KOŃSKA DOLINA

OFERTA WESELNA



Izby 50, 38-315 Uście Gorlickie

Końska Dolina Izby 50, 38-315
Uście Gorlickie

Oferta Ośrodka Końska Dolina

Końska Dolina

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z ofertą przyjęcia weselnego w niesamowicie urokliwym miejscu jakim jest Końska Dolina. Wierzymy, że atmosfera oraz przepiękna sceneria Beskidu Niskiego będą doskonałym tłem dla tego wyjątkowego wydarzenia.

Nasz obiekt leży w sercu Beskidu Niskiego tuż u podnóży Góra Lackowa, na terenie obszaru chronionego NATURA 2000. Dbamy o to aby żyć w zgodzie z naturą i dzielić się z naszymi gośćmi przepięknym miejscem oraz sielską atmosferą.

Restauracja w Końskiej Dolinie proponuje dania kuchni polskiej z łemkowską nutą. Jej szefem kuchni jest Adrian Papież, ambitny kucharz młodego pokolenia. Swoją pasje do gotowania szlifował od najmłodszych lat w znakomitych restauracjach. Umiejętnie łączy tradycję z nowoczesnością i dba o każdy detal przygotowanego dania.

Oferta cenowa:

Cena przyjęcia: 380zł/os (2026)
Dzieci 4-12: 70% ceny
Dzieci do 3 roku: Bezpłatnie

Obejmuje:

- Wynajem Sali lub Wiaty Grillowej
- Usługę gastronomiczną
- Napoje ciepłe oraz zimne
- Obsługę kelnerską do 12 godzin
- Pokój dla młodej pary
- Degustacje menu weselnego
- Udostępnienie bryczki oraz terenu pod sesję ślubną

Menu

Menu przyjęcia weselnego obejmuje uroczysty obiad czterokursowy składający się z przystawki, zupy, dania głównego i deseru dodatkowo ciepłe danie serwowane. Po obiedzie dostępne są bufety (bufet z zimnymi przekąskami, bufet regionalny oraz bufet słodki), są one uzupełniane w czasie trwania przyjęcia. Kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane dostępne są bez limitów przez cały czas trwania przyjęcia. W trakcie przyjęcia podana zostanie w formie bufetu zupa oraz 3 dania ciepłe.

Obiad	Opcje do wyboru	
Przystawka	• Carpaccio z polędwicy wołowej delikatne plastry wołowiny z rukolą, parmezan i oliwa truflowa • Tatar z łososia świeży łosoś marynowany w cytrusach z kaparami, suszonym pomidorem i chrupiącym ogórkiem • Pasta jajeczna z cebulką i szczypiorkiem domowa, kremowa pasta z jaj podawana na pajdzie świeżego chleba z ogórkiem kiszonym	
Zupa	• Rosół z makaronem klarowany bulion drobiowy podany z makaronem i świeżo siekaną natką pietruszki • Krem pomidorowy z pestkami dyni orzeźwiająca zupa z lokalnych pomidorów podana z aromatyczną grzanką ziołową • Krem borowikowy z grzankami aksamitna zupa z leśnych borowików podana z aromatyczną grzanką	
Danie główne	• Polędwiczka wieprzowa sous-vide z aromatycznym sosem bazyliowym podana z kremowym puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem oraz modrą kapustą zasmażaną • Konfitowana noga z kaczki pieczona z ziołami, podana ze splashowanymi ziemniakami i burakami na zimno • Kotlet schabowy z kością tradycyjny, chrupiący schabowy smażony na złoto podany z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną • Pieczony pstrąg podany z chrupiącymi ziemniakami oraz aromatycznymi warzywami w ziołach	
Deser	• Sernik podany z musem z owoców leśnych • Szarlotka podana z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i świeżymi owocami • Ciasto ucierane z sezonowymi owocami, podane z lodami waniliowymi	

	Opcja do wyboru	
II danie serwowane	• Roladka drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i kremowym serem, podana z sosem z suszonych pomidorów, ziemniakami i kalafiorem romanesco • Policzki wieprzowe podane w sosie własnym z grillowanymi ziemniakami i świeżymi warzywami • Gołąbki łemkowskie nadziewane mieszanką ziemniaków, białego sera i kaszy gryczanej, podane z sosem kurkowym	

