



Oferta weselna 2024/2025

Zaplanuj z nami najważniejszy dzień w życiu!

4 Pory Roku Restauracja i Nocleg

Odkryj obiekt w samym sercu lasu, z dala od zgiełku miasta a jednocześnie z dogodnym dojazdem dla Gości z całego Trójmiasta.

Nasze sale:

- Sala Bankietowa - do 140 osób - bezpośrednio wyjście do ogrodu
- Sala Kominkowa - do 60 osób - składa się z 3 sal - foyer/parkiet taneczny/sala jadalna
- możliwość organizacji poprawin na każdej z sal

Noclegi:

Dysponujemy 40 pokojami w tym:

- 3 pokoje typu Apartament Rodzinny do 4 osób
- 37 pokoi dwuosobowych

Zapoznaj się z naszą ofertą!



Najważniejszy dzień w Waszym wspólnym życiu wymaga niezwykłej oprawy

Pakiet Standard - 290 zł/osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez Rodziców i/lub obsługę

Zupa - serwowana - jeden rodzaj do wyboru:

- Rosół z pieczonej kury z makaronem i warzywami
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami słonecznika
- Krem z zielonego groszku z miętą

Dania główne podawane na półmiskach (2 porcje na osobę, 3 rodzaje do wyboru):

- Kotlet de'Volaille z kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z dorsza w sosie porowym
- Pierś z indyka sous-vide w sosie ziołowym
- Karkówka wolno pieczona w sosie grzybowym
- Szaszłyk z udka kurczaka z sosem jogurtowym
- Placki z cukinii z sosem jogurtowym
- Szaszłyk z wędzonego tofu z sosem pikantnym

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru):

- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Gnocchi podsmażane na maśle rozmarynowym
- Kasza bulgur z warzywami i ziołami
- Kasza gryczana z cebulką, boczkiem, grzybami i natką pietruszki
- Frytki

Dodatki warzywne (2 pozycje do wyboru):

- Surówka z białej kapusty
- Warzywa w emulsji maślanej
- Buraczki na ciepło
- Fasolka szparagowa w emulsji maślanej
- Surówka z marchewki
- Mix sałat z warzywami
- Surówka z pora

Zimne przekąski w bufecie (9 pozycji do wyboru):

- Wolno pieczona karkówka z chutneyem śliwkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem z ziołami

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w różowym pieprzu z ziołami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i kremowym twarożkiem
- Śledź w oleju z cebulką, ogórkiem konserwowym i koprem
- Śledź w kwaśnej śmietanie z selerem naciowym, jabłkiem, musztardą francuską i koprem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami i pietruszką
- Pieczony paszтет z konfiturą owocową
- Mix świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka)
- Mix sałat z warzywami
- Sałatka caprese
- Sałatka cezar z kurczakiem z sosem cezar, grzankami, czerwoną cebulą i boczkiem
- Sałatka z czerwonej kapusty z orzechami, jarmużem i jabłkiem
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i ziarnami

+Pieczywo i masto

Kolacja na ciepło podawana w bufecie (1 pozycja do wyboru)

- Żurek staropolski z białą kielbasą, gotowanym jajkiem i pieczywem
- Flaki wołowe w rosolu z duszoną karkówką wieprzową i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym

Napoje podawane w bufecie:

Kawa/ herbata , Woda z cytryną



Pakiet Silver - 350 zł/osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez Rodziców i/lub obsługę

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Zupa - serwowana - jeden rodzaj do wyboru:

- Rosół z pieczonej kury z makaronem i warzywami
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami stonecznika
- Krem z zielonego groszku z miętą
- Krem z białych warzyw z pieczonym kalafiorem

Dania główne podawane na półmiskach (2 porcje na osobę, 3 rodzaje do wyboru):

- Kotlet de'Volaille z kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

- Filet z dorsza w sosie porowym
- Pierś z indyka sous-vide w sosie ziołowym
- Karkówka wolno pieczona w sosie grzybowym
- Szaszłyk z udka kurczaka z sosem jogurtowym
- Placki z cukinii z sosem jogurtowym
- Szaszłyk z wędzonego tofu z sosem pikantnym
- Udko z kaczki confit w sosie porzeczkowym

