

2 0 2 1

# proponycje



FOREST *Wedding*



**APERITIF**

Wino musujące

**ZUPA**

Domowy rosół ze swojskim makaronem

**DANIE GŁÓWNE**

Rolada wieprzowa  
 Tradycyjny kotlet schabowy  
 Eskalopki z kurczaka  
 Kotlet de volaille  
 Sos pieczeniowy  
 Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem  
 Kluski śląskie  
 Surówka wielowarzynna z sosem winegret  
 Buraczki czerwone  
 Kapusta biała na ciepło z koprem

**DESER**

Crème brûlée z sosem owocowym

**ZIMNA PŁYTA / W BUFECIE /**

Wędliny z naszej wędzarni  
 Schab faszerowany warzywami  
 Pieczony filet z indyka  
 Galantyna z kurczaka  
 Ruloniki szynkowe z musem chrzanowym  
 Pasztet staropolski z sosem tatarskim  
 Śledź na kolorowo  
 Sałatka gyros z kurczakiem  
 Sałatka warzywna z szynki, sera i jajka  
 Pieczywo, masło

**OWOCE SEZONOWE****KOLACJA 1**

Pieczeń z szynki wieprzowej podana z tłuczonymi ziemniakami i białą kapustą duszoną

**KOLACJA 2**

Kwaśnica beszkidzka na golonce wieprzowej

**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, napoje gazowane, soki owocowe

**APERITIF**

Wino musujące

**ZUPA**

Domowy rosół ze swojskim makaronem

**DANIE GŁÓWNE**

Rolada wieprzowa  
 Tradycyjny kotlet schabowy  
 Filet z indyka nadziewany warzywami  
 Kotlet de volaille  
 Sos pieczeniowy  
 Ziemniaki z masłem i koperkiem  
 Domowe kopytki  
 Surówka z marchewki, jabłka i śmietany  
 Mizeria ze śmietaną  
 Salaty z sosem winegret

**DESER**

Tarta jabłkowa z kremem waniliowym i sorbetem malinowym

**ZIMNA PŁYTA / W BUFECIE /**

Wędliny z naszej wędzarni  
 Pieczony boczek rolowany na tostach  
 Terrina wieprzowa ze śliwką suszoną  
 Galantyna z kurczaka  
 Tymbalki drobiowe z groszkiem i marchewką  
 Mix tortilli  
 Conchiglioni z kurczakiem  
 Sałatka z pieczonego kurczaka i ananasa  
 Sałatka z selera konserwowego  
 Salaty z warzywami i dipem czosnkowym  
 Warzywa marynowane  
 Pieczywo, masło

**OWOCE SEZONOWE****KOLACJA 1 / DO WYBORU /**

Pieczona szynka wieprzowa z kością, podawana na sali, z pieczonymi ziemniakami i kapustą duszoną z koprem

**KOLACJA 2**

Grillowany filet z kurczaka podany na maślanym kaszotto z pieczoną marchewką z rozmarynem

**KOLACJA 3 / BUFET DAŃ CIEPŁYCH /**Kwaśnica beszkidzka na golonce wieprzowej  
 Żurek staropolski z kielbasą**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, napoje gazowane, soki owocowe

**APERITIF**

Wino musujące

**ZUPA / DO WYBORU /**Krem z zielonych szparagów z groszkiem ptysiowym  
 Domowy rosół ze swojskim makaronem**DANIE GŁÓWNE / SERWOWANE /**

Pieczone udko z kaczki podane z sufletem ziemniaczanym z dodatkiem bundzu oraz z rzyżczkami z brokuła

**PÓLMISEK MIĘS**

Rolada wieprzowa  
 Tradycyjny kotlet schabowy  
 Filet z indyka nadziewany warzywami  
 Sos pieczeniowy  
 Ziemniaki pieczone w ziołach  
 Kluski śląskie  
 Surówka wielowarzynna z sosem winegret  
 Mizeria ze śmietaną  
 Buraczki czerwone z chrzanem

**DESER**

Puchar lodów waniliowych z dodatkiem ciepłego sosu sliwkowego

**ZIMNA PŁYTA / W BUFECIE /**

Wędliny z naszej wędzarni  
 Karcezek pieczony w musztardzie  
 Pieczony boczek podany na toście  
 Terrina wieprzowa ze śliwką suszoną  
 Tymbalki drobiowe z groszkiem i marchewką  
 Conchiglioni z kurczakiem  
 Koreczki śledziowe  
 Łosoś na rosti z kremem koperkowym  
 Palmiszek serow  
 Sałatka z pikantnym salami i warzywami  
 Sałatka z kurczaka pieczonego i ananasa  
 Ogórki kiszone  
 Tradycyjny smalec ze smażoną cebulą  
 Pieczywo, masło