Bufety

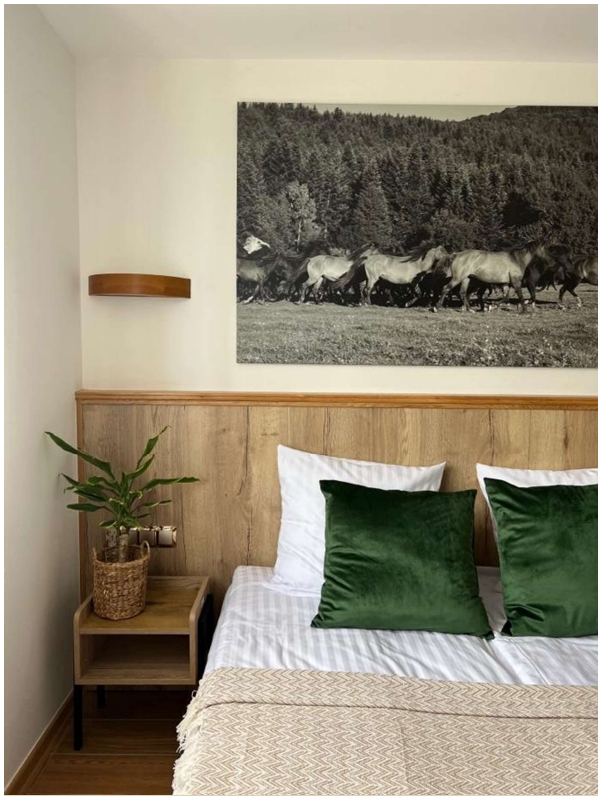
Zimny bufet	• Deska regionalnych serów • Deska wędlin regionalnych • Smalec • Warzywa kiszone, konserwowe oraz świeże • Sałatka z kozim serem • Sałatka gyros • Sałatka z selerem • Mix sałat • Oliwa z oliwek • Sosy • Roladki z tortilli • Babeczki z serkiem szczypiorkowym i wędzonym łososiem • Homiłki • Proziaki z masłem czosnkowym • Bruschetta z pomidorami • Placki łemkowskie ze śmietaną • Galaretka drobiowa • Pieczarki panierowane • Przekąski z ciasta francuskiego • Domowe pieczywo	Zimny bufet dostępny do zakończenia przyjęcia. Wszystkie opcje są w cenie

	Opcje do wyboru	
Słodki bufet	• Tiramisu • Szarlotka • Sernik • Ciasto czekoladowe • Tartaletki z owocami • Ciasto orzechowe • Malinowa chmurka • Leśny mech • Królewiec • Owoce	4 opcje do wyboru plus owoce
Zupa bufetowa	• Staropolski żurek na maślance • Zupa gulaszowa • Barszcz czerwony z krokietem mięsnym lub wegetariańskim	1 zupa do wyboru
Danie bufetowe	• Bigos staropolski • Udka pieczone z ziemniakami • Mix pierogów (mięsne, kapustą i grzybami, ruskie) • Kaszotto z warzywami • Bigos staropolski • Gołąbki łemkowskie z sosem kurkowym	3 dania do wyboru

Napoje

Napoje & alkohole	Zawartość opcji	Uwagi
Napoje bezalkoholowe	• Kawa • Herbata • Woda mineralna gazowana lub niegazowana w karafkach • Soki 3 rodzaje • Napoje gazowane w butelkach 0,2l	Napoje bezalkoholowe w cenie
Alkohol	• Produkty rozliczane według zużycia. Alkohole butelkowane z rabatem 20%, drinki z rabatem 10%	

Noclegi



Do dyspozycji gości udostępniamy 24 pokoje dwuosobowe oraz 12 apartamentów rodzinnych z których rozpościera się wspaniały widok na ogród oraz pobliskie wzgórza Beskidu Niskiego.

Pokój dwuosobowy

- Liczba os. 2
- Prysznic
- Łóżko podwójne



Pokój rodzinny

- Liczba os. 4
- Wanna
- Łóżko podwójne
- Sofa rozkładana

Dodatkowo

Usługa	Opis	Cena
Dekoracja	Pełna dekoracja sali przy współpracy z firmą zewnętrzną	Do wyceny
Tort	Tort weselny dostarczany przez firmę zewnętrzną	Do wyceny
Przejazd bryczką	Przejazd bryczką do sali weselnej	1000zł

Kontakt:

Tomasz Regiec

tomasz.regiec@konskadolina.pl

+48 888 288 803