



Miłość stanowi przyprawę życia, a przyjęcie w Cyziówce uczyni ją jeszcze bardziej pikantną.

Propozycja organizacji przyjęcia weselnego

W Folwarku Cyziówka

na rok 2025

Jeśli szukają Państwo niepowtarzalnej scenerii stanowiącej oprawę Waszego Ślubu to wymarzone miejsce jest Folwark Cyziówka. Jest to romantyczny zakątek ukryty na leśnej polanie z dala od miejskiego zgiełku. Nasze 20 – letnie doświadczenie w połączeniu z niezwykłym klimatem tego miejsca, są gwarancją niezapomnianych chwil i wspomnień. Wnętrza sal weselnych wykonane są z drewnianych bali, które tworzą wyjątkowy, niepowtarzalny klimat jedyny taki w naszych okolicach. Poza wyjątkowością miejsca gwarantujemy Państwu znakomitą staropolską kuchnię opartą na starodawnych recepturach, profesjonalną obsługę oraz wysoki poziom świadczenia usług. Ośrodek dysponuje 74 miejscami noclegowymi w pokojach dwuosobowych z możliwością 12 dostawek.

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwa niepowtarzalne miejsca do organizacji przyjęcia weselnego. Zgodnie z życzeniem Państwa ustawiamy w nich stoły prostokątne lub okrągłe:

- Sala Balowa- do 240 osób
- Karczma – do 60 osób

Wyjątkowa oferta:

Chcemy zaproponować Państwu powrót do tradycji wesel, które organizowali dziadowie, czyli wesel w plenerze. Do dyspozycji oddajemy dwie hale namiotowe z profesjonalnym zapleczem, usytuowane na zadrzewionym terenie pośród pięknej zieleni nieopodal malowniczego jeziora. Możemy w nich zorganizować przyjęcie weselne nawet do 800 osób. **Cenę ustalamy indywidualnie.**

W ramach kompleksowej obsługi zapewniamy:

- Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Toast lampką wina musującego
- Dzieci do lat 2 – bezpłatnie
- Dzieci do lat 10 – połowa kwoty osoby dorosłej
- Możliwość wyboru dań wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych
- Porcelanową zastawę
- Podstawową aranżację stołów z kwiatami
- Obrusy, serwetki
- Pokrowce na krzesła
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Możliwość zorganizowania zaślubin
- Klimatyzowane sale
- Parasole, stoliki i krzesła na zewnątrz dla Gości
- Duży, zadaszony grill obok Sali
- Duży i bezpłatny parking dla wszystkich Gości
- Plac zabaw dla dzieci
- Miejsca noclegowe dla 74 osób
- Jezioro, plaże- wypoczynek dla gości po niezapomnianej zabawie
- Kilkunastohektarowy teren z ścieżkami spacerowymi i nocnym oświetleniem

W prezencie od Ośrodka Cyziówka:

- Apartament dla Młodej Pary
- Promocyjna cena na pokoje dla gości weselnych

Dodatkowo możemy Państwu pomóc w skorzystaniu z usług:

- Profesjonalnej firmy przewozowej
- Florystki
- Barmanów

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

Główny obiad:

Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

Danie główne: jedna z propozycji do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami na sosie z estragonu
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych z oczkiem drobiowym na ognistym sosie z pikli
- Filet z indyka z mozaikowym nadzieniem w sosie szampańskim

Dodatki do drugich dań: jedna z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

Deser: Pucharek lodowy

Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany serem halumii z suszonymi pomidorami z marchewką z groszkiem i fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca

- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Pasterska roladka ze schabu z serem i orzechami w sosie pomidorowym, kasza gryczana z surówką z kapusty kiszzonej na kolorowo
- Sznyceł babuni z białym serem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem z warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem drożdżowym
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretką wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Schab po rzeszowsku w galarecie z piklami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami w galarecie
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volawenty z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo, owoce

Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i serkiem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szynką

Napoje:

Kawa, herbata, napoje zimne: soki jabłkowy, pomarańczowy w dzbankach, woda z cytryną w dzbankach.

Dodatkowo płatne według zużycia:

Napoje gazowane pepsy, mirinda, 7up butelki szklane- 0,2l –cena 9zł/szt.

