



Z Ł O T Y S T A W

2022/2023

# Oferta weselna

Zachęcamy Państwa do organizacji jednego z najpiękniejszych dni w swoim życiu w naszej Sali weselnej. Znakomita kuchnia, wyjątkowy personel, subtelny wystrój sali, idealny do rozmaitych aranżacji, ciche otoczenie, wsparcie i doradztwo w organizacji uroczystości – to właśnie My !

Organizujemy wesela przez cały rok  
Promocja listopad – marzec • Gratis ustalany indywidualnie



# Menu 1



Przywitanie Pary młodej chlebem i solą

## Zupa:

Rosół królewski z makaronem i natką pietruszki

## Drugie danie serwowane:

Tradycyjny Devolay z masłem ziołowym • Zrazy z karkówki w sosie pieczeniowym wypełnione kiszonym ogórkiem, boczkiem i szalotką • Frykadelki wieprzowe z prażonym słonecznikiem i winogronem • Surówki sezonowe dwa rodzaje • Ziemniaki gotowane z koperkiem

- Ziemniaki opiekane z ziołami

## Zakąski zimne:

Terrina drobiowa ze szpinakiem andaluzyjskim i serem feta • Terrina wieprzowa z kolorowymi paprykami • Tymbaliki drobiowe • Tortilla z kurczakiem, warzywami i serem ricotta w sezamie

- Rozmaitości mięs pieczystych z marynatami • Pasztet domowy z żurawiną
- Słone babeczki faszerowane pstrągiem tęczowym i humusem
- Sałatka jarzynowa w mini porcjach • Pieczywo • Masło

## Druga kolacja:

Barszcz czerwony z kołdunami

## Napoje:

Soki – jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną bez ograniczeń.

Kawa i herbata w formie bufetu bez ograniczeń.

**260 zł**

Cena za osobę

## Menu 2



Przywitanie Pary młodej chlebem i solą

### Zupa:

Krem z pomidorów pelati i pieczonej papryki z frykadelkami szpinakowymi

### Drugie danie – 2 porcje / os.

Pieczeń wieprzowa w pomorskich ziołach • Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą, pomidorami i bazylią • Schab w złocistej panierce faszerowany serem cheddar, szynką i ananasem

- Surówki sezonowe trzy rodzaje • Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w ziołach • Risotto warzywne

### Zakąski zimne:

Terrina ze szparagami w musie holenderskim • Indyk w ziołach z musem migdałowo – jajecznym pod lekką malagą • Roladki z kurczaka po królewsku z brzoskwiniami • Rozmaitości mięs pieczystych z marynatami • Kruche Volauwenty ze smakowymi musami • Pumpernikiel z tatarskim z peklowanego łosia • Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem i płatkami parmezanowymi • Sałatka z brokułami, stripsami z kurczaka, suszonym pomidorem, ziarnami dyni i camembertem, skąpana winegretem w mini porcjach • Pieczywo • Masło

### Druga kolacja:

Kaszubski żurek na własnym zakwasie z białą kiełbasą i chrzanem

### Napoje:

Soki – jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną bez ograniczeń

Kawa i herbata w formie bufetu bez ograniczeń

**290 zł**

Cena za osobę

# Menu 3



Przywitanie Pary młodej chlebem i solą

## Zupa:

Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów

## Drugie danie – 2 porcje / os.

Piers z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem mozzarella • Eskalopki z indyka z wędzonym boczkiem i sosem z gorgonzoli • Kieszonki schabowe w chrupiącej panierce panco wypełnione pieczarkowym nadzieniem • Filet z pstrąga pieczony pod migdałową panierką • Buraczki karmelizowane • Surówki sezonowe dwa rodzaje • Kopytka z okrasą • Ziemniaki gotowane z koperkiem • Ziemniaki opiekane z ziołami

## Zakąski zimne:

Terrina drobiowa z suszoną żurawiną • Roladka z kaczki w duecie z gęsią wątróbką • Plastry pieczonego indyka przeplatane grzybowo – migdałowym musem • Terrina wegańska z warzywami, żurawiną i jabłkiem • Delicja z pieczonego schabu dopełniona pastą jajeczną i bekonowym chrustem • Rozmaitości mięs pieczystych z marynatami • Polędwiczki wieprzowe z musem ze śliwki i marynowaną gruszką • Filet z pstrąga pod cytrynową galaretką • Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i kaparami • Sałatka z pieczonym avocado i serem kozim z sosem z karmelizowanych cytrusów • Pieczywo • Masło

## Druga kolacja:

Gulaszowa z papryką, pomidorami i ciecierzycą

## Napoje:

Soki – jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną bez ograniczeń

Kawa i herbata w formie bufetu bez ograniczeń

**320 zł**

Cena za osobę

## Menu 4



### Przystawka:

Carpaccio z marynowanej piersi kaczki z sosem żurawinowym i gruszką

### Zupa:

Krem z pieczonych buraków z rucolą i prażonym słonecznikiem

### Drugie danie – 2 porcje / os.

Medaliony z piersi kukurydzianej z grillowaną cukinią, pomidorami i mozzarellą • Pierś z kaczki marynowana w czerwonym winie • Zrazy staropolskie w sosie myśliwskim z owocem jałowca • Łosoś pieczony w ziołach z masłem czosnkowym • Kapusta modra z cynamonem • Surówki sezonowe trzy rodzaje • Patatki opiekane • Puree chrzanowe / ziołowe • Kluski śląskie

