



# Oferta Weselna 2024

Jeśli szukają Państwo niepowtarzalnej scenerii stanowiącej oprawę waszego ślubu to wymarzone miejsce jest Folwark Cyziówka. Jest to romantyczny zakątek ukryty na leśnej polanie z dala od miejskiego zgiełku. Nasze 20 – letnie doświadczenie w połączeniu z niezwykłym klimatem tego miejsca, są gwarancją niezapomnianych chwil i wspomnień. Wnętrza sali weselnych wykonane są z drewnianych bali, które tworzą wyjątkowy niepowtarzalny klimat jedyny taki w naszych okolicach. Poza wyjątkowością miejsca gwarantujemy Państwu znakomitą staropolską kuchnię opartą na starodawnych recepturach, profesjonalną obsługę oraz wysoki poziom świadczenia usług. Ośrodek dysponuje 74 miejscami noclegowymi w pokojach dwuosobowych z możliwością 12 dostawek.

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwa niepowtarzalne miejsca do organizacji przyjęcia weselnego. Zgodnie z życzeniem Państwa ustawiamy w nich stoły prostokątne lub okrągłe:

- Sala Balowa- do 200 osób
- Karczma – do 60 osób

## Wyjątkowa oferta:

Chcemy zaproponować Państwu powrót do tradycji wesel, które organizowali dziadowie, czyli wesel w plenerze. Do dyspozycji oddajemy dwie hale namiotowe z profesjonalnym zapleczem, usytuowanymi na zadrzewionym terenie pośród pięknej zieleni nieopodal malowniczego jeziora. Możemy w nich zorganizować przyjęcie weselne nawet do 800 osób. **Cenę ustalamy indywidualnie.**

Informacja i rezerwacja tel.: 665 700 013 e-mail: [katarzynawarzocho@cyziowka.pl](mailto:katarzynawarzocho@cyziowka.pl)

Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy „Cyziówka” 39-122 Kamionka 286

### **W ramach kompleksowej obsługi zapewniamy:**

- Powitanie Państwa młodych chlebem i solą
- Toast lampką wina musującego
- Dzieci do lat 2 – bezpłatnie
- Dzieci do lat 10 – połowa kwoty
- Możliwość wyboru dań wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych
- Porcelanową zastawę
- Podstawową aranżację stołów z kwiatami
- Obrusy, serwetki
- Pokrowce na krzesła
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Możliwość zorganizowania zaślubin
- Klimatyzowane sale
- Parasole, stoliki i krzesła na zewnątrz dla gości
- Duży, zadaszony grill obok Sali
- Duży i bezpłatny parking dla wszystkich gości
- Plac zabaw dla dzieci
- Miejsca noclegowe dla 74 osób
- Jezioro, plaże- wypoczynek dla gości po niezapomnianej zabawie
- Kilkunastohektarowy teren z ścieżkami spacerowymi i nocnym oświetleniem

### **W prezencie od Ośrodka Cyziówka:**

- Apartament dla Młodej Pary
- Promocyjna cena na pokoje dla gości weselnych

### **Dodatkowo możemy Państwu pomóc w skorzystaniu z usług:**

- Profesjonalnej firmy przewozowej
- Florystki
- Barmanów

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

## Główny obiad:

### Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

### Danie główne: jedna z propozycji do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Pierś z indyka pieczona na salsie pomidorowo paprykowej
- Mozaikowa pieczeń wieprzowa z sosem grzybowym

### Dodatki do drugich dań: jedna z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

### Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

### Deser: Pucharek lodowy

### Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem i suszonymi pomidorami, serkiem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka

### Napoje:

Kawa, herbata, napoje zimne: soki jabłkowy, pomarańczowy w dzbankach, woda z cytryną w dzbankach. Napoje

## Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką, groszkiem i fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Szynka zrazowa duszona w warzywach, kasza gryczana, kapusta pekińska na różowo mix sałat zielonych
- Sznyceł babuni z białym serem z sosem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

## II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem drożdżowym
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

## Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretką wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami w galarecie
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volaventy z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo lub owoce

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

## Główny obiad:

### Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

### Danie główne: jedna z propozycji do wyboru

- Połędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Pierś z indyka pieczona na salsie pomidorowo paprykowej
- Mozaikowa pieczeń wieprzowa z sosem grzybowym