Pakiet II

cena 355 zł/os

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

Główny obiad:

Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

Danie główne: jedna z propozycji do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami na sosie z estragonu
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych z oczkiem drobiowym na ognistym sosie z pikli
- Filet z indyka z mozaikowym nadzieniem w sosie szampańskim

Dodatki do drugich dań: jedna z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

Coś dla najmłodszych: jedna z propozycji do wyboru

- Filecik drobiowy panierowany, ziemniaki, surówka
- Kotlecek drobiowy z mozzarellą, frytki, surówka

Deser:

Tort serwowany na środku Sali

Smaki do wyboru:

- tort pyszny jasny
- pyszny ciemny
- orzechowo czekoladowy z wiśniami lub bez
- ambrozja
- orzechowy

Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką z groszkiem, fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Pasterska roladka ze schabu z serem i orzechami w sosie pomidorowym, kasza gryczana z surówką z kapusty kiszanej na kolorowo
- Sznyceł babuni z białym serem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Zupa węgierska z wołowiny i warzyw
- Strogonow z makaronem pieprzowym
- Czarka czarownicy
- Mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami
- Krezki cięte z wołowiną i warzywami

III Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczką drożdżową
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretka wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Schab po rzeszowsku w galarecie z piklami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volaventy z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo
- Owoce

Napoje bez ograniczenia:

- Napoje gazowane w formie bufetu
- Kawa i herbata w formie bufetu
- Sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach na stołach

Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szynką

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

Główny obiad:

Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

Danie główne: jedna z propozycji do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami na sosie z estragonu
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych z oczkiem drobiowym na ognistym sosie z pikli
- Filet z indyka z mozaikowym nadzieniem w sosie szampańskim

Dodatki do drugich dań: jedna z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

Coś dla najmłodszych: jedna z propozycji do wyboru

- Filecik drobiowy panierowany, ziemniaki, surówka
- Kotlecik drobiowy z mozzarellą, frytki, surówka

Deser:

Tort serwowany na środku Sali

Smaki do wyboru:

- tort pyszny jasny
- pyszny ciemny
- orzechowo czekoladowy z wiśniami lub bez
- ambrozja
- orzechowy

Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką z groszkiem, fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befszyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Pasterska roladka ze schabu z serem i orzechami w sosie pomidorowym, kasza gryczana z surówką z kapusty kiszanej na kolorowo
- Sznyceł babuni z białym serem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Zupa węgierska z wołowiny i warzyw
- Strogonow z makaronem pieprzowym
- Czarka czarownicy
- Mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami
- Krezki cielęce z wołowiną i warzywami

III Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczką drożdżową
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretka wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Schab po rzeszowsku w galarecie z piklami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami w galarecie
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volaventy z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo
- Owoce

Napoje bez ograniczenia:

- Napoje gazowane w formie bufetu
- Kawa i herbata w formie bufetu
- Sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach na stołach

Słodki bufet:

- Ciasta
- Ciasteczka

Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szynką

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące)

Przystawki: jedna z propozycji do wyboru

- Pasztet wiejski z wieprzowiny i kurczaka z kostkami słoniny
- Ślimaczki z naleśników rozspanki i łososia na fileciku z grejpfruta
- Galantyna drobiowa z marynowanymi warzywami na sałatce krymskiej
- Żłocisty owoc w pelerynce włoskiej

Główny obiad:

Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion drobiowy z makaronem pieprzowym
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szpinaku z orzechami i gruszką

Danie główne: trzy propozycje do wyboru - półmiski

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwką i morelą z nutą rozmarynu
- Tradycyjny schabowy z kostką w zbożach
- Rolada z kurczaka z szynką i serem camembert
- Karkówka szpikowana śliwką i morelą
- Schab pieczony po rzeszowsku
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami na sosie z estragonu
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych z oczkiem drobiowym na ognistym sosie z pikli
- Filet z indyka z mozaikowym nadzieniem w sosie szampańskim

Dodatki do drugich dań: dwie z propozycji do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Paluchy ziemniaczane
- Trójkąty ziemniaczane
- Frytki

Zestaw surówek:

Surówka z buraczków i papryki konserwowej, marchewka z mandarynkami, surówka z białej kapusty

Coś dla najmłodszych: jedna z propozycji do wyboru

- Filecik drobiowy panierowany, ziemniaki, surówka
- Kotlecik drobiowy z mozzarellą, frytki, surówka

Deser: jedna z propozycji do wyboru

- Szarlotka na ciepło z lodami
- Pucharek lodowy
- Sernik z musem malinowym
- W-z z konfiturą wiśniową

Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Grillowany filet z kurczaka szpikowany suszonymi pomidorami z marchewką, groszkiem i fasolką szparagową, ryż, mix sałat kolorowych
- Pałki z kurczaka w panierce z sezamem, grube frytki, sałata lodowa z kolorowymi warzywami na sosie winegret, kapusta czerwona
- Karkówka duszona na plastrach kapusty z buraczkami z zalewy słodko- kwaśnej, szparagówka z migdałami, ziemniaki ziołowe z pieca
- Befsztyk szarpany na grubo z szynki wieprzowej z cebulką i pieczarkami, trójkąt ziemniaczany, buraczki i sałata lodowa
- Pasterska roladka ze schabu z serem i orzechami w sosie pomidorowym, kasza gryczana z surówką z kapusty kiszzonej na kolorowo
- Sznyceł babuni z białym serem, ziemniaki z pieca, mix sałat zielonych
- Makaroniki z indyka w płaszczyku z boczku w sosie pieczarkowym z ryżem i warzywami, kapusta czerwona
- Wieprzowe szabelki BBQ na sosie słodko kwaśnym, ziemniaki z pieca, buraczki z zalewy, mix sałat zielonych z warzywami