### Deser do wyboru:

Torcik lodowy, podany na musie malinowym • Panna cotta z musem wiśniowym • Klasyczny Crème brûlée • Mus czekoladowy z chipsem z białej czekolady kruszonką i sosem wiśniowym, beza z serkiem mascarpone i świeżymi owocami

### Zakąski zimne:

Tortilla z wędzonym kurczakiem, warzywami i serkiem ricotta • Terrina z dziką z szynką z kaszubskiej wędzarni • Łosoś marynowany w migdałach i szalotce • Omlet szpinakowy z wędzonym halibutem i kremowym serkiem • Płatki pieczonego dorsza na grillowanym batacie z salsą z avocado • Kruche babeczki z humusami i świeżymi warzywami • Sałatka z melonem, orzechami, serem pleśniowym, kremem balsamico i świeżą rucolą • Deski suchych i dojrzewających wędlin z piklami • Rozmaitości serów regionalnych z owocami i bakaliami • Pieczywo • Masło

### Druga kolacja:

Strogonoff wieprzowy z kluskami

### Napoje:

Soki – jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną bez ograniczeń. Kawa i herbata w formie bufetu bez ograniczeń.

**360 zł**

Cena za osobę

## Stół wiejski 40zł/os.

Kiełbasy wiejskie

(np.: krupniok, kaszanka, kiełbasa swojska)

Pasztet domowy

Boczek marynowany

Mięsa wędzone

Salceson

Chleb wiejski ze smalcem

Ogórki małosolne lub kiszzone

Ćwikła

Chrzan

Dodatkowo proponujemy szynkę wędzoną z kopytem około 8 kg



### **Dodatkowe dania gorące serwowane w nocy:**

Indyk pieczony z kluskami gnocchi i sosem • Szynka podkomorzego z sosem, pajdą chleba i bigosem • Dzik pieczony z sosem myśliwskim i kaszą gryczaną

- Pierogi w formie bufetu – różne rodzaje

### **Informacje dodatkowe:**

Wyżywienie dla obsługi wesela – orkiestra, DJ, fotograf, kamerzysta, barmani 50% wybranego menu • Dzieci od 3 do 10 lat 50% wybranego menu • Dzieci do lat 3 nie są wliczane do kalkulacji menu • Standardowa umowa weselna obejmuje czas od godziny 17:00 do godziny 04:00 • Poprawiny trwają 5 godzin – godziny ustalane indywidualnie

### **Poprawiny:**

Koszt wynajęcia sali: 2500 zł • Koszt świeżego posiłku: 45zł/os. danie mięsne lub 60zł/os. danie mięsne z zupą • Oprócz świeżego posiłku serwowane jest również, w formie bufetu, wszystko co zostało z wesela • Poprawiny w formie grilla 80zł/os.

### **Noclegi:**

Do Państwa dyspozycji oddajemy 10 pokoi hotelowych, łącznie 36 miejsc noclegowych. Wszystkie pokoje posiadają łazienkę, TV, bezpłatny i bezprzewodowy internet. Koszt pokoi to 100zł/os. w pokojach powyżej 1 osoby, koszt pokoju jednoosobowego to 200zł. **Apartament dla Pary Młodej GRATIS.**

### **Atrakcje:**

Fontanna czekoladowa • Drink bar • Pokazy sztucznych ognii • Balony ledowe  
Zimne ognie sceniczne do pierwszego tańca lub tortu • Napis LOVE i wiele innych

- Kącik zabaw dla dzieci • Fotobudka

### **Napoje:**

Proponujemy Państwu zakup wszelkiego uzgodnionego wcześniej rodzaju napoi gazowanych w dwóch wariantach: Open bar 15zł/os. lub rozliczenie wg zużycia 8zł/0,85l.

### Alkohol:

Proponujemy Państwu zakup wszelkiego uzgodnionego wcześniej rodzaju alkoholu, w tym wódki weselnej po wyjątkowo dogodnych cenach. Rozliczenie za alkohol wg zużycia po wcześniej ustalonych cenach. Istnieje również możliwość dostarczenia alkoholu i napoi gazowanych we własnym zakresie.

Nie pobieramy korkowego.

### Bufet słodki:

Współpracujemy z kilkoma lokalnymi cukierniami. Na Państwa życzenie zamawiamy ciasta i tort weselny we własnym zakresie. Rozliczenie za słodkości następuje po weselu na podstawie faktury z cukierni. Oprócz tego w naszej ofercie posiadamy deserki w mini porcjach – 10zł/szt. Sezonowe owoce filetowane 20zł/os.

### Dekoracje:

Jesteśmy w stanie zapewnić Państwu kompleksową dekorację uroczystości weselnej – sala, kościół, samochód, ślub plenerowy, ogród. Zdjęcia dostępne na naszej stronie na Facebooku to nasze realizacje. Szczegółowa dekoracja i jej koszt ustalane są indywidualnie w zależności od Państwa potrzeb i wizji.

## Zapraszamy serdecznie

W razie jakichkolwiek pytań pozostaję do dyspozycji i służę pomocą:

Mariusz Rupiński

 +48 885 060 686