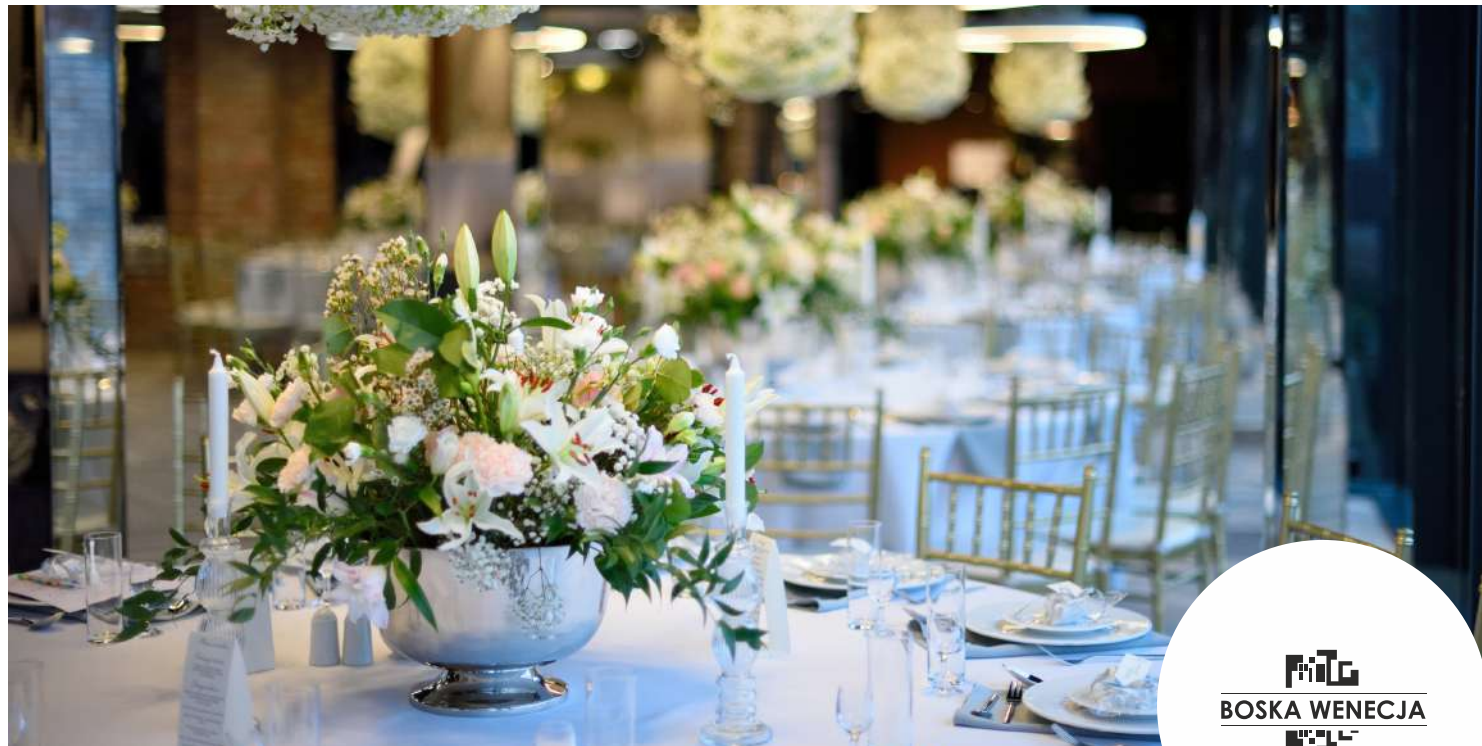




BOSKA WENECJA

Wesele na Bydgoskiej Wenecji

IDEALNE MIEJSCE NA WESELE WASZYCH MARZEŃ.

Oczekujecie niesamowitych wrażeń i nietuzinkowego otoczenia, w którym zrealizujecie wymarzone wesele? Nie mogliście trafić w lepsze ręce! Nasza uniwersalna i otwarta przestrzeń daje szereg możliwości aranżacji wnętrza, dzięki czemu zyskujemy doskonałe tło dla tak szczególnego wydarzenia jakim jest przyjęcie weselne.

Serdecznie zapraszamy Was do zapoznania się z naszą ofertą weselną.



BOSKA WENECJA

Powiedzcie nam co Wam w duszy gra

Podczas tak ważnego wydarzenia jakim jest wesele nie ma miejsca na niedociągnięcia, dlatego, abyśmy w pełni poznali Wasze oczekiwania i wymarzony scenariusz tego dnia, naszą wspólną drogę rozpoczynamy od spotkania zapoznawczego.

