



Ślub i wesele to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu.

Ten wyjątkowy dzień wymaga uroczystej oprawy i szczególnego miejsca.

Na tą wyjątkową okazję, przygotowaliśmy dla Państwa specjalną ofertę.

Przyjęcia weselne organizowane są na „Sali Letniej”, która składa się z dwóch poziomów:

Parter na którym ugościć możemy do 160 os.

Antresola mieszcząca do 70 os.

(podane ilości są zależne od rodzaju stołów)

W zależności od Państwa potrzeb dysponujemy zarówno stołami okrągłymi jak i prostokątnymi, o których układzie mogą decydować Państwo sami.

Dbając o komfort zarówno Gości weselnych jak i Państwa Młodych, oferujemy 11 pokoi w tym nowoczesny apartament, przygotowany specjalnie dla Nowożeńców.

Każdy pokój posiada łazienkę, telewizor oraz bezpłatny dostęp do Internetu.

Łącznie w naszej ofercie znajdują państwo 40 miejsc noclegowych.

Aby zapewnić niepowtarzalną oprawę Państwa przyjęcia dekorujemy stoły świeżymi kwiatami oraz świecami.

Cena obejmuje :

❖ Wynajem Sali



- ❖ Załączone menu
- ❖ Obsługę
- ❖ Apartament dla Nowożeńców
- ❖ Podstawową dekorację stołów
- ❖ Dekoracyjny okrągły chleb na przywitanie Młodej Pary
- ❖ Wino musujące dla gości
- ❖ Możliwość skorzystania z rzutnika
- ❖ Duży monitorowany parking

Cena zestawu na rok 2018 to 250,00 zł za osobę

Menu

Przystawki (do wyboru jedna):

Terrina rybna z konfiturą z czerwonej cebuli, galaretką z ogórka kiszzonego oraz piaskiem malinowym
Frittata warzywna z sałatką z rukoli, oraz dipem paprykowym
Rostbef z kremowym nadzieniem i sałatką z buraków
Galantyna z indyka z chutney'em śliwkowym oraz pudrem z boczku

Zupy (do wyboru jedna):

Rosół z makronem
Krem borowikowy z kluseczkami i prażoną cebulą
Krem cebulowy z grzanką i posypką orzechową
Krem z kukurydzy z pudrem z wędzonego boczku



Dania główne (do wyboru jedno):

Schab wieprzowy nadziewany kaszanką w sosie musztardowym oraz kieszęń drobiowa nadziewana kiełbasą chorizo i suszonymi pomidorami

Roladki drobiowe z nadzieniem pieczarkowo – pomidorowym w sosie porowym oraz rolada wieprzowa nadziewana wątróbką drobiową

Roladka z kurczaka w orzechach i słoneczniku faszerowana szpinakiem i marchewką oraz polędwiczka wieprzowa nadziewana boczkiem i serem blue w sosie z suszonych pomidorów i bazylii

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej na sosie serowym podana na talerzu, dodatkowo na półmisku: pieczone podudzie z kurczaka oraz bitki wieprzowe z sosem pieprzowo – cebulowym

Dodatki (do wyboru jeden):

Ziemniaki puree

Kluski śląskie

Rozetka ziemniaczana

Surówki (do wyboru jedna):

Zestaw surówek (3 rodzaje)

Mix sałat z sosem winegret

Desery (do wyboru jeden):

Panna cotta z galaretką wiśniową oraz sosem malinowym

Mus czekoladowo- piernikowy z konfiturą wiśniową oraz bitą śmietaną

Suflet czekoladowy z sorbetem mango i coulis malinowym

Puchar lodów z sałatką owocową , bitą śmietaną i sosem mango

Zimna płyta:

Rolady mięsne oraz wędliny

Galantyna z kurczaka oraz mięsa pieczone

Śledź w burakach, w oleju, po kaszubsku

Tatar ze śledzia z kawioem ogórkowym

Tymbaliki drobiowe i galaretki wieprzowe

Sałatki (**do wyboru dwie**) : jarzynowa, z kurczakiem, porowa, tuńczyk z brokułami

Sosy (**do wyboru dwa**) : tatarski, chrzanowy, cumberland,

paprykowo – kaparowy



Ciasto i owoce
Pieczywo

Danie ciepłe pierwsze (do wyboru jedno):

Rozmarynowe ragout z indyka
Węgierska zupa gulaszowa
Gulasz wieprzowy z pieczarkami
Kurczak w pomidorowym sosie curry

Danie ciepłe drugie (do wyboru jedno):

Szynka pieczona w całości z sosem demi glace, kremową kaszą pęczak i kapustą zasmażaną (danie serwowane na Sali)
Konfitowane udko z kaczki podane z puree z zielonego groszku, z sosem porzeczkowym, i surówką z czerwonej kapusty
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z puree ziemniaczano – pietruszkowym oraz marchewkami glazurowanymi
Filet z miruny na sosie z wędzonej papryki podany z ciecierzycą

Danie ciepłe trzecie (do wyboru jedno) :

Pieczona karkówka w sosie własnym z kluskami gnocchi i glazurowanymi burakami na ciepło
Polędwiczka z dorsza w boczku na sosie cytrynowym z kalafiorem romanesco na kremowym risotto
Zraz wieprzowy w sosie kminkowym z ćwikłą z chrzanem i kopytkami
Szaszłyk z rolad drobiowych na sosie chili podany z frytkami oraz surówką z marchewki z pomarańczą

Danie ciepłe czwarte (do wyboru jedno):

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Kwaśnica z wędzonym żeberkiem
Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
Barszcz ukraiński



Napoje:

Kawa i herbata w formie bufetu bez limitu

Napoje gazowane (pepsy, mirinda, 7up) bez limitu

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) , woda bez limitu

Dodatkowe atrakcje kulinarne i alkoholowe:

Fontanna czekoladowa

Bufet z mini deserami

Barman

Bufet z owocami morza

Pieczone prosię (serwowane na sali)

Grill w patio

W ofercie również:

Pokoje gościnne

Transport osób (samochód 8 - osobowy)

Samochód do ślubu (Jaguar)

Animatorka dla dzieci

Pokrowce na krzesła (białe)