



**Powiedz
TAK**

w Białce Jatrzańskiej

MENU WESELNE

SEZON 2024

Oferta

W CENIE MENU

- Apartament dla Pary Młodej
- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie-korzystają z talerza rodziców
- Dzieci 3-10 lat – 50% ceny
- Opakowania na wynos
- Degustacja dla Pary Młodej
- Wyznaczone miejsca parkingowe dla gości

W CENIE SALI

- Ustawienie Sali w zależności od preferencji – stoły okrągłe, stoły biesiadne
- Białe obrusy, serwety płócienne, dekoracja krzeseł
- Zastawa stołowa
- Obsługa
- Kącik zabaw dla dzieci
- Miejsce na kino dla dzieci
- Ochrona
- Sala do godziny 03:00 Hotel Bania, 04:00 Karcma Bania
- Opieka profesjonalnego Konsultanta Ślubnego

DODATKOWO PŁATNE

- Opłata tzw. korkowa przy własnym alkoholu 20% wartości fv kosztowej
- Opłata serwisowa za swój słodki stół 30 % wartości fv kosztowej
- Open Bar – indywidualnie skomponowany
- Preferencyjne ceny alkoholi
- Stoły tematyczne
- Animatorki
- Dekoracje kwiatowe
- Degustacja dla osób poza PM
- Winietki na stoły - wydruk i projekt
- Projekt i druk menu na stoły
- Projekt i druk listy gości



PACZKI DLA GOŚCI

Ciasta (cztery rodzaje)
Krucze ciastka

Ciasta (dwa rodzaje)
Krucze ciastka
Monoporcje (dwa rodzaje)

PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

Makaroniki (pudełko)
Praliny (pudełko)

Menu

WYSELEKCJONOWANE POZYCJE DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

PRZYSTAWKI ZIMNE

Duo szefa kuchni:

Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli

Pomidor faszerowany (ser kozi, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki

Filet z kaczki, pieczony burak, konfitura z brusznicy i jarzębiny, grzanka

Carpaccio wołowe, mus z bakłażana, grana padano, oliwa

Tatar z pstrąga, szparagi, jajko przepiórcze

Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki

ZUPY

Rosół z kołdunami (jagnięce lub z kaczki 12 szt.)

Kwaśnica, ziemniaki, żeberko wędzone

Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

Zupa borowikowa, kluski

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański - do wyboru jedna opcja)

Barszcz czerwony z uszkami (kapusta - grzyby lub mięsne do wyboru jedna opcja)

Krem z cukinii (dwukolorowy), groszek ptysiowy, mikro zioła

Krem pomidorowy, grzanki ziołowe, ricotta

Krem borowikowy, grzanki maślane

Krem parmentier (porowo-ziemniaczany), groszek ptysiowy

DANIE GŁÓWNE

Pieczona perliczka (1/2), sos ciemny, kapusta modra, gnocchi orkiszowe

Pieczony kurczak (baby), rostii ziemniaczane, peperonata

Kotlet devolay, frytki, surówka colesław

Zapiekaný filet z kurczaka (pomidor, mozzarella, jajko, czerwona cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty

Filet z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, duszone warzywa, sos calvados, kumkwat

Pieczona kaczka (1/2), kluski śląskie, sos własny, pieczone jabłko z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, faszerowany ziemniak, szparagi

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana lub mizeria (jedna opcja do wyboru)

Pieczone żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana, ziemniaki purée

Policzki wieprzowe, purée ziemniaczane z chrzanem, pieczony por, broccolini, sos ciemny

Duszona golonka wieprzowa, bigos, chrzan, musztarda, pieczywo

Wolno pieczone żebro wołowe, purée bazyliowe, faszerowana papryka

Zrazy wołowe, sos własny, kasza perłowa, buraki (ćwikła)