W dogodnym dla Was terminie zasiadamy do rozmowy o planach i oczekiwaniach, która pomoże nam przygotować ofertę szytą na miarę, odpowiadającą na Wasze potrzeby.

Nasz niezawodny zespół przeprowadzi Was przez całą drogę ku wymarzonej chwili. Służymy pomocą na etapie planowania, jak i również realizacji każdego przyjęcia. Możecie odetchnąć z ulgą i cieszyć się pięknym czasem przygotowań, a my dopilnujemy wszystkiego.



NASZA OFERTA OBEJMUJE:

- Fachowe doradztwo na każdym etapie planowania uroczystości.
- Nowoczesną i przestronną, klimatyzowaną salę z możliwością przyjęcia nawet 120 gości.
- Przestronny parkiet do tańca.
- Możliwość zorganizowania obiadu weselnego.
- Menu dostosowane do Waszych potrzeb z licznymi atrakcjami kulinarnymi.
- Wystrój sali dopasowany do charakteru uroczystości
- Profesjonalne wyposażenie sali w sprzęt audiowizualny:
 - koncertowe nagłośnienie
 - telebim multimedialny o projekcji 2,24 m x 5,12 m oraz projektor Full HD.
- Hotspot Wi-Fi dostępny w całym obiekcie.
- Luksusowy apartament dla nowożeńców z widokiem na Wyspę Młyńską.
- Dostęp do tarasów letnich w jedynym takim otoczeniu w Bydgoszczy.

DODATKOWO

Organizacja poprawin w dowolnej formie.

Możliwość zakwaterowania gości w naszych apartamentach.

Liczne atrakcje dla dzieci i dorosłych.

Atrakcje

ATRAKCJE KULINARNE

Candy Bar

Pięknie zaaranżowany słodki stół stanowi wspaniałą atrakcję każdej uroczystości. Te urocze, apetycznie wyeksponowane małe dzieła sztuki zachwycą każdego łasucha! W ramach słodkiego stołu oferujemy różnorodne mini desery, a także ciepłe napoje - kawę i gorącą czekoladę, przez cały czas trwania uroczystości.

Open Bar

Doskonałe urozmaicenie każdej imprezy, które daje możliwość nielimitowanego korzystania z wybranych pozycji drinków i napojów przez Waszych gości.

Pokazy Barmańskie

Wyjątkowy i efektowny pokaz sztuki barmańskiej sprawi, że będzie to niezapomniany wieczór.

Tort w obłokach i fontanna zimnych ogní

Zaskocz swoich gości niezwykłym podaniem tortu. Nic tak nie wzbudzi zachwytu jak ciasto w otoczeniu pięknych białych obłoków. Dodatkowo efekt spotęguje niezwykła fontanna sztucznych ogní.

Live cooking

Pokaz gotowania na żywo to obecnie jedna z najpopularniejszych atrakcji uroczystości weselnych. To świetne show, a przede wszystkim uczta dla zmysłów i podniebienia Waszych gości!

Bufet z rozgrzewającymi napojami

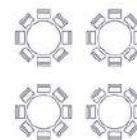
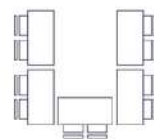
Szczególnie polecany na uroczystości odbywające się w sezonie zimowym. W bufecie znajdziemy nalewki, grzane wino i piwo oraz gorącą czekoladę!



Układ sali

Oferujemy różne aranżacje stołów dostosowane do Waszych potrzeb.

- **Klasyczne ustawienie stołów prostokątnych w podkowę**, która ponoć przynosi szczęście! Wyeksponowane stoły prostokątne ustawione w podkowę - miejsce dla pary młodej i najbliższych osób. Pozostali goście zasiądą przy okrągłych stołach bankietowych. W tym układzie możemy przyjąć do 100 gości.
- **Królewskie wyeksponowanie stołu nowożeńców w układzie w literę „T”**. Przy tym układzie bez problemu wyznaczmy honorowe miejsce dla świadków, rodziców, a jednocześnie podkreślimy wyjątkowość stołu młodej pary. Wyeksponowane stoły prostokątne ustawione w literę „T” z możliwością ugoszczenia 20 osób. Pozostali goście zasiądą przy okrągłych stołach bankietowych. W tym układzie możemy przyjąć do 100 gości.
- **Eleganckie ustawienie stołów w literę „L”**. Stoły prostokątne ustawione w formie litery „L” z wyeksponowaniem stołu nowożeńców. W tym układzie możemy przyjąć do 100 gości.