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru):

- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Gnocchi podsmażane na maśle rozmarynowym
- Kasza bulgur z warzywami i ziołami
- Kasza gryczana z cebulką, boczkiem, grzybami i natką pietruszki
- Frytki

Dodatki warzywne (2 pozycje do wyboru):

- Surówka z białej kapusty
- Warzywa w emulsji maślanej
- Buraczki na ciepło
- Fasolka szparagowa w emulsji maślanej
- Surówka z marchewki
- Mix sałat z warzywami
- Surówka z pora

Deser (patera ciast, 3 rodzaje po 2 szt./os, podana w bufecie):

Jabłecznik/ Brownie/ Sernik na zimno

Zimne przekąski w bufecie (11 pozycji do wyboru):

- Wolno pieczona karkówka z chutneyem śliwkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem z ziołami
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w różowym pieprzu z ziołami
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami, bazylią i fetą
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i kremowym twarogiem
- Śledź w oleju z cebulką, ogórkiem konserwowym i koprem
- Śledź w kwaśnej śmietanie z selerem naciowym, jabłkiem, musztardą francuską i koprem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami i pietruszką
- Hummus miętowy z warzywami małosolnymi, granatem i oliwą ziołową
- Pieczony pasztet z konfiturą owocową
- Sałatka z awokado, ogórka, czerwonej cebuli, pomidorów i kolendry
- Mix świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka)
- Mix sałat z warzywami
- Sałatka caprese
- Sałatka cezar z kurczakiem z sosem cezar, grzankami, czerwoną cebulą i boczkiem
- Sałatka z czerwonej kapusty z orzechami, jarmużem i jabłkiem
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i ziarnami

+Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło podawana w bufecie (2 pozycje do wyboru, jedna zupa oraz jedno danie mięsne):

- Żurek staropolski z białą kielbasą, gotowanym jajkiem i pieczywem
- Flaki wołowe w rosole z duszoną karkówką wieprzową i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym

- Bigos kaszubski z pieczywem

- Wolno pieczone żeberko wieprzowe glazurowane w sosie bbq i pieczywem
- Szaszłyki wieprzowe podane na kaszy bulgur z warzywami

Napoje podawane w bufecie:

Kawa/ herbata , Woda z cytryną



Pakiet Gold - 370 zł/osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez Rodziców i/lub obsługę

Przystawka - serwowana - jeden rodzaj do wyboru:

- Bruschetta z szarpaną wieprzowiną, serkiem śmietankowym i warzywami małosolnymi
- Bruschetta z wędzoną makrelą, twarogiem ziołowym i kompresowaną cebulą
- Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i bazylią
- Roladka z cukini z twarogiem ziołowym i wędzonym łososiem
- Sałateczka z pieczonego buraka z serem feta i majonezem ziołowym

Zupa - serwowana - jeden rodzaj do wyboru:

- Rosół z pieczonej kury z makaronem i warzywami
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami słonecznika
- Krem z zielonego groszku z mięętą
- Krem z białych warzyw z pieczonym kalaflorem

Dania główne podawane na półmiskach (2,5 porcji na osobę, 3 rodzaje do wyboru):

- Kotlet de'Volaille z kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z dorsza w sosie porowym
- Filet z sandacza w sosie pietruszkowym
- Pierś z indyka sous-vide w sosie ziołowym
- Karkówka wolno pieczona w sosie grzybowym
- Szaszłyk z udka kurczaka z sosem jogurtowym
- Placki z cukinii z sosem jogurtowym
- Szaszłyk z wędzonego tofu z sosem pikantnym
- Udko z kaczki confit w sosie porzeczkowym
- Policzki wołowe confit w sosie na bazie demi-glace

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru):

- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane

- Gnocchi podsmażane na maśle rozmarynowym
- Kasza bulgur z warzywami i ziołami
- Kasza gryczana z cebulką, boczkiem, grzybami i natką pietruszki
- Frytki

Dodatki warzywne (2 pozycje do wyboru):

- Surówka z białej kapusty
- Warzywa w emulsji maślanej
- Buraczki na ciepło
- Fasolka szparagowa w emulsji maślanej
- Surówka z marchewki
- Mix sałat z warzywami
- Surówka z pora

