



*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 stolami okrągłymi jak i prostokątnymi, o których układzie mogą zdecydować 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 każdego zestawu na rok 2017 to 240,00 zł za osobę



Menu

Przystawki na zimno (do wyboru jedna) :

- *Tarta z lososia wędzonego z dipem jogurtowo ziołowym*
- *Terina warzywna z delikatnym sosem czosnkowym*
- *Salatka z wędzonym kurczakiem i grejpfrutem*
- *Indyk w maładze*

Zupy(do wyboru jedna) :

- *Rosół z makaronem*
- *Krem z borowików z grzankami*
- *Krem brokułowo – serowy z grzanką*
- *Minestrone pomidorowe z mini pierożkami*

Dania główne (do wyboru jeden zestaw) :

- *Pierś z kurczaka ze szpinakiem i jabłkiem zapieczona serem pleśniowym i polędwiczka wieprzowa nadziewana boczkiem i warzywami w sosie pieczeniowym*
- *Sakwa wieprzowa z suszonymi pomidorami i morelą w sosie śliwkowym oraz roladka drobiowa w chrupiącej panierce*
- *Kotlet górski z serem wędzonym i natką z pietruszki oraz grillowany filec drobiowy z kawałkami warzyw duszonych w pesto*
- *Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym serwowany na talerzu. Dodatkowo na półmisku ; duszona szpadka wieprzowa w sosie cebulowo - pieprzowym oraz panierowana roladka drobiowa nadziewana grzybami z dodatkiem sera*

Dodatki do dania głównego (do wyboru jeden) :

- *Ziemniaki gotowane, lub puree*
- *Talarki ziemniaczane z boczkiem*
- *Kluski śląskie*

Surówki do dania głównego (do wyboru jedna) :

- *Zestaw surówek*
- *Mizeria ze śmietaną (sezon)*
- *Zestaw sałat*



Deser (do wyboru jeden) :

- *Panna cotta z sosem malinowym*
- *Nugat z bakaliami*
- *Puchar lodów z owocami*
- *Suflet czekoladowy z sorbetem*

Zimna płyta (do każdego zestawu taka sama) :

- *Rolady mięsne oraz wędliny*
- *Pasztet ze śliwką*
- *Śledź w śmietanie, w oleju, po kaszubsku*
- *Ryby w galarecie*
- *Tymbaliki drobiowe i galaretki wieprzowe*
- *Salatki (do wyboru dwie); jarzynowa, makaronowa, grecka, z kurczakiem, buraczana, z ananasem*
- *Sosy (do wyboru dwa) ; tatarski ,chrzanowy ,czosnkowy, cumberland*
- *Pieczyno bez ograniczeń*
- *Ciasto, owoce 100g/100g*

Dania po obiedzie (do wyboru po jednym)

Danie pierwsze :

- *Wołowina po burgundzku*
- *Węgierska zupa gulaszowa*
- *Schab po cygańsku*
- *Bogracz drobiowy*

Danie drugie:

- *Szynka pieczona w całości, serwowana na sali z sosem demi glace, kaszą jęczmienną i buraki zasmażane*
- *Faszerowane udko z kaczki na sosie borówkowym podane z gratin ziemniaczanym i kapustą czerwoną*
- *Policzki wołowe duszone w winie, podane z ziemniakami opiekany i spaghetti warzywnym*
- *Filet z łososia dzikiego na sosie cytrusowym, podany z ryżem i brokułami*



Danie trzecie:

- *Pieczona karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną*
- *Polędwiczka z dorsza na sosie carskim, podana z ryżem dwukolorowym i bukietem warzyw*
- *Gicz z indyka na sosie z warzyw podana z kalaflorem romanesco i beczułkami ziemniaczanymi*
- *Bitki wieprzowe z sosem myśliwskim, podane z muszlami makaronowymi, nadziewanymi szpinakiem*

Danie czwarte:

- *Żurek z jajkiem i białą kielbasą*
- *Kwaśnica z wędzonym żeberkiem*
- *Barszcz z krokietem*
- *Biała zupa z boczkiem*

Napoje:

- *Kawa i herbata w formie bufetu bez limitu*
- *Napoje gazowane bez limitu*
- *Soki owocowe, 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)*