OFERTA WESELA 2027/28

DOBRY CZAS
SALA BANKIETOWA





O NAS

Sala Bankietowa Dobry Czas – miejsce, w którym wyjątkowe chwile nabierają znaczenia.

Położona w otoczeniu zieleni i malowniczych stawów, w pobliżu Bobrowego Rozlewiska, Sala Bankietowa Dobry Czas to przestrzeń stworzona z myślą o wyjątkowych spotkaniach i niezapomnianych uroczystościach.

Łączymy nowoczesną architekturę z elegancją i bliskością natury, tworząc idealne miejsce do celebrowania najważniejszych chwil – od wymarzonych przyjęć weselnych, przez chrzciny i komunie, aż po spotkania rodzinne oraz wydarzenia firmowe.

Nasza sala zachwyca przestronnymi, pełnymi światła wnętrzami, starannie dopracowanymi detalami i możliwością aranżacji przestrzeni zgodnie z charakterem wydarzenia. Do dyspozycji Gości oddajemy również tarasy z widokiem na stawy, rozległe tereny zielone oraz komfortowe pokoje noclegowe.

Wierzymy, że udane przyjęcie to coś więcej niż piękne wnętrza i doskonała kuchnia. To przede wszystkim atmosfera, troska o każdy szczegół i poczucie, że wszystko jest na swoim miejscu. Dlatego towarzyszymy naszym Gościom na każdym etapie przygotowań, pomagając przekuć ich pomysły w wyjątkowe wspomnienia.

Dobry Czas to przestrzeń stworzona po to, by najważniejsze chwile przeżywać naprawdę.

DOSTĘPNE PAKIETY

PODSTAWOWY 299ZŁ / OS.

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
DESER
BUFET ZIMNY
1 DANIE GORĄCE
DANIE KOKILKOWE
BUFET SŁODKi
NAPOJE

KLASYCZNY 349ZŁ / OS.

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
DESER
BUFET ZIMNY
1 DANIE GORĄCE
BUFET GORĄCY 2 DANIA
DANIE KOKILKOWE
BUFET SŁODKi
NAPOJE

PREMIUM 399ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
DESER
BUFET ZIMNY
1 DANIE GORĄCE
2 DANIE GORĄCE
DANIE KOKILKOWE
BUFET SŁODKi
NAPOJE

PRESTIGE 449ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
DESER
BUFET ZIMNY
BUFET GORĄCY 2 DANIA
1 DANIE GORĄCE
2 DANIE GORĄCE
DANIE KOKILKOWE
BUFET SŁODKi
NAPOJE

PODSTAWOWY 299ZŁ / OS.

ZUPA

Tradycyjny rosół z makaronem i marchewką
/ Krem z białych warzyw z maślanymi grzankami i oliwą ziołową

*

DANIE GŁÓWNE

Delikatna polędwiczka wieprzowa w sosie rozmarynowym podana z młodymi ziemniakami z koperkiem
Zestaw Surówek
Buraczki z chrzanem
Seler z rodzynkami i śmietaną
Marchewka z pomarańczą i jabłkiem
/ Rustykalny kotlet schabowy smażony na smalcu serwowany z młodymi ziemniakami z koperkiem
Dodatki
Duszona młoda kapusta ze śmietaną lub klasyczna kapusta zasmażana
Marchewka z pomarańczą i jabłkiem
Sałatka z buraków

*

DESER

Kompozycja lodów w trzech smakach i sezonowych owoców z dodatkiem bitej śmietany i chrupiącego wafelka
/ Beza Pavlova w aromacie fiołków z waniliowym kremem mascarpone i sezonowymi owocami

*

BUFET ZIMNY

Półmisek mięs pieczonych, galantyn i regionalnych wędlin
Selekcja serów z winogronem i orzechami
Domowy pasztet z marynowanymi grzybami
Galaretka drobiowa
Tymbaliki wieprzowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, kukurydzą i ananasem
Sałatka wiosenna
Śledź w zaprawie śmietanowej z jabłkiem i koperkiem
Śledź w zaprawie pomidorowej z papryką i ogórkiem marynowanym
Sos cumberland
Sos tatarski
Pieczywo
Masło

*

DANIE GORĄCE

Roladka z indyka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami serwowana z sosem śmietanowym, buraczanymi gnocchi i dzikim brokułem
/ Pierś z kurczaka supreme w aromacie tymianku i cytryny podana na risotto z zielonymi warzywami i parmezanem

*

DANIE GORĄCE KOKILKOWE

Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego
/ Bulion pomidorowy z bułeczką nadziewaną pieczarkami i serem

*

BUFET SŁODKI

Ciasta 4 rodzaje

*

NAPOJE

Kawa, herbata
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane

KLASYCZNY 349ZŁ / OS.