Deser - serwowany, jeden rodzaj do wyboru:

- Jabłecznik z kruszonką cynamonową
- Brownie, podane na musie owocowym
- Sernik pieczony, podany z konfiturą owocową

Zakąski podawane na półmiskach do stołu (10 pozycji do wyboru):

- Wolno pieczona karkówka z chutneyem śliwkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem z ziołami
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w różowym pieprzu z ziołami
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami, bazylią i fetą
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i kremowym twarożkiem
- Tortilla z wędzonym łososiem, ogórkiem, wakame i kremowym twarożkiem
- Śledź w oleju z cebulką, ogórkiem konserwowym i koprem
- Śledź w kwaśnej śmietanie z selerem naciowym, jabłkiem, musztardą francuską i koprem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami i pietruszką
- Hummus miętowy z warzywami małosolnymi, granatem i oliwą ziołową
- Pieczony pasztet z konfiturą owocową
- Sałatka z awokado, ogórka, czerwonej cebuli, pomidorów i kolendry
- Mix świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka)
- Mix sałat z warzywami
- Sałatka caprese
- Sałatka cesar z kurczakiem z sosem cesar, grzankami, czerwoną cebulą i boczkiem
- Sałatka z czerwonej kapusty z orzechami, jarmużem i jabłkiem
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i ziarnami

+Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło podawana na półmiskach (2 pozycje do wyboru, jedna zupa oraz jedno danie mięsne):

- Żurek staropolski z białą kiełbasą, gotowanym jajkiem i pieczywem
- Flaki wołowe w rosole z duszoną karkówką wieprzową i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym

- Bigos kaszubski z pieczywem
- Wolno pieczone żeberko wieprzowe glazurowane w sosie bbq i pieczywem
- Szaszłyki wieprzowe podane na kaszy bulgur z warzywami

Napoje podawane w bufecie:

Kawa/ herbata , Woda z cytryną



Pakiet VIP - 420 zł/osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez Rodziców i/lub obsługę

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka - serwowana - jeden rodzaj do wyboru:

- Bruschetta z szarpaną wieprzowiną, serkiem śmietankowym i warzywami małosolnymi
- Bruschetta z wędzoną makrelą, twarogiem ziołowym i kompresowaną cebulą
- Bruschetta z pomidorami, mozzarellą i bazylią
- Roladka z cukini z twarogiem ziołowym i wędzonym łososiem
- Sałateczka z pieczonego buraka z serem feta i majonezem ziołowym

Zupa - serwowana - jeden rodzaj do wyboru:

- Rosół z pieczonej kury z makaronem i warzywami
- Krem z pieczonych pomidorów z ziarnami słonecznika
- Krem z zielonego groszku z mięętą
- Krem z białych warzyw z pieczonym kalafiolem
- Kremowa zupa rybna z warzywami i łososiem

Dania główne podawane na półmiskach (3 porcje na osobę, 4 rodzaje do wyboru):

- Kotlet de'Volaille z kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z dorsza w sosie porowym
- Filet z sandacza w sosie pietruszkowym
- Pierś z indyka sous-vide w sosie ziołowym
- Karkówka wolno pieczona w sosie grzybowym
- Szaszłyk z udka kurczaka z sosem jogurtowym
- Placki z cukinii z sosem jogurtowym
- Szaszłyk z wędzonego tofu z sosem pikantnym
- Udko z kaczki confit w sosie porzeczkowym
- Policzki wołowe confit w sosie na bazie demi-glace
- Filet z łosia podany na maślanych warzywach

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru):

- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Gnocchi podsmażane na maśle rozmarynowym
- Kasza bulgur z warzywami i ziołami
- Kasza gryczana z cebulką, boczkiem, grzybami i natką pietruszki
- Frytki

Dodatki warzywne (2 pozycje do wyboru):

- Surówka z białej kapusty
- Warzywa w emulsji maślanej
- Buraczki na ciepło
- Fasolka szparagowa w emulsji maślanej
- Surówka z marchewki
- Mix sałat z warzywami
- Surówka z pora