**OWOCE SEZONOWE****KOLACJA 1 / DO WYBORU /**

Filet z kurczaka z farszem mięsno-warzywnym podany z kopytkami i tartymi buraczkami czerwonymi

Eskalopki z kurczaka na puree ze słodkich batatów z dodatkiem rukoli z pieczoną oliwą

**KOLACJA 2 / DO WYBORU /**

Medaliony z połędwiczki wieprzowej na sosie borowikowym podane z pluczkami ziemniaczanymi i kalaflorem z masłem

Rolada z trzech rodzajów mięs na sosie francuskim podana z gnochci z masłem pietruszkowym oraz brukselką

**KOLACJA 3 / BUFET DAŃ CIEPŁYCH /**Barszcz czerwony podany z krokiem faszerowanym mięsem  
 Gulasz drobiowy z warzywami**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, napoje gazowane, soki owocowe

**APERITIF**

Wino musujące

**ZAKĄSKA / DO WYBORU /**Cielęcina na musie turkyczkowym z bukieciem sałata  
 Foie Gras z ciałnym wiśniowym**ZUPA / DO WYBORU /**Krem z kurczaka z białym pieczywem  
 Krem ze szparagów z kluseczkami  
 Bulion wołowy ze swojskim makaronem**DANIE GŁÓWNE / SERWOWANE /**

Udźlec z królika duszony w sosie własnym podany z ziemniakami gratin oraz buraczkami glazurowanymi w miodzie

**PÓLMISEK MIĘS**

Rolada śląska  
 Karcezek z dzika w sosie własnym  
 Filet z indyka nadziewany szpinakiem z suszonymi pomidorami  
 Kotlet de volaille  
 Ziemniaki z masłem i koperkiem  
 Kluski śląskie  
 Kaszotto z leśnymi grzybami

**DESER**

Pieczona gruszka z dodatkiem przypraw korzennych, podana na chrupiącym crunchy z karmelizowanymi orzechami oraz lodami

Lody czekoladowe z owocami i kruszoną bezą z sosem angielskim

**ZIMNA PŁYTA / W BUFECIE /**

Wędliny z naszej wędzarni  
 Pieczony boczek podany na toście  
 Pieczony karcezek  
 Połędwiczka wieprzowa z musem z wątróbki  
 Galantyna z kurczaka z musem szpinakowym  
 Conchiglioni z kurczakiem  
 Koreczki serowe  
 Gravlax na sałacie  
 Morszczuk wędzony na rosti z kremem koperkowym  
 Sałatka Waldorf  
 Sałatka z turkyczką i makaronem  
 Sałatka Caprese  
 Warzywa marynowane  
 Pieczywo, masło

**OWOCE SEZONOWE****KOLACJA 1 / DO WYBORU /**

Pieczona połędwiczka z dorsza na puree z groszku zielonego z dodatkiem chrustu warzywnego

Grillowany łosoś podany na tagliatelle ze szpinakiem

**KOLACJA 2 / DO WYBORU /**

Rolada z indyka nadziewana zielonymi szparagami podana z kluskami półfrancuskimi i rzyżczkami kalafiora romanesco

Faszerowana połędwiczka wieprzowa z dodatkiem ziemniaków konfitowanych i bukieciem świeżych sałat

**KOLACJA 3**

Wołowina duszona z borowikami

**KOLACJA 4 / BUFET DAŃ CIEPŁYCH /**Gulacz wieprzowy  
 Żurek na masłance**NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, napoje gazowane, soki owocowe





## TRZYMACIE W DŁONI NASZ POMYSŁ NA WASZE WESELE

Ten pomysł jest wynikiem doświadczeń, które zdobyliśmy w ciągu wielu lat organizacji przyjęć oraz spotkań z młodymi parami, dzięki którym zrozumieliśmy co jest dla nich priorytetem w tym dniu. Zaufajcie nam, a zadbamy o każdy detal Waszego przyjęcia. Chcemy byście mogli w pełni celebrować te chwile, ciesząc się sobą i obecnością Waszych najbliższych.

Pyszne jedzenie, pomocna obsługa oraz jedyne w swoim rodzaju widoki z 750 m.n.p.m. sprawią, że to wesele będzie najcudowniejszym dniem w Waszym życiu...

### *Pakiet all inclusive*

**Wariant 1:** Zawiera bufet ciast i ciasteczek, tort weselny, nielimitowane wino domu, piwo oraz Wódkę Kocierzankę - 90zł/os.

**Wariant 2:** Zawiera bufet ciast i ciasteczek, tort weselny, nielimitowane alkohole: whisky i piwo w bufecie oraz Wino Domu i Wódkę Kocierzankę - 115zł/os.