ZUPA

Tradycyjny rosół z zacierką, olejem lubczykowym i warzynym julienne
/ Krem z pieczonych pomidorów podany z mozzarellą i parmezanową grzanką

*

DANIE GŁÓWNE

Medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie borowikowym podana z młodymi ziemniakami z koperkiem
Zestaw Surówek
Czerwona kapusta z jabłkiem i ogórkiem marynowanym
Mizeria ze śmietaną
Marchewka z pomarańczą i jabłkiem
/ Indyk otulony szynką dojrzewającą z tymiankiem i czosnkiem w sosie śmietanowym podany z młodymi ziemniakami z koperkiem
Zestaw Surówek
Czerwona kapusta z jabłkiem i ogórkiem marynowanym
Mizeria ze śmietaną
Marchewka z pomarańczą i jabłkiem

*

DESER

Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym, owocami i wafelkiem
/ Creme brulee waniliowy z watą cukrową i owocami

*

BUFET ZIMNY

Półmisek mięs pieczonych, galantyn i regionalnych wędlin
Selekcja serów z winogronem i orzechami
Domowy pasztet z marynowanymi grzybami
Galaretka drobiowa
Tymbaliki wieprzowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, kukurydzą i ananasem
Sałatka wiosenna
Śledź w zaprawie śmietanowej z jabłkiem i koperkiem
Śledź w zaprawie pomidorowej z papryką i ogórkiem marynowanym
Sos cumberland
Sos tatarski
Pieczywo
Masło

*

DANIE GORĄCE

Duszony karczek wieprzowy w aromacie kminku i miodu podawany z kopytkami i ćwikłą z chrzanem
/ Panierowana sakiewka z kurczaka nadziewana serem i brokułami serwowana z gulaszem paprykowym i kluseczkami

*

BUFET GORĄCY

/do wyboru 2 pozycje/
Lassagne a'la bolognesse z sosem pomidorowym
/ Pierogi domowe w dwóch smakach z omastami
/ Żeberka wieprzowe duszone podane na zakwaszanej kapuście oraz z opiekanymi ziemniakami
/ Pulpeciki cielęce z boczniakami w sosie śmietanowo-truflowym z szpinakowymi gniocchi

*

DANIE GORĄCE KOKILKOWE

Bogracz wołowy z warzywami podany z ciepłą bułeczką
/ Barszcz czerwony z mięsnym krokietem

*

BUFET SŁODKI

Ciasta 4 rodzaje
Mini deserki 3 rodzaje
Ciasteczka i babeczki
Sezonowe owoce filetowane

*

NAPOJE

Kawa, herbata
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane

PREMIUM 399ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA
Płatki łososia macerowanego z musem chrzanowym i marynowanymi młodymi buraczkami
/ Kremowy pasztet z dziczyzny w aromacie trufli podany z konfiturą z żurawiny oraz orzechową grzanką
*
ZUPA
Consomme z wołowiny i ptactwa z mięsnymi pierożkami i marynowanym pomidorem
/ Krem z batatów i karotki podany czarną soczewicą i dymką
*
DANIE GŁÓWNE
Udko z kaczki confit z sosem miodowym podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
/ Pieczeń wołowa w sosie kurkowym podawana z gratin ziemniaczanym i duszoną kapustą włoską z koperkiem i pomidorami
*
DESER
Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi, sosem malinowym i owocami jagodowymi
/ Mus z białej czekolady podany z coulis mango-marakuja i chrupiącym wafelkiem migdałowo-pomarańczowym
*
BUFET ZIMNY
Półmisek mięs pieczonych, galantyn i regionalnych wędlin
Selekcja serów z winogronem i orzechami
Domowy pasztet z marynowanymi grzybami
Galaretka drobiowa
Tymbaliki wieprzowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, kukurydzą i ananasem
Sałatka wiosenna
Śledź w zaprawie śmietanowej z jabłkiem i koperkiem
Śledź w zaprawie pomidorowej z papryką i ogórkiem marynowanym
Sos cumberland
Sos tatarski
Pieczywo
Masło
*
DANIE GORĄCE
Kieszeń wieprzowa panierowana nadziewana szynką i serem serwowana z kompozycją sałat, frytkami karbowane i sosem jogurtowo-ziołowym
/ Szaszłyk z indyka marynowanego w jogurcie podany z sałatką tabbouleh, pitą i sosem pomidorowo-paprykowym
*
DANIE GORĄCE II
Żeberka pieczone w sosie BBQ podane z palonym ziemniakiem z ziołami oraz dwukolorową sałatką Coleslaw
/ Kaszotto z duszonym karczkiem z dzika, burakami, boczniakiem królewskim i dymką
*
DANIE GORĄCE KOKILKOWE
Boeuf Stroganoff z kwaśną śmietaną
/ Kwaśnica tradycyjna z ziemniakami
*
BUFET SŁODKI
Ciasta 4 rodzaje
Mini deserki 3 rodzaje
Ciasteczka i babeczki
Sezonowe owoce filetowane
*
NAPOJE
Kawa, herbata
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane

PRESTIGE 449ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA

Wolno pieczony rostbef z rukolą, płatkami parmezanu i sosem pieprzowym
/ Quiche nadziewany porem, bekonem i borowikami podany z aioli szczypiorkowym i kiełkami

*

ZUPA

Krem z białych szparag z dodatkiem grillowanych zielonych szparag i żółtą cukinią
/ Zupa kurkowa z pomidorami concase i szpinakowym lanym ciastem

*

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki z sosem porzeczkowym serwowana z musem selerowym, marchewką po parysku i karmelizowaną figą
/ Policzek wołowy duszony w czerwonym winie z pomme duchesse i karmelizowanym pasternakiem

*

DESER

Sernik baskijski karmelizowany z kruszonką lotus serwowany z truskawkami i czarnym bzem
/ Tartaletka kokosowa z malibu i czekoladą podana ze świeżymi malinami i sorbetem malinowym

*

BUFET ZIMNY

Półmisek mięs pieczonych, galantyn i regionalnych wędlin
Selekcja serów z winogronem i orzechami
Domowy pasztet z marynowanymi grzybami
Galaretka drobiowa
Tymbaliki wieprzowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, kukurydzą i ananasem
Sałatka wiosenna
Śledź w zaprawie śmietanowej z jabłkiem i koperkiem
Śledź w zaprawie pomidorowej z papryką i ogórkiem marynowanym
Sos cumberland
Sos tatarski
Pieczywo
Masło

*

BUFET GORĄCY

/do wyboru 2 pozycje/

Rolada wołowa z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym / Pieczony filet z łososia otulony cukiną z karczochami i pomidorkami koktajlowymi w sosie z białego wina
/ Udziec z kurczaka podany na ratatouille z oliwkami i kaparmi / Płatki halibuta serwowany z sosem z czerwonego pieprzu i pieczonym brokułem
/ Maczanka po krakosku z karczku z dzika z dodatkiem pomidorów koktajlowych i pieczarek/ Kaszotto grzybowe z nutą oliwy truflowej, pieczoną dynią i orzechami
/ Żurek z białą kiełbasą i jajkiem / Flaki po warszawsku w aromacie imbiru / Kwaśnica na wędzące z żeberkiem i ziemniakami

DODATKI DO DAŃ

/do wyboru 2 pozycje/

Ziemniaki opiekane w aromacie czosnku i rozmarynu / Kugiel ziemniaczany z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
/ Półksiężyce ziemniaczane smażone z dodatkiem ziół i przypraw / Sezonowe warzywa blanszowane
Buraczki duszone z koperkiem i kwaśną śmietaną / Warzywa grillowane z masłem czosnkowo-ziołowym

*

DANIE GORĄCE

Gulasz z sarny w aromacie cynamonu i czerwonego wina podany z kluskami spatzle i fasolką szparagową
/ Filet z kurczaka supreme podawany z gulaszem paprykowo-pomidorowym i kremowym ryżem

*

DANIE GORĄCE II

Udko z królika duszone w śmietanie i lubczyku z kremową polentą i klasyczną marchewką z groszkiem
/ Stek z schabu wieprzowego w sosie miodowo-musztardowym z sałatką waldorf i ziemniakiem stekowym

*

DANIE GORĄCE KOKILKOWE

Zalewajka z wędzonym boczkiem
/ Bigos staropolski z wiejskim chlebem

*

BUFET SŁODKI

Ciasta 4 rodzaje
Mini deserki 3 rodzaje
Ciasteczka i babeczki
Sezonowe owoce filetowane

*

NAPOJE

Kawa, herbata
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane

OFETA ZAWIERA

Tradycyjne powitanie Pary Młodej
Wybrane MENU
Bezpłatny nocleg w apartamencie dla Pary Młodej w dniu ślubu
Podstawową aranżację stołu (obrusy, serwety, szmpańskie krzesła)
Obsługę kelnerską
Zniżki dla dzieci
Zniżki dla podwykonawców
Opiekę Managera

WYMAGANA ILOŚĆ GOŚCI

	Soboty i Święta	Piątki i Niedziele
MAŁA SALA	od 50osób	od 40osób
DUŻA SALA	od 80osób	od 70osób
CAŁY OBIEKT	od 120osób	od 90osób



DODATKOWO

Przedstawione ceny stosowane są dla osób dorosłych i młodzieży, w przedziale wiekowym od 3 do 10 lat wartość “talerza” to 70 % przedstawionej ceny, dzieci do 3 lat gratis.