Deser (patera ciast, 3 rodzaje po 3 szt./os) - podawany w bufecie:

Jabłecznik/ Brownie/ Sernik na zimno

Zakąski podawane na półmiskach do stołu (13 pozycji do wyboru):

- Wolno pieczona karkówka z chutneyem śliwkowym
- Rolada z boczku nacierana czosnkiem z ziołami
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w różowym pieprzu z ziołami
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami, bazylią i fetą
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i kremowym twarożkiem
- Tortilla z wędzonym łososiem, ogórkiem, wakame i kremowym twarożkiem
- Tatar z łososia z czerwoną cebulą, kaparami, koprem i kompresowanym ogórkiem
- Śledź w oleju z cebulką, ogórkiem konserwowym i koprem
- Tatar wołowy z cebulką, piklami i majonezem truflowym
- Śledź w kwaśnej śmietanie z selerem naciowym, jabłkiem, musztardą francuską i koprem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami i pietruszką
- Hummus miętowy z warzywami małosolnymi, granatem i oliwą ziołową
- Pieczony paszтет z konfiturą owocową
- Sałatka z awokado, ogórka, czerwonej cebuli, pomidorów i kolendry
- Mix świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka)
- Mix sałat z warzywami
- Sałatka caprese
- Sałatka cezar z kurczakiem z sosem cezar, grzankami, czerwoną cebulą i boczkiem
- Sałatka z czerwonej kapusty z orzechami, jarmużem i jabłkiem
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i ziarnami

+Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło podawana na półmiskach (2 pozycje do wyboru, jedna zupa oraz jedno danie mięsne):

- Żurek staropolski z białą kielbasą, gotowanym jajkiem i pieczywem
- Flaki wołowe w rosole z duszoną karkówką wieprzową i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym
- Boeuf strogonow z pieczarkami, papryką, ogórkiem kiszonym i pieczywem

- Bigos kaszubski z pieczywem
- Wolno pieczone żeberko wieprzowe glazurowane w sosie bbq i pieczywem
- Szaszłyki wieprzowe podane na kaszy bulgur z warzywami
- Zrazy wołowe podane z ogórkiem i pieczywem

Napoje podawane w bufecie:

Kawa/ herbata , Woda z cytryną, Soki: pomarańcz/jabłko



Organizacja wesela w sezonie niskim - październik - kwiecień - 10% od podanych cen pakietów

Planujesz wesele w czwartek lub piątek? Zapytaj o ofertę specjalną!

Dodatki do oferty:

Powitanie kieliszkiem wina musującego – 6 zł/osoba

Napoje – pakiety:

- **Pakiet I** - soki (pomarańcz/jabłko), kompot - 18 zł/osoba - bez limitu, karafki 1l
- **Pakiet II** - napoje gazowane (Pepsi, 7Up, Mirinda) - 28 zł/ osoba - bez limitu, butelki 0,85l

Napoje – rozliczenie według zużycia:

- Soki (pomarańcz, jabłko) - 12 zł/1l
- Kompot - 15 zł/1l
- Lemoniada - 15 zł/1l
- Napoje gazowane (Pepsi, 7Up, Mirinda) - 18 zł/0,85l

Wiejski stół – 40 zł/osoba – min. liczba osób – 50

Wędzony schab/ Wędzona polędwiczka wieprzowa/ Wędzona karkówka / Kiełbasa wiejska/ Wędzony boczek
Smalec/ Marynaty/ Pieczywo

Wiejski stół – 50 zł/osoba – min. liczba osób – 50

Wędzony schab/ Wędzona polędwiczka wieprzowa/ Wędzona karkówka/ Kiełbasa wiejska/ Wędzony boczek
Makreła wędzona/ Pstrąg wędzony/ Smalec/ Marynaty/ Pieczywo

Deska serów- 89 zł/deska dla 2,3 osób

Ser koryciński/ Camembert/ Gorgonzola/ Mozzarella di bufala/ Ser kozi/ Smażony ser/ Oliwki/ Konfitura owocowa
Miód z kremem balsamicznym/ Owoce/ Krakersy