### Dodatki do drugich dań: jedna z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

### Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

### Coś dla najmłodszych: jedna z propozycji do wyboru

- Filecik drobiowy panierowany, ziemniaki, surówka
- Kotlecik drobiowy z mozzarellą, frytki, surówka

### Deser:

#### Tort serwowany na środku Sali

Smaki do wyboru:

- tort pyszny jasny
- pyszny ciemny
- orzechowo czekoladowy z wiśniami lub bez
- ambrozja
- orzechowy

## Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką, groszkiem i fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Szynka zrazowa duszona w warzywach, kasza gryczana, kapusta pekińska na różowo mix sałat zielonych
- Sznyceł babuni z białym serem z sosem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

## II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Zupa węgierska z wołowiny i warzyw
- Strogonow z makaronem pieprzowym
- Czarka czarownicy
- Mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami
- Krezki cielęce z wołowiną i warzywami

## III Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczką drożdżowym
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

**Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół**

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretka wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami w galarecie
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volaventy z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo
- Owoce

**Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół**

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i serkiem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka

**Napoje bez ograniczenia:**

- Napoje gazowane
- Kawa i herbata w formie bufetu
- Sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach na stołach

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

## Główny obiad:

### Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

### Danie główne: jedna z propozycji do wyboru

- Połędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Pierś z indyka pieczona na salsie pomidorowo paprykowej
- Mozaikowa pieczeń wieprzowa z sosem grzybowym

### Dodatki do drugich dań: jedna z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

### Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

### Coś dla najmłodszych: jedna z propozycji do wyboru

- Filecik drobiowy panierowany, ziemniaki, surówka
- Kotlecik drobiowy z mozzarellą, frytki, surówka

### Deser:

#### Tort serwowany na środku Sali

Smaki do wyboru:

- tort pyszny jasny
- pyszny ciemny
- orzechowo czekoladowy z wiśniami lub bez
- ambrozja
- orzechowy

## Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką, groszkiem i fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Szynka zrazowa duszona w warzywach, kasza gryczana, kapusta pekińska na różowo mix sałat zielonych
- Sznyceł babuni z białym serem z sosem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

## II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Zupa węgierska z wołowiny i warzyw
- Strogonow z makaronem pieprzowym
- Czarka czarownicy
- Mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami
- Krezki cielęce z wołowiną i warzywami

## III Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem drożdżowym
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

**Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół** - **Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół**

- Wędliny z własnej wędzarni
  - Galaretka wieprzowa i drobiowa
  - Rolada z łososia z musem koperkowym
  - Schab w galarecie z borowikami
  - Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
  - Galantyna z indyka z owocami w galarecie
  - Karkówka w towarzystwie skrzydełek
  - Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
  - Kruche babeczki z kolorowymi serkami
  - Volaventy z pastami
  - Tarta z warzywami
  - Dorsz na sałatce greckiej
  - Śledź w trzech smakach
  - Śliwki w boczku
  - Jajka w szynce na sosie tatarskim
  - Pieczywo
  - Owoce
- Sałatka jarzynowa
  - Sałatka pieczarkowa z kokardkami
  - Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem i suszonymi pomidorami, serkiem feta
  - Lekka sałatka z kurczaka i winogron
  - Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
  - Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
  - Sałatka z selera naciowego i kurczaka

**Napoje bez ograniczenia:**

- Napoje gazowane
- Kawa i herbata w formie bufetu
- Sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach na stołach

**Słodki bufet:**

- Ciasta
- Ciasteczka

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

### Przystawki: *jedna z propozycji do wyboru*

- Pasztet wiejski z wieprzowiny i kurczaka z kostkami słoniny
- Ślimaczki z naleśników rozspanki i łososia na fileciku z grejpfruta
- Galantyna drobiowa z marynowanymi warzywami w zalewie na sałatce krymskiej

### Główny obiad:

#### Zupy: *jedna z propozycji do wyboru*

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

#### Danie główne: *trzy propozycje do wyboru - półmiski*

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowskiu
- Pierś z indyka pieczona na salsie pomidorowo – paprykowej
- Mozaikowa pieczeń wieprzowa z sosem grzybowym