Dla małych dzieci przewidziany jest zamiennik głównego dania we wszystkich wariantach, po wcześniejszym zgłoszeniu ilości i są to: Domowy rosół z makaronem, Nugetsy z frytkami, Surówka z marchwi i jabłek.

Cena za usługodawcę wynosi 70% ,, talerzyka” cena obowiazuje do 10 osób

opłata korkowa wynosi 10zł od każdej napoczętej butelki.

W przypadku chęci wprowadzenia dodatkowego usługodawcy pobierana jest opłata ,,techniczna” na poczet korzystania z prądu/miejsca/zaplecza. dotyczy ona usługodawców z którymi nie współpracujemy



DLACZEGO WARTO

Wyjątkowa lokalizacja – otoczenie zieleni, malowniczych stawów i fontann tworzy niepowtarzalną scenerię każdej uroczystości.

Nowoczesna i elegancka przestrzeń – jasne, przestronne wnętrza bez filarów oraz możliwość podziału sali na mniejsze strefy dzięki modułowym ścianom.

Przyjęcia dopasowane do Waszych potrzeb – indywidualna aranżacja stołów, parkietu i przestrzeni, zgodnie z charakterem wydarzenia.

Ceremonie w plenerze – możliwość organizacji ślubu na świeżym powietrzu, z uwzględnieniem alternatywnego rozwiązania na wypadek niepogody.

Wyśmienita kuchnia – potrawy przygotowywane na miejscu przez doświadczonych kucharzy, z możliwością dostosowania menu do indywidualnych potrzeb Gości.

Profesjonalna obsługa – dbamy o sprawny przebieg uroczystości, komfort Gości i każdy istotny detal.

Dedykowany opiekun przyjęcia – wsparcie na etapie planowania oraz organizacji wydarzenia.

Komfortowe noclegi – 14 pokoi dla Gości, którzy chcą odpocząć po wspólnym świętowaniu.

Tarasy i tereny zielone – dodatkowa przestrzeń do rozmów, relaksu i pamiątkowych zdjęć.

Nowoczesne udogodnienia – klimatyzacja, profesjonalne nagłośnienie, modułowy parkiet taneczny i podesty sceniczne, projektory.

Bezpłatny parking – wygoda i komfort dla wszystkich uczestników wydarzenia.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Wszystkie elementy przedstawione w ofercie możemy dostosować do charakteru przyjęcia oraz liczby gości. W przypadku pytań lub potrzeby omówienia szczegółów zapraszamy do kontaktu z Managerem Sali Bankietowej Dobry Czas, który z przyjemnością doradzi i przygotuje ofertę najlepiej odpowiadającą Państwa oczekiwaniom.

Czas trwania przyjęcia

Przyjęcie weselne trwa do godziny 4:00. Każda kolejna rozpoczęta godzina wiąże się z dodatkową opłatą w wysokości 1 000 zł.

Własny tort i alkohol

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu, alkoholu oraz innych produktów po wcześniejszym uzgodnieniu z Managerem i uiszczeniu odpowiedniej opłaty serwisowej. Jej wysokość uzależniona jest od rodzaju wniesionych produktów lub zakresu usługi.

Zadatek i warunki płatności

Zadatek w wysokości 10% szacowanej wartości przyjęcia – płatny w terminie do 7 dni od dnia podpisania umowy.

70% szacowanej wartości przyjęcia – płatne najpóźniej 7 dni przed terminem wesela.

Pozostała należność – płatna dzień po zakończeniu przyjęcia, na podstawie końcowego rozliczenia.

Ostateczna liczba gości

Prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników przyjęcia najpóźniej 7 dni przed ustalonym terminem wesela.

Gwarancja cenowa: Podane w ofercie ceny obowiązują i są gwarantowane dla przyjęć organizowanych w 2027 roku. W przypadku przyjęć zaplanowanych na lata 2028–2029 zastrzegamy sobie możliwość zmiany cen, przy czym ewentualna podwyżka nie przekroczy 15% względem cen wskazanych w niniejszej ofercie.

Zapraszamy do kontaktu!

Sala Bankietowa Dobry Czas
E-mail: manager@dobry-czas.eu
Telefon do managera sali: +48 784 868 909