Ślub cywilny w blasku Młynówki

Ceremonia ślubna i wesele w jednym miejscu? Ależ oczywiście! U nas wszystko jest możliwe! Jest to świetna opcja dla par, które lubią nietypowe rozwiązania. Otaczający krajobraz jest dekoracją samą w sobie, a bliski kontakt z naturą nadaje tej chwili jeszcze większej wyjątkowości! Powiedzcie sobie „TAK” w blasku rzeki i bajecznej scenerii Wyspy Młyńskiej. Wasi goście nigdy nie zapomną tego dnia.



Obiad weselny

Uroczysty obiad weselny to idealne rozwiązanie dla par, które preferują spokojniejsze świętowanie tego dnia w gronie najbliższych. Z myślą o tych osobach powstała oferta kameralnej uroczystości. Poczęstunek dopasowany do upodobań pary młodej, nastrojowa muzyka w tle, wspianą przestrzeń idealną do świętowania.

Oprawa kulinarna

Z myślą o tym szczególnym dniu, nasi kucharze stworzyli gustowne i niezwykle smaczne propozycje menu. W naszej ofercie znajdują się dwa pakiety: standardowy i premium. Wszystkie szczegóły i sugestie dotyczące Waszych preferencji kulinarnych omawiamy podczas spotkania, dokładnie wysłuchując Waszych oczekiwań. Poza podstawową formą menu dysponujemy także opcją uwielbianego przez gości słodkiego stołu, a także na specjalne życzenie innych stołów tematycznych.



PAKIET STANDARDOWY

330 zł za osobę

Na początek:

- Powitanie chlebem i solą
- Wino musujące toast

Zupa

do wyboru (200 ml / porcja)

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi i oliwą lubczykową
- Krem z pora z gruszki z serem pleśniowym i orzechami
- Francuska cebulowa - krem z grzankami i pianą parmezanową
- Krem z buraka i śliwki wędzonej z kozim serem
- Serowa z pomidorem, pesto bazyliowym i grzankami
- Zupa z leśnych grzybów z lanymi kluseczkami

* do przekąsek zimnych i gorących
podajemy chleb i masło

Oprawa kulinarna

Dania serwowane na półmiskach

5 pozycji do wyboru (320g na osobę)

- Kotlet de volaille z masłem ziołowym
- Kotlet schabowy w ziołowej panierce
- Zrazy wołowe z sosem demi glace
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i orzechami
- Polędwiczka wieprzowa z mozzarellą, pomidorem i pesto bazyliowym
- Schab ze śliwką i rozmarynem, sos demi glace śliwkowy
- Schab pieczony z sosie grzybowym
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem i fetą
- Dorsz z sosem kurkowym
- Filet z pstrąga w migdałach
- Łosoś pieczony z sosem borowikowym

Dodatki

5 pozycji do wyboru (150g na osobę)

- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Frytki
- Krokiety
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana
- Marchewka z groszkiem,
- Warzywa gotowane na parze
- Snopki fasolki szparagowej w szynce parmeńskiej
- Kapusta zasmażana biała
- Kapusta czerwona słodko-kwaśna
- Buraczki aromatyzowane skórą pomarańczą
- Bukiet kolorowych surówek (Coleslaw, z marchewki i jabłka, porowa)
- Kompozycje sałat z sosem winegret

• Zakąski zimne

4 porcje na osobę (300g)

- Tatar wołowy z majonezem grzybowym
- Deska serów (4 rodzaje serów, winogrona, konfitura żurawinowa, orzechy)
- Deska wędlin (5 rodzajów wędlin, konfitura z pomidorów, konfitura z czerwonej cebuli)
- Pasztet z kaczki, sos cumberland
- Mięsa pieczone (indyk z morelą, schab ze śliwką, karkówka z czosnkiem)
- Szynka z sałatką jarzynową
- Szynka ze szparagami
- Szynka ze świeżym ogórkiem i chrzanem

- Solony śledź w trzech smakach: w oleju, w śmietanie, w pomidorach z chilli
- Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej
- Łosoś wędzony, z mussem ze świeżym chrzanem
- Dorsz po grecku z obfitością warzyw
- Karkówka faszerowana warzywami (w galarecie)
- Schab gotowany w ziołach w asyście warzyw (w galarecie)
- Kurczak nadziewany orzechami i rodzynkami (w galarecie)
- Pstrąg z cytryną i koperkiem (w galarecie)

Sałatki

2 pozycje do wyboru (porcja 200g/osobę)

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto
- Sałatka grecka
- Sałatka ze szpinaku z pomarańczą, serem z niebieską pleśnią i sosem balsamicznym
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, świeże warzywa, sos aioli
- Mix sałat z sosem winegret

Desery w formie/formach do wyboru

- Deser serwowany: Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
- Ciasto bankietowe w bufecie bocznym - 3 rodzaje (120 g/os.)
- Candy Bar płatny dodatkowo 35 zł/os.

