



PRZYJĘCIE WESELNE 2024/2025

W PREZENCIE OD OBIEKTU PAŃSTWO MŁODZI OTRZYMUJĄ

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

OFERUJEMY RÓWNIEŻ

- Salę bankietową w niepowtarzalnym klimacie
- 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
- Bezpłatny parking dla gości
- Plener i wnętrza Cukrowni na sesję zdjęciową

DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI

- Cena za dzieci od 2 do 8 lat – 50% ceny
- Dzieci poniżej 2. roku życia bez dodatkowego nakrycia – gratis
- Specjalne menu dla dzieci



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)
- Bufet deserowy (4 rodzaje)

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, soki

309 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Wódka Wyborowa 0,7l – 135 PLN

Wódka Ostoya 0,7l – 200 PLN

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

Napoje gazowane 0,2l – 11 PLN / 0,85L – 18 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, 4 sałatki)

BUFET GORĄCY

- Zupa
- Dania główne (2 rodzaje)
- Dodatki (3 rodzaje)
- Bufet deserowy (4 rodzaje)
- Owoce

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, soki

339 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Wódka Wyborowa 0,7l – 135 PLN

Wódka Ostoya 0,7l – 200 PLN

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

Napoje gazowane 0,2l – 11 PLN / 0,85L – 18 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 (3 rodzaje)
- Dodatki (4 rodzaje)
- Bufet deserowy (5 rodzajów)
- Owoce
- Fontanna czekoladowa
- Tort z Cukierni Sowa

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane 0,85l
- Wino domu białe / czerwone, wódka Wyborowa

Degustacja dań głównych przed weselem

460 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto



MENU

PRZYSTAWKI SERWOWANE

- Podwędzany rostbief, mus chrzanowy, konfitura z czerwonej cebuli, oliwa porowa
- Carpaccio wołowe, krem z musztardy francuskiej, chips z parmezanu, oliwa truflowa, rukola
- Półgęsek z kaczki, konfitura jeżynowa, chlebek daktylowy
- Marynowany łosoś w ginie, maślanka chrzanowa, oliwa koperkowa, ogórek piklowany, jabłko
- Hummus, paprykowy, grillowana papryka, oliwa porowa, focaccia
- Kolorowe pomidory, galaretka pomidorowa, dressing malinowy, ser koryciński, czarnuszka **tylko w sezonie**
- Pieczony burak, opalany ser kozi, orzechy, rokitnik, sałatka z ziół

ZUPY SERWOWANE

- Rosół z wielu mięs, kluseczki kładzione ziołowe, warzywa brunoise
- Bulion z kaczki, pierożki z kaczką **pakiet III**
- Krem pomidorowy z pieczoną papryką, grzanki ziołowe
- Krem białe warzywa, oliwa szczypiorkowa
- Zupa borowikowa, śliwka
- Zupa na mleku kokosowym z czerwonym curry, krewetki, cukinia, kolendra
- Krem z białych szparagów **tylko w sezonie**

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

- Udko kaczki confit, duszona czerwona kapusta, pawe 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
- Poliki wołowe, ciemny sos, wędzone puree ziemniaczane, marchew, skorzonera **pakiet III**
- Halibut, prażone orzechy, kasza jęczmienna, suszone pomidory, kalafior **pakiet III**
- Risotto, dynia, grzyby, olej lubczykowy
- Grillowane tofu, mus z dyni, rosti ziemniaczane, cukinia
- Makaron, szpinak, ricotta

DESER SERWOWANY

- Pavlowa, mus mascarpone, truskawki
- Sernik z białą czekoladą, malina
- Ciastko czekoladowe na ciepło, toffi
- Płyś, krem cytrynowy, włoska beza
- Mus z białej czekolady, galaretka rabarbarowa, truskawki, kruszonka



MENU

PRZYSTAWKI W BUFECIE

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

SAŁATKI W BUFECIE

- Sałatka Szopska z serem owczym
- Sałatka Grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka cezarska z pieczonym kurczakiem
- Sałatka ziemniaczana z kaczką
- Sałatka cezarska z pieczonym łososiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka z młodego szpinaku z serem pleśniowym, orzechy, gruszka
- Sałatka kuskus z warzywami



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

DESERY W BUFECIE

- Makowiec
- Szarlotka z kruszonką
- Sernik
- Ciasto z owocami
- Tarta migdałowa
- Tiramisu
- Piernik
- Ciasto Sacher z konfitura morelową
- Ciasto czekoladowe Brownies
- Panna cotta waniliowa, sos truskawkowy
- Creme brulle kawowe
- Tartalетки owocowe
- Lemon curd
- Curd malinowy, kruszonka

DODATKI

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

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 spatle