 Najpiękniejszy moment  
 Różana pokusa  
 Romantyczny akcent  
 Powiew luksusu  
 Perły w koronie