Pieczony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik

Strudel z łososia, sos musztardowy, pomidory concasse

Filet z pstrąga (bakłażan, grzyby, cebula, czosnek), moskole, sos bryndzowy

Gulasz jagnięcy, szpece, śmietana creme fraiche

Smażone pierogi z policzkiem wołowym, rucola, sos chilli

Strogonow

Zupa gulaszowa

Flaki po staropolsku



Menu

WEGETARIAŃSKIE

PRZYSTAWKI ZIMNE

Sałatka z soczewicą, pomidor, ogórek, papryka, cebula, rzodkiewka, guacamole
Sałatka ze świeżych warzyw, ser feta, winegret ziołowo - czosnkowy, oliwki
Naleśniki ze szpinakiem, sos serowy
Smażone szparagi, sos holenderski

ZUPY

Minestrone
Krem z cukinii
Krem z białych szparagów
Zupa borowikowa
Krem z brokułów

DANIE GŁÓWNE

Lasagne warzywne, sos pomidorowy
Pierogi z rydzami, smażona cebula
Bakłażan faszerowany, ser feta, oliwki
Cannelloni z warzywami, sos pomidorowy
Makaron spaghetti aglio e olio peperoncino, oliwki, cebula, grana padano
Makaron ryżowy z warzywami i kapustą pak-choi
Kotlety jaglane, sos z awokado, pieczony burak
Papryka faszerowana (kasza gryczana, warzywa)
Risotto z rydzami i chipsami buraczanymi
Spaghetti ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

ZUPY

Pomidorowa z makaronem grandine
Rosół z makaronem
Koperkowa, lane ciasto
Jarzynowa, szpecele

DANIA GŁÓWNE

Panierowany filet z kurczaka (panko), frytki, marchewka
Kotlet devolay, frytki, mizeria
Eskalopki z polędwiczki (wieprzowe lub cielęce), puree ziemniaczane, warzywa gotowane
Panierowany filet z halibuta, puree ziemniaczane, mizeria
Klopsiki cielęce, sos koperkowo warzywny, ziemniaki puree lub kluski śląskie
Penne z sosem pomidorowym
Penne bolognese
Pierogi z truskawkami, śmietana z cukrem, sos truskawkowy

DESERY

Pancakes, mus serowy, bita śmietana, owoce
Gnocchi z nutellą, śmietana z cukrem

Menu

DLA DZIECI

Menu

OPCJA I (JEDEN DZIEŃ)

OBIAD

Rosół z makaronem lub Kwaśnica z ziemniakami, żeberko wędzone
Połudwiczka wieprzowa, sos borowikowy, faszerowane ziemniaki, szparagi
Monoporcja kokos-czekolada, karmelizowany popcorn

II DANIE CIEPŁE

Zapiekany filet z kurczaka (pomidor, mozzarella, jajko, czerwona cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty

III DANIE CIEPŁE

Gulasz wołowy (warzywa, papryka, ogórek, placki ziemniaczane, śmietana creme fraiche)

IV DANIE CIEPŁE

Smażony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik

V DANIE CIEPŁE

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański - do wyboru jedna opcja)

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety
Sery regionalne
Galareta drobiowa, wieprzowa
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)
Sałatka jeden rodzaj
Smalec, ogórek kiszony, pieczywo
Świeże warzywa, pikle
Dip (Trzy rodzaje)

CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

Malinowa chmurka
Kremówka
Napoleonka
Szpinakowe
Sernik
Kajmakowe z czekoladą
Ciasto pistacjowe
Szarlotka z porzeczką

Owoce (Trzy rodzaje)

NAPOJE

kawa, herbata
soki owocowe
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN



Menu

OPCJA II (JEDEN DZIEŃ)

OBIAD

Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki
Rosół z kołdunami (jagnięce lub z kaczki 12 szt.) lub Krem parmentier, grzanki maślane
Policzki wołowe, puree ziemniaczane, sos (duszony por, wino, marynowany pieprz, śmietana)
Pralina pistacjowa, pianki owocowe, kandyzowana wiśnia, czekolada

II DANIE CIEPŁE

Pieczony kurczak baby, rostii ziemniaczane, peperonata

III DANIE CIEPŁE

Stek ze schabu dojrzewającego, frytki z moskoli, sałatka po grecku

IV DANIE CIEPŁE

Faszerowany filet z pstrąga w bakłażanie, sos bryndzowy, szpece (pomidor koktajlowy, sambal, kolendra, kurki)