Tort serwowany na środku Sali

Smaki do wyboru:

- tort pyszny jasny
- pyszny ciemny
- orzechowo czekoladowy z wiśniami lub bez
- ambrozja
- orzechowy

II Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Zupa węgierska z wołowiny i warzyw
- Strogonow z makaronem pieprzowym
- Czarka czarownicy
- Mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami
- Krezki cielęce z wołowiną i warzywami

III Kolacja Gorąca: jedna z propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Barszcz czerwony z paluszkami
- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem drożdżowym
- Zalewajka na zakwasie z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

Zimny bufet: sześć propozycji do wyboru - szwedzki stół

- Wędliny z własnej wędzarni
- Galaretki wieprzowa i drobiowa
- Rolada z łososia z musem koperkowym
- Schab w galarecie z borowikami
- Schab po rzeszowsku w galarecie z piklami
- Roladki z tortilli z serem feta i warzywami
- Galantyna z indyka z owocami
- Karkówka w towarzystwie skrzydełek
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki z kolorowymi serkami
- Volaventy z pastami
- Tarta z warzywami
- Dorsz na sałatce greckiej
- Śledź w trzech smakach
- Śliwki w boczku
- Jajka w szynce na sosie tatarskim
- Pieczywo
- Owoce

Sałatki: dwie propozycje do wyboru - szwedzki stół

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka pieczarkowa z kokardkami
- Sałatka z penne, ogórkiem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Lekka sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka makaronowa z szynką włoską, słonecznikiem, pomidorki koktajlowe, oliwki i kulki mozzarella
- Mix sałat zielonych z łososiem na sosie cebulowym
- Sałatka z selera naciowego i kurczaka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szynką

Napoje bez ograniczenia:

- Napoje gazowane w formie bufetu
- Kawa i herbata w formie bufetu
- Sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach
- Woda mineralna z cytryną w dzbankach na stołach

Słodki bufet:

- Ciasta
- Ciasteczka
- Szyszka jedna na parę

Na Państwa życzenie przygotowujemy:

➤ **Wiejski stół wycena:**

- 43 zł od osoby powyżej 100 osób,
- 48 zł od osoby 90 - 100 osób,
- Wycena indywidualna poniżej
 - Chleb wiejski tradycyjnie pieczony
 - Gliniak smalcu wiejskiego z mięsem i cebulką,
 - Gliniak ogórków kiszonych,
 - Pasztet swojski,
 - Warkocze kiełbas wiejskich, kabanosy
 - Masła wiejskie smakowe
 - Salceson od chłopa
 - Boczek faszerowany
 - Studzienina
 - Proziaki
- Udziec wieprzowy na ciepło z żurawiną i chrzanem - **549 zł**
- Garniec Pierogów mix - 100 szt. - **210 zł**
- Pieczeń rzymska z polędwiczką wieprzową – 2kg – **190 zł**
- Prosiak pieczony w całości serwowany na sali ok. 30 kg cena od **2490 zł**.
- Jagnięcina pieczona (sezonowo) ok 12-15 kg - cena do ustalenia indywidualnie.
- Łosoś pieczony w całości podawany na zimno pod szafranową galaretką od 3 kg cena od **490 zł**.
- Fontanna czekoladowa z owocami i dodatkami - do 4 godz., cena **19 zł** od osoby, minimum 100 osób
- Bar lemoniadowy **500zł**
 - Lemoniada cytrynowo - limonkowa – 6l
 - Lemoniada malinowo - cytrynowa – 6l
- Piramida przekąsek ok 130 szt. cena **780 zł**
 - (podawane na łyżeczkach: łosoś, kulki mięsne, jajka przepiórcze z kawiozem)
 - Deska serów 1,2 kg cena 190 zł

Dania wegetariańskie - pełny obiad, cena od osoby 60 zł

Zupy: jedna z propozycji do wyboru

- Krem brokułowy,
- Krem porowo ziemniaczany z grzankami
- Krem kalafiorowy z curry z groszkiem ptysiowym
- Krem grzybowy

Drugie dania: jedna z propozycji do wyboru

- Bukiet warzyw z prażonymi migdałami
- Kotleciki z czerwonej soczewicy
- Kotleciki z pieczarek
- Gulasz warzywny