Dania gorące serwowane

ok. godziny 23:00 (do wyboru 1 pozycja)

- Żurek na zakwasie z białą kiebasą i jajkiem
- Strogonow wołowy z pieczarkami, ogórkiem kiszonym i wędzoną papryką
- Pikantne flaki wołowe z tartymi warzywami korzeniowymi

ok. godziny 01:00 (do wyboru 1 pozycja)

- Golonka bez kości na kapuście zasmażanej z boczkiem i musztardą francuską
- Gulasz wieprzowy z mieloną papryką i smażonymi pomidorami
- Pikantna zupa gulaszowa z cieciorą i pieczarkami portobello

ok. godziny 03:00 (200ml na osobę)

- Barszcz z pasztecikiem
- Barszcz z uszkami
- Krem z pomidorów z grzankami

Oprawa kulinarna

PAKIET PREMIUM ★★★★★

380 zł za osobę

Na początek:

- Powitanie chlebem i solą
- Wino musujące toast

Zupa

serwowana do wyboru (200ml/porcja)

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi i oliwą lubczykową
- Krem z pora i gruszki z serem pleśniowym i orzechami
- Francuska cebulowa - krem z grzankami i pianą parmezanową
- Krem z buraka i śliwki wędzonej z kozim serem
- Cukiniowa z fetą i oliwą koperkową
- Serowa z pomidorami, pesto bazyliowym i grzankami
- Krem z pietruszki podany z oliwą
- Zupa z leśnych grzybów z lanymi kluseczkami

Możliwość wybrania formy podania dania głównego

Dania główne serwowane z dodatkami (230 g mięsa)

- Dorsz pod kruszoną z kaszą bulgur, zielonymi warzywami i sosem beurre blanc
- Polędwiczki wieprzowe z puree z rukoli, sosem korzennym i karmelizowaną marchewką
- Medaliony z Indyka z boczkiem z sosem gruszkowym, puree ziemniaczanym i warzywami na parze

Dania główne serwowane na półmiskach

5 pozycji do wyboru (350 g na osobę)

- Devolaille z masłem ziołowym
- Kotlet schabowy w ziołowej panierce
- Zrazy wołowe z sosem demi glace
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i orzechami
- Polędwiczka wieprzowa z mozzarełą, pomidorem i pesto bazyliowym
- Schab ze śliwką i rozmarynem ze śliwkowym sosem demi glace
- Schab pieczony z sosie grzybowym
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem i fetą
- Ligawa wołowa w sosie pieprzowym
- Dorsz pod kruszoną z sosem porowym
- Dorsz z sosem kurkowym

- Filet z pstrąga w migdałach
- Łosoś w sosie cytrynowym
- Łosoś pieczony z sosem borowikowym

Dodatki do dań głównych

5 pozycji do wyboru (150 g na osobę)

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Frytki
- Krokiety
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana
- Kasza bulgur z zielonymi warzywami
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, fasolka, marchew)
- Snopki fasolki szparagowej w szynce parmeńskiej
- Kapusta zasmażana biała
- Kapusta czerwona słodko-kwaśna
- Buraczki aromatyzowane skórką pomarańczy
- Bukiety kolorowych surówek (Colesław, z marchewki i jabłka, porowa)
- Kompozycje sałat z winegretem

Zakąski zimne

4 porcje na osobę (300 g)

- Tatar wołowy z majonezem grzybowym
- Deska serów (4 rodzaje serów, winogrona, konfitura żurawinowa, orzechy)
- Deska wędlin (5 rodzajów wędlin, konfitura z pomidorów, konfitura z czerwonej cebuli)
- Pasztet z kaczki z sosem cumberland
- Mięsa pieczone (indyk z morelą, schab ze śliwką, karkówka z czosnkiem)
- Szynka z sałatą jarzynową
- Szynka ze szparagami
- Szynka ze świeżym ogórkiem i chrzanem
- Solony śledź w trzech smakach: w oleju, w śmietanie, w pomidorach z chilli
- Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej
- Łosoś wędzony / mus ze świeżym chrzanem

Oprawa kulinarna

Zakąski zimne c.d.