Patera owoców- 79 zł/patera 1kg

Alkohol

- **Piwo Amber** - keg 25l - 500 zł
- **Wino domu** (białe półwytrawne/wytrawne, czerwone półwytrawne/wytrawne) - 60 zł/750 ml
- **Wódka Sopllica Szlachetna** - 60 zł/500 ml

Poprawiny*

*obejmują wynajem sali w godzinach 13.00-17.00, opcja GRILL 12.00-16.00

opcja 1. - 85 zł/osoba:

możliwa przy wyborze pakietu Gold lub VIP:

w tej cenie zawarty jest serwis 4 godzinny, wszelkie potrawy z wesela podawane w bufecie, oraz bufet napoi ciepłych

opcja 2. - 148 zł/osoba:

możliwa przy wyborze każdego z pakietów:

w tej cenie zawarty jest serwis 4 godzinny, wszelkie potrawy z wesela podawane w bufecie, oraz bufet napoi ciepłych a także wybrana dodatkowa zupa oraz danie główne - spoza oferty weselnej

opcja 3. - **GRILL** - 168 zł/osoba:

możliwa przy wyborze każdego z pakietów:

w tej cenie zawarty jest serwis 4 godzinny, wszelkie potrawy z wesela podawane w bufecie, oraz bufet napoi ciepłych a także dodatkowo bufet grillowy:

Lula kebab baranio-wołowy/ Żeberko wieprzowe/ Szaszłyk drobiowy z udka kurczaka/ Szaszłyk wieprzowy z karkówki/
Ziemniaki/ Mini sałateczka/ Sałata rzymska grillowana/ Pita Sosy: Ziołowy/ Pikantny/ Bbq/ Musztardowo miodowy

opcja 4. - **OGNISKO** - 30 zł/osoba

opcja dodatkowa, możliwa do zamówienia przy wyborze opcji 1-3

Kiełbasa 2szt/os, Smalec 100g/os, Ketchup, Musztarda, Ogórek Kiszony , Pieczywo

dopłata za każdą dodatkową godzinę poprawin + 600 zł

Dodatkowe informacje:

- Dla dzieci do lat 8 - obowiązuje rabat 50% od ceny wybranego pakietu, dzieci do lat 3 - bez świadczeń/bezpłatnie
- Koszt menu dla obsługi (fotograf, DJ, kamerzysta itp.) - 50% od ceny wybranego pakietu
- Godzina rozpoczęcia ustalana jest z Państwem indywidualnie, jednak czas trwania przyjęcia nie może przekroczyć 12h
- Sala pozostaje do Państwa dyspozycji do godz. 4.00 - koszt przedłużenia czasu trwania 800 zł/godzina
- Gościom weselnym przysługuje 10% rabat na indywidualną rezerwację noclegów. W przypadku grupowej rezerwacji dokonywanej przez Parę Młodą obowiązuje osobny cennik oraz warunki rezerwacji - dopytaj o szczegóły w Recepcji
- W przypadku chęci posiadania własnych napoi bezalkoholowych (soki/napoje gazowane) obowiązuje opłata tzw. korkowa - 5 zł/osoba (bez limitu ilości posiadanych butelek)
- W przypadku chęci posiadania własnego alkoholu obowiązuje opłata tzw. korkowa - 15 zł/osoba (bez limitu ilości posiadanych butelek)
- Jeśli będą Państwo posiadać własny tort - wyserwujemy go dla Państwa bez dodatkowych opłat
- W przypadku posiadania własnych ciast, bez korzystania z oferty naszych, obowiązuje opłata tzw. talerzykowa 5 zł/osoba
- W przypadku chęci spakowania jedzenia po przyjęciu obowiązuje opłata + 3 zł/pojemnik jednorazowy. Istnieje możliwość posiadania własnych pojemników - prosimy o przekazanie przed rozpoczęciem przyjęcia
- Do rachunku za imprezę doliczany jest serwis : do 50 osób - 500 zł, do 80 osób - 700 zł, powyżej 80 osób - 900 zł
- Warunkiem zagwarantowania rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku



CZEKAMY NA KONTAKT:
IMPREZY@4PORYROKU.PL, 731 037 978

ul. Zaciszna 5, 83-050 Bąkowo

www.4poryroku.pl