V DANIE CIEPŁE

Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety
Sery regionalne, sery pleśniowe
Galareta drobiowa, wieprzowa
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)
Sałatka śledziowa
Wędzony pstrąg
Sałatka dwa rodzaje
Smalec, ogórek kiszony, pieczywo
Świeże warzywa, pikle
Dip (Trzy rodzaje)

CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

Malinowa chmurka
Kremówka
Napoleonka
Szpinakowe
Sernik
Kajmakowe z czekoladą
Ciasto pistacjowe
Szarlotka z porzeczka

MONOPORCJE (Trzy rodzaje do wyboru)

Biała czekolada, czarna porzeczka
Wiśnia, chrupka, czekolada gorzka
Malina, czerwone owoce, chrupka
Pistacja, ganache, sezam
Wanilia, curd cytrynowy
Jagoda, mięta

Owoce filetowane

NAPOJE

kawa, herbata
soki owocowe
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN

Menu

OPCJA III (JEDEN DZIEŃ)

OBIAD

Duo szefa kuchni:

Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli

Pomidor faszerowany (ser kozi, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki

Dwukolorowy krem z cukinii, trufle, groszek ptysiowy lub Krem borowikowy, grzanki maślane, oliwa dyniowa

Filet z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, duszone warzywa, sos calvados, kumkwat

Monoporcja czekoladowa, galaretka czerwone owoce, karmelizowany sezam, financier orzechowy, makaronik bazyliowy

II DANIE CIEPŁE

Stek z białego halibuta, mus z topinamburu i pietruszki, groszek cukrowy, rzodkiew

III DANIE CIEPŁE

Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane z chrzanem, pieczony por, broccolini, sos ciemny

IV DANIE CIEPŁE

Live cooking:

Pieczone prosie

Pieczony udziec

Burgery jagnięce

Mix pierogów

Moskole

Pieczone ziemniaki

Kapusta zasmażana

Dwa rodzaje surówek

Sałatka ziemniaczana

Pikle, marynowane grzyby

Świeże warzywa

Musztarda, chrzan, trzy rodzaje dipów, pieczywo

V DANIE CIEPŁE

Strogonow lub bigos z dziczyzną

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety

Sery regionalne, sery pleśniowe

Galareta drobiowa, wieprzowa

Trzy rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju, sałatka)

Wędzone ryby

Carpaccio wołowe (rukola, parmezan, pomidory koktajlowe)

Gravlax (łosoś) w formie tataru, guacamole

Sałatka dwa rodzaje

Smalec, ogórek kiszony, pieczywo

Świeże warzywa, pikle

Dip (Trzy rodzaje)



CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

Malinowa chmurka
Kremówka
Napoleonka
Szpinakowe
Sernik
Kajmakowe z czekoladą
Ciasto pistacjowe
Szarlotka z porzeczką
W-Z
Kokosowo- czekoladowe

MONOPORCJE (Cztery rodzaje do wyboru)

Biała czekolada, czarna porzeczka
Wiśnia, chrupka, czekolada gorzka
Malina, czerwone owoce, chrupka
Pistacja, ganache, sezam
Wanilia, curd cytrynowy
Jagoda, mieta
Jogurtowo - bazyliowa
Karmel - banan

BABECZKI (Trzy rodzaje do wyboru)

Galaretko malinowa, czerwone owoce
Curd cytrynowy, beza włoska
Bananowa
Pistacja, wiśnie
Czarna porzeczka, krem czekoladowy
Pomarańczowa, namelaka

Fontanna czekoladowa
Owoce filetowane

NAPOJE

kawa, herbata
soki owocowe
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN



Istnieje możliwość indywidualnej wyceny paczki weselnej dla gości.

Przy zamówieniu minimum 80 szt. **rabat 10%**.

Tort - wyceniamy indywidualnie, cena od **130 zł /kg**.

Do każdego samodzielnie skomponowanego menu należy doliczyć koszt całonocnego pakietu napoi **65 zł/os.**

Odstępne za salę **5000 zł**.

Realizacje



Realizacije

