

2023/2024

# OFERTA WESELNA



**BESKIDIAN**  
HOTEL  
★★★

**HOTEL BESKIDIAN\*\*\***

WĘGIERSKA GÓRKA, UL 3 MAJA 12

RECEPCJA@BESKIDIAN.COM

+ 48 513 947 847

DZIEŃ ŚLUBU TO JEDNO Z NAJWAŻNIEJSZYCH WYDARZEŃ W ŻYCIU

SPRAWIMY, BY PIERWSZY DZIEŃ WASZEGO MAŁŻEŃSTWA  
POZOSTAŁ NIEZAPOMNIANY.

HOTEL BESKIDIAN\*\*\* JEST WYJĄTKOWYM MIEJSCEM  
Z NIEPOWTARZALNĄ ATMOSFERĄ, WSPANIAŁĄ OBSŁUGĄ  
I ZNAKOMITĄ KUCHNIĄ, KTÓRA ZASPOKOI GUSTA  
NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH GOŚCI.

NASZ HOTEL TO SPEŁNIENIE MARZEŃ O IDEALNYM MIEJSCU NA WASZE WESELE!



# MENU WESELNE VIP- II DNI-600zł/os I DZIEŃ:

## OBIAD:

ZUPA: DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

## DANIE GŁÓWNE:

KIESZONKA ZE SCHABU NADZIEWANA SZPINAKIEM I SZYNKĄ SZWARCWAŁDZKĄ W PANIERCE SEROWEJ,

DE VOLAILLE Z MASŁEM CZOSNKOWYM I SEREM CHEDDAR,

PIECZEŃ ZE SCHABU NADZIEWANA GRZYBAMI,

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY,

KACZE UDKO W MARYNACIE ZIOŁOWEJ,

FILET PO BAŁKAŃSKU FASZEROWANY FETA I POMIDORAMI SUSZONYMI

DODATKI SKROBIOWE: KLUSKI ŚLĄSKIE, FRYTKI, MŁODE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM I KOPERKIEM.

SURÓWKI: KAPUSTA CZERWONA Z CEBULKĄ BLANSZOWANĄ, SURÓWKA COLESŁAW, SURÓWKA Z MARCHWI I SELEREM, MIZERIA  
SOS PIECZENIOWY

**TORT WESELNY:** TORT ŚMIETANKOWY Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

**ZIMNA PŁYTA:** SERY ŚWIATA Z KONFITURĄ, MIĘSA PIECZONE FASZEROWANE, CARPACCIO WOŁOWE Z PARMEZANEM NA RUKOLI,  
CYKORIA Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I SERKIEM MASCARPONE, TYMBALIKI DROBIOWE Z WARZYWAMI,  
SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO Z PIECZONYM JABŁKIEM I ORZECHAMI, SAŁATKA WŁOSKA Z PARMEZANEM I OLIWKAMI MAMUT,  
BRUSHETTA MIX Z POMIDORAMI SUSZONYMI, PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM I HUMUSEM Z PIECZONYCH WARZYW Z RUKOŁĄ,  
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE, CROSSUSHI Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM IMBIREM I WASABI, CHLEB WŁASNEGO WYPIEKU

## KOLACJA 1:

DŁUGODUSZONA WOŁOWINA W SOSIE A'LA ROMANA Z KLUSCZKAMI GNOCCHI I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

## KOLACJA 2:

SZASZŁYK Z INDYKA I ANANASA W TEMPURZE Z SOSEM SALSA, TALARKI ZIEMNIACZANE, KAPUSTA ZAKWASZANA

## KOLACJA 3:

RUBINOWY BARSZCZYK Z BLINEM A'LA BESKIDIAN /PIECZARKI, SER GRUYERE, I KAPUSTA WŁOSKA/

## KOLACJA 4:

KOCIOŁEK ZBÓJNICKI

## DODATKOWO:

**BUFET KAWOWY:** KAWA, HERBATA, CZEKOLADA Z EKSPRESU

**NAPOJE:** SOKI, WODA (DZBANKI NA STOŁACH): NAPOJE GAZOWANE W SZKLANYCH BUTELKACH - PEPSI 7UP

**CIASTO:** 4 RODZAJE - MALINOWA CHMURKA, SERNIK ORZECHOWIEC, LEŚNY MECH Z GRANATEM,

CIASTECZKA DROBNE, OWOCE PODAWANE NA 3 POZIOMOWYCH PATERACH PO 2 NA STÓŁ





# MENU WESELNE VIP- II DNI-600zł/os

## II DZIEŃ:

### OBIAD:

ZUPA: GÓRALSKA KWAŚNICA NA WIEPRZOWINIE Z ZIEMNIAKAMI

### DANIE GŁÓWNE:

MEDALIONY WIEPRZOWE ZAPIEKANE Z KAPUSTĄ I SEREM, KIESZONKA ZE SCHABU - KABZA JUHASA  
INDYK Z WARZYWAMI I SERKIEM DOLCELATTE, UDZIEC DROBIOUY I FILET PANIEROWANY  
DODATKI SKROBIOWE: PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM, DUFFINKI - KULECZKI PIECZONE  
SURÓWKI: SAŁATKA COLESLAW I MIX SAŁAT ZIELONYCH Z SOSEM DIJON

### KOLACJA 1:

GRILL W WIACIE BESKIDIAN GRILL

KOLACJA GRILLOWA POD WIATĄ BESKIDIAN GRILL, TJ. :

PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY A LA BESKIDIAN, GOLONKA W PIWNYM SMAKU, ŻEBERKA MARYNOWANE,  
FILET DROBIOUY Z GRILLA, KIEŁBASA, KASZANKA, DUSZONE ZIEMNIAKI Z WARZYWAMI I BOCZKIEM,  
WARZYWA GRILLOWANE, KORYTKO PIEROGÓW, KAPUSTA ZASMAŻANA, SOS CZOSNKOWY,  
MUSZTARDA, KETCHUP, CHLEB SWOJSKI ZE SMALCEM, OGÓREK KISZONY

### KOLACJA 2:

SKALOPINA DROBIOWA W SOSIE KURKOWYM NA TAGLIATELLE Z SAŁATKĄ SZWEDZKĄ LUB POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE  
ZAMIAST DROBIU

### KOLACJA 3:

GULASZ MADZIARSKI (KIEŁBASA, PAPRYKA, POMIDOR)  
LUB: KOCIOŁEK TAJSKI (MIĘSO DROBIOWE, WARZYWA SOS KOKOS/CURRY)

### DESER:

LODY W SOSIE PIEPRZOWYM Z KARMELIZOWANYM ANANASEM I BITĄ ŚMIETANĄ

### ZIMNA PŁYTA:

ANTIPASTO SERÓW ŚWIATA, ANTIPASTO WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH, SAŁATKA BAWARSKA,  
SAŁATKA Z ROSZPONKI Z GRUSZKĄ, SEREM LAZUR I ORZECHAMI, ROLADKI Z SZYNKI W GALARECIE,  
CROSTINO Z PIECZONĄ CIEŁĘCINĄ I MAJONEZEM BAZYLIOWYM  
FINGER FOOD SZEFA KUCHNI SAŁATKA JARZYNOWA, SAŁATKA CAPRESSE