- Dorsz po grecku z obfitością warzyw
- Karkówka faszerowana warzywami (w galarecie)
- Schab gotowany w ziołach w asyście warzyw (w galarecie)
- Kurczak nadziewany orzechami i rodzynkami (w galarecie)
- Pstrąg z cytryną i koperkiem (w galarecie)

Sałatki

2 pozycje do wyboru (200 g na osobę)

- Caprese - pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto
- Sałatka grecka
- Sałatka ze szpinaku z pomarańczą, serem z niebieską pleśnią i sosem balsamicznym
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, świeże warzywa, sos aioli
- Mix sałat z sosem winegret

Desery

Deser serwowany do wyboru (1 rodzaj 150 g na os.)

- Beza Pavlova z borówkami, sosem mango i kawiozem truskawkowym
 - Krem brulee z ziemią czekoladową i pomarańczą
 - Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
 - Ciasto bankietowe w bufecie bocznym
- 4 rodzaje (120 g na osobę)

Dania gorące serwowane

Okolo godziny 23:00

1 pozycja z listy do wyboru

- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem
- Strogonow wołowy z pieczarkami, ogórkiem kiszonym i wędzoną papryką
- Pikantne flaki wołowe z tartymi warzywami korzeniowymi

Okolo godziny 1:00

1 pozycja z listy do wyboru

- Golonka bez kości na kapuście zasmażanej z boczkiem i musztardą francuską
- Gulasz wieprzowy z mieloną papryką i smażonymi pomidorami
- Pikantna zupa gulaszowa z cieciorą i pieczarkami portobello

Okolo godziny 3:00

1 pozycja do wyboru (200ml na osobę)

- Barszcz z pasztecikiem
- Barszcz z uszkami
- Krem z pomidorów z grzankami

* pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących



Poprawiny

Tradycja organizowania poprawin następujących dzień po hucznym przyjęciu weselnym to element staropolskich obyczajów, który nadal się cieszy się powodzeniem. Podczas uroczystości weselnej często brakuje czasu by porozmawiać z wszystkimi gośćmi, dlatego celebrację zaślubin warto nieco przedłużyć. Jest to świetne rozwiązanie, gdy zapraszamy bliskich, którzy na co dzień przebywają daleko od nas. To idealna okazja do wspominania minionej nocy i dalszego świętowania zawarcia związku małżeńskiego. Z przyjemnością zajmiemy się organizacją poprawin w dogodnej dla Was formie. Może to być uroczysty obiad, odpoczynek na tarasie w otoczeniu natury lub dowolny wybrany przez Was sposób spędzenia tego czasu.

Podarujcie sobie więcej czasu na celebrację tak ważnego wydarzenia!



RZĘKA MOŻLIWOŚCI PRZEZ CAŁY ROK

To, co wyróżnia nas pośród innych miejsc to sezonowość. Uwielbiamy ruch, proces zmian, dlatego stworzyliśmy przestrzeń dostosowaną do cyklu pór roku. W sezonie wiosenno-letnim przyjmujemy naszych gości w otoczeniu zieleni, ciepłej aury i otwartych tarasów. Oferujemy liczne atrakcje dostosowane do tego okresu: poczęstunek z grilla, ceremonię pływających lampionów, pieczenie pianek nad paleniskiem, stoisko z lodami rzemieślniczymi i wiele innych. Nasz obiekt jest także idealnym wyborem na wesela w sezonie jesienno – zimowym. To rozwiązanie dla prawdziwych romantyków, którym otaczająca salę natura stworzy najpiękniejszą z możliwych atrakcji. Przez ogromne okna sali jesienią ukaże się niezwykle spektakl tańczących liści, natomiast zimą nasi goście podziwiać będą bajkową scenerię z ciepłej i przytulnej sali. Dodatkowo okres świąteczny i karnawałowy potęgują

podniosłość uroczystości, nadając im wyjątkowy charakter.

Jakie korzyści płyną z realizacji wesela poza wysokim sezonem?

- zyskujecie szeroki wybór terminów do dyspozycji, a także atrakcyjniejszą cenę!
- nie ograniczają Was zajęte miejsca u wymarzonych usługodawców
- w prezencie od natury otrzymujecie niepowtarzalną aurę do pamiątkowej sesji zdjęciowej
- atrakcje dostosowane do chłodniejszych miesięcy:
 - wyjątkowy bufet z rozgrzewającymi napojami: nalewkami, grzanym winem i piwem oraz gorącą czekoladą!
 - pokaz zimnych ognii w zimowej scenerii