Dodatki do drugich dań:

- Placki z cukinii i kapusty
- Kasza gryczana
- Ryż jaśminowy

- **Stół wegetariański minimum 10 osób cena od 99 zł od osoby:**
 - Humus w trzech smakach (pasta z soczewicy)
 - Guacamole (awokado, pomidor, ogórek kwaszony)
 - Świeże paluszki z warzyw w cukinii
 - Pomidorki koktajlowe z serkiem tofu
 - Łódeczki z ogórka z serkiem szczypiorkowym
 - Kruche babeczki z chrzanem i jajkiem
- **Alkohol:**
 - Wódka Finlandia 0,5l
 - Wino czerwone i białe – butelka 0.75l
 - Wybór innych alkoholi według indywidualnych ustaleń
 - Rollbar z piwem Lech, Tyskie

Podane ceny mogą ulec zmianie.

Opłaty dodatkowe: usługi gastronomiczne

- wynajem ścianki dekoracyjnej **400zł**
- usługa -przygotowanie i obsługa stołu wiejskiego dostarczonego przez klienta (do 100 osób) - **700zł**
- usługa - opłata za serwowanie ciasta dostarczonego przez klienta (ciasto porcjowane, do 100 osób) – **700zł**
- usługa zaserwowania ciepłej kolacji do stołu (II lub III) – **10zł** od osoby
- usługa zimny bufet na stoły- **15zł** od osoby
- usługa opakowania na posiłki po przyjęciu do 100 osób - **300zł**
- usługa serwis alkohol dodatkowy – **10 zł** od osoby
- usługa roznoszenia alkoholu przez kelnera w trakcie wesela do 100 osób - **450zł**
- słodki stół (deserki, muffinki, galaretki, bezy itp.) - cena ustalana indywidualnie
- usługa sprzątanie po konfetti - **400zł**

Pakiet ciasto: ciasta 2 porcje, ciasteczka 10 dag., tort, szyszka – **50 zł** od osoby

Napoje gazowane 0,2l - **9 zł** sztuka

Poprawiny

Poprawiny to druga część i kontynuacja niezapomnianego wesela. Na tę okazję przygotowaliśmy dla Państwa dwa miejsca:

- W plenerze: duży zadaszony grill w samym środku leśnego kompleksu przy jeziorze
- Sala balowa: tradycyjne poprawiny

Cena i menu ustalana indywidualnie.

Preferujemy indywidualne podejście do klienta, dlatego nasza oferta jest elastyczna i dopasowana do Państwa wymagań. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie zmian w menu.

U Nas każda noc ma swoje menu, dlatego u Nas wesele jest wyjątkowe.

Jeśli interesują Państwa szczegóły naszej oferty prosimy o kontakt:

Dyrektor Katarzyna Warzocha : 665 700 013

e-mail : katarzynawarzocha@cyziowka.pl

Ceny mogą się zmienić w razie wzrostu cen rynkowych.

Cyziówka zastrzega sobie możliwość zmian w menu.

Oferta ważna od 1.01.2025 roku do 31.12.2025 rok.

Promocje i Rabaty

1. Na przyjęcia organizowane od listopada do końca marca 10% rabatu na menu z wyłączeniem Świąt i Sylwestra.
2. Na przyjęcia organizowane w piątki i niedziele stół wiejski gratis.
3. Rabaty na noclegi dla gości weselnych w miarę dostępności przedłużona doba hotelowa
4. Promocyjne ceny poprawin.

Ogólne warunki realizacji wesela

1. Po podjęciu decyzji przez Państwa Młodych o organizacji przyjęcia weselnego w Ośrodku Cyziówka strony podpisują zobowiązującą umowę popartą wpłaceniem zadatku w wysokości **3000 zł**. W razie rezygnacji istnieje możliwość przepisania umowy (cesji) na dane innej osoby wskazane przez zamawiającego.
2. Na 6 miesięcy przed planowanym przyjęciem należy uiścić kolejny zadek w wysokości **5000 zł**. Pozostała część należności płatna jest do 2 dni od terminu realizacji przyjęcia.
3. Ostateczna liczba gości weselnych powinna być potwierdzona najpóźniej 6 dni przed uroczystością weselną. W przypadku niedotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostaje obciążony pierwotnie złożonym zamówieniem.

4. Struktura pokoi – anulacja lub zamiana ilości zarezerwowanych pokoi powinna nastąpić najpóźniej 2 miesiące przed terminem wesela. Niedotrzymanie terminu skutkuje obciążeniem za wszystkie zamówione pokoje.
5. Dane do przelewu:

Alior Bank 37 2490 0005 0000 4530 7332 9961

Cyziówka Jan Cyzio

Ośrodek szkoleniowo wypoczynkowy

39-122 Kamionka 286