### *Proponujemy również*

- **Słodkie Podziękowania** (mini słoiczki z zawartością z Naszej Spizarni Kocierz) od 9 zł/szt
- **Bufet słodki** /sugerowany dla 50 osób/ - 65zł/os  
Ciasta w formie tart, mini ciasteczka, babeczki, muffiny, bezy, lemoniada
- **Bufet mini deserów** /120 szt./ - 900zł
- **Bufet lemoniad** 15 zł/os
- **Stół Staropolski** - 1650zł

Szynka i schab z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, galaretką wieprzowa, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski.

**Do stołu staropolskiego polecamy dodatkowo:**

- Wędzona szynka wieprzowa z kością - 700 zł / szt.
- Jesiotr w całości faszerowany pod galareta - 700 zł / szt.
- Sandacz w całości faszerowany pod galareta - 700 zł / szt.
- Żurek na maślanie w kociołku (30 porcji) - 400 zł
- Bigos staropolski (25 porcji) - 500 zł

- **Pierogi ze szpinakiem i bundzem okraszone cebulą** (9 porcji) - 250 zł
- **Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą** (9 porcji) - 150 zł
- **Pierogi nadziewane mięsem z gęsi** (9 porcji) - 260 zł
- **Pierogi z mięsem** (9porcji) - 180 zł

**Oferujemy wybór dodatkowych dań z dziczyzny:**

- **Udziec z jelenia szpikowany słoniną i warzywami** krojony na sali, podany z pieczonymi ziemniakami z ziołami i czerwoną kapustą duszoną ze śliwkami
- **Szynka z dzika** duszona w winie krojona na sali, podana z kluskami włochatymi i buraczkami glazurowanymi w miodzie z korzennymi przyprawami
- **Długo pieczona szynka jagnięca**, podana z gołąbkami z kaszą i podgrzybkami z duszoną brukselką
- **Kaczki pieczone** 3 szt./ 350 zł
- **Gęś faszerowana** 500 zł / szt.
- **Prosiak w całości pieczony** 1100 zł / szt.
- **Pieczone jagnię** 1400 zł / szt.
- **Dzik pieczony** 2700 zł / szt.
- **Noga wołowa z kością** 3900 zł / 35 kg

### *Pomagamy w organizacji dodatkowych usług*

- Wieczór panieński / kawalerski
- Ślub w plenerze
- Strefa chill'u
- Bar z obsługą barmańską
- Personalizacja oraz papeteria ślubna
- Dekoracje florystyczne
- Oprawa muzyczna
- Oprawa fotograficzna
- Pokazy sztucznych ogni
- Inne atrakcje

### *Dodatkowo*

Mogą Państwo u nas zakupić w specjalnie przygotowanych cenach: alkohol, ciasta i ciasteczka, tort weselny, paczki z ciastem

### *Pokoje dla Gości weselnych*

Pokoje hotelowe w specjalnych cenach od 330 zł za pokój 2-osobowy w noc przyjęcia weselnego /w cenę wliczone śniadanie oraz możliwość korzystania z krytego basenu, jacuzzi oraz saun/.

Dodatkowe osoby w pokoju:

Dziecko do lat 4 - pobyt gratis

Dzieci w wieku od 4 do 12 lat - 100 zł

Dzieci powyżej 12 lat oraz osoby dorosłe - 160 zł

Ceny pokoi uzależnione od terminu.

### *Opłaty dodatkowe*

- Opłata serwisowa za wnoszony własny alkohol /wódka, wino/ niezależnie od ilości wnoszonych sztuk 15 zł/os
- Opłata serwisowa za wnoszony własny alkohol /wino, wódka/ oraz alkohol kolorowy, niezależnie od ilości wnoszonych sztuk. 18zł/os. Z wyłączeniem obsługi oraz osób niepełnoletnich
- Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu cywilnego od 700 zł
- Opłata ZAİKS 150 zł

### *W ofercie menu zapewniamy*

- Opiekę koordynatora weselnego
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Występ Kapeli Góralskiej z pamiątkowym upominkiem dla Młodej Pary (dotyczy organizacji przyjęcia w sobotę)
- Pokój wraz ze śniadaniem dla Młodej Pary, z możliwością późnego wymeldowania do godz. 14:00
- Zaproszenie dla Młodej Pary do restauracji w pierwszą rocznicę ślubu
- Możliwość dostosowania menu do indywidualnych potrzeb i oczekiwań
- Bezpłatny parking dla Gości
- Menu dla dzieci w specjalnych cenach: dzieci do lat 4 - bezpłatnie, dzieci do lat 12 - 50% ceny menu dla os. dorosłej