#### Dodatki do drugich dań: *dwie z propozycji do wyboru*

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

#### Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

#### Coś dla najmłodszych: *jedna z propozycji do wyboru*

- Filecik drobiowy panierowany, ziemniaki, surówka
- Kotlecik drobiowy z mozzarellą, frytki, surówka

### Deser: *jedna z propozycji do wyboru*

- Szarlotka z lodami
- Pucharek lodowy
- Sernik z musem malinowym
- W-z z konfiturą wiśniową

### Kolacja I : *jedna z propozycji do wyboru*

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką, groszkiem i fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Szynka zrazowa duszona w warzywach, kasza gryczana, kapusta pekińska na różowo mix sałat zielonych
- Sznyceł babuni z białym serem z sosem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

### Tort serwowany na środku Sali

#### Smaki do wyboru:

- tort pyszny jasny
- pyszny ciemny
- orzechowo czekoladowy z wiśniami lub bez
- ambrozja
- orzechowy

### II Kolacja Gorąca: *jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół*

- Zupa węgierska z wołowiny i warzyw
- Strogonow z makaronem pieprzowym
- Czarka czarownicy
- Mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami
- Krezki cielęce z wołowiną i warzywami



### **III Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół**

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem drożdżowym
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

### **Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół**

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretką wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami w galarecie
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volaventy z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo
- Owoce

### **Napoje bez ograniczenia:**

- Napoje gazowane w formie bufetu
- Kawa i herbata w formie bufetu
- Sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach na stołach

### **Słodki bufet:**

- Ciasta
- Ciasteczka
- Szyszka jedna na parę

### **Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół**

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i serkiem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka

## Na państwa życzenie przygotowujemy:

1. **Wiejski stół cena 40 zł od osoby powyżej 100 osób, od 90 - 100 osób 45 zł od osoby , poniżej wycena indywidualna:**
  - Chleb wiejski tradycyjnie pieczony
  - Gliniak smalcu wiejskiego z mięsem i cebulką,
  - Gliniak ogórków kiszonych,
  - Paszтет swojski,
  - Warkocze kielbas wiejskich, kabanosy
  - Masła wiejskie smakowe
  - Salceson od chłopa
  - Boczek faszerowany
  - Studzienina
  - Proziaki
2. Udziec wieprzowy na ciepło z żurawiną i chrzanem - **549 zł**
3. Garniec Pierogów mix - 100 szt. - **210 zł**
4. Pieczeń rzymska z polędwiczką wieprzową – 1kg – **80 zł**
5. Prosiak pieczony w całości serwowany na sali ok. 30 kg cena od **2490 zł.**
6. Jagnięcina pieczona (sezonowo) ok 12-15 kg cena do ustalenia indywidualnie.
7. Łosoś pieczony w całości podawany na zimno pod szafranową galaretką od 3 kg cena od **490 zł.**
8. Beczka piwa 30l - **600 zł**
9. Deska serów około 1,2 kg cena **190 zł**
10. Piramida przekąsek ok 130 szt. cena **780 zł**
  - (podawane na łyżeczkach: łosoś, kulki mięsne, jajka przepiórcze z kawiolem)
11. **Pakiet ciasto:** ciasta 2 porcje, ciasteczka 10 dag., tort, szyszka – **46 zł** od osoby
12. Fontanna czekoladowa z owocami i dodatkami - do 4 godz., cena **19 zł** od osoby, minimum 100 osób
13. Candy Bufet – cena **800 zł**
  - Muffinki,
  - Draże,
  - Cukierki,
  - Lizaki,
  - Żelki,
  - Pianki,
  - Gumy
14. Napoje gazowane 0,2l - **9 zł** sztuka
15. Bar lemoniadowy **500zł**
  - Lemoniada cytrynowo- limonkowa – 6l
  - Lemoniada malinowo – cytrynowa – 6l

## Dania wegetariańskie - pełny obiad ceny od osoby **55zł**

### **Zupy: jedna z propozycji do wyboru**

- Krem brokułowy,
- Krem porowo ziemniaczany z grzankami
- Krem kalafiorowy z curry z groszkiem ptysiowym
- Krem grzybowy

### **Drugie dania: jedna z propozycji do wyboru**

- Bukiet warzyw z prażonymi migdałami
- Kotleciki z czerwonej soczewicy
- Kotleciki z pieczarek
- Gulasz warzywny

### **Dodatki do drugich dań:**

- Placki z cukinii i kapusty
- Kasza gryczana
- Ryż jaśminowy

## Stół wegetariański minimum 10 osób cena od **90 zł** od osoby:

- Humus w trzech smakach (pasta z soczewicy)
- Guacamole (awokado, pomidor, ogórek kwaszony)
- Świeże paluszki z warzyw w cukinii
- Pomidorki koktajlowe z serkiem tofu
- Łódeczki z ogórka z serkiem szczypiorkowym
- Krucho babeczki z chrzanem i jajkiem

### **Alkohol:**

- Wódka Finlandia
- Wino czerwone i białe
- Wybór innych alkoholi według indywidualnych ustaleń

### **Podane ceny mogą ulec zmianie.**

### **Opłaty dodatkowe: usługi gastronomiczne**

- wynajem ścianki dekoracyjnej **400zł**
- usługa -przygotowanie i obsługa stołu wiejskiego dostarczonego przez klienta (do 100 osób) - **600zł**
- usługa - opłata za serwowanie ciasta dostarczonego przez klienta (ciasto porcjowane, do 100 osób) – **600zł**
- usługa zaserwowania ciepłej kolacji do stołu (II lub III) – **10zł** od osoby
- usługa zimny bufet na stoły- **15zł** od osoby
- usługa opakowania na posiłki po przyjęciu do 100 osób - **300zł**
- usługa serwis alkohol dodatkowy – **8zł** od osoby
- usługa roznoszenia alkoholu przez kelnera w trakcie wesela do 100 osób - **400zł**
- słodki stół (deserki, muffinki, galaretki, bezy itp.) - cena ustalana indywidualnie
- usługa sprzątnięcie po konfetti - **400zł**

## Poprawiny

Poprawiny to druga część i kontynuacja niezapomnianego wesela. Na tę okazję przygotowaliśmy dla Państwa dwa miejsca:

- W plenerze: duży zadaszony grill w samym środku leśnego kompleksu przy jeziorze
- Sala balowa: tradycyjne poprawiny

**Cena i menu ustalana indywidualnie.**

Preferujemy indywidualne podejście do klienta, dlatego nasza oferta jest elastyczna i dopasowana do Państwa wymagań. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie zmian w menu.

**Ceny mogą się zmienić w razie wzrostu cen rynkowych.**

**Cyziówka zastrzega sobie możliwość zmian w menu.**

**Oferta ważna od 1.01.2024 roku do 31.12.2024 rok.**

## Promocje i Rabaty

1. Na przyjęcia organizowane od listopada do końca marca 10% rabatu na menu z wyłączeniem świąt i sylwestra.
2. Rabaty na noclegi dla gości weselnych w miarę dostępności przedłużona doba hotelowa
3. Promocyjne ceny poprawin.

## Ogólne warunki realizacji wesela

1. Po podjęciu decyzji przez Państwa Młodych o organizacji przyjęcia weselnego w Ośrodku Cyziówka strony podpisują zobowiązującą umowę popartą wpłaceniem zadatku w wysokości **3000 zł**. W razie rezygnacji istnieje możliwość przepisania umowy (cesji) na dane innej osoby wskazane przez zamawiającego.
2. Na 6 miesięcy przed planowanym przyjęciem należy uiścić kolejny zadek w wysokości **5000 zł**. Pozostałą część należności płatna jest do 2 dni od terminu realizacji przyjęcia.
3. Ostateczna liczba gości weselnych powinna być potwierdzona najpóźniej 6 dni przed uroczystością weselną. W przypadku niedotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostaje obciążony pierwotnie złożonym zamówieniem.
4. Struktura pokoi – anulacja lub zamiana ilości zarezerwowanych pokoi powinna nastąpić najpóźniej 2 miesiące przed terminem wesela. Niedotrzymanie terminu skutkuje obciążeniem za wszystkie zamówione pokoje.
5. Dane do przelewu:

Alior Bank 37 2490 0005 0000 4530 7332 9961

Cyziówka Jan Czizio

Ośrodek szkoleniowo wypoczynkowy

39-122 Kamionka 286