



*Oferta weselna*





## *Ślub i Wesele*

Wesele to wyjątkowy dzień w życiu Młodej Pary,  
to niezapomniane emocje i chwile wzruszenia.

Gwarancja wspomnień, które na długo zostaną w Państwa pamięci.

Zorganizujemy tę ważną uroczystość z dbałością o każdy detal.

*Wszystkie Wasze sprawy niech się dokonują w miłości...*

*Sprawdź, zobacz, poczuj, a zostaniesz... ♡♡*

Zapraszamy do Bel Mon Resort - kompleksu składającego się z pięciogwiazdkowego Hotelu Lili, Restauracji Mona oraz Berry Spa. Posiadamy przestronną, podzielną salę bankietową, urządzonej we współczesnym stylu z elementami XVIII - wiecznej architektury. Ciepła kolorystyka i boazeria, stylowe drewniane belki stropowe oraz niepowtarzalny system oświetlenia i gustowne wnętrza zaspokoją potrzeby aranżacji wybranych stylów Państwa przyjęcia.

Zależnie od potrzeby proponujemy Państwu opcję zorganizowania uroczystości w plenerze. Jeśli marzą Państwo o ślubie i weselu w otoczeniu natury, to nasz ogród francuski wraz z eleganckim namiotem weselnym stworzą idealne tło dla tak ważnego wydarzenia.



## *Niezapomniane kulinarne doznanie*

Wyjątkowego charakteru uroczystości dopełni wytworna kuchnia Bel Mon Resort. Serwujemy potrawy, przygotowane przez naszego Szefa Kuchni z najwyższą starannością i dbałością. Dania zachwycają smakiem, aromatem, a także niebanalnym sposobem podania.



## *Luksus, komfort i prywatność...*

Dla Pary Młodej, która zdecyduje się zorganizować przyjęcie w naszym obiekcie oferujemy 25% rabatu na wszystkie pokoje zarezerwowane z okazji tej uroczystości.

Pokoje w Bel Mon Resort to połączenie klasycznego, eleganckiego designu z nowoczesnością i luksusem. 12 hotelowych pokoi, wyposażonych na najwyższym poziomie z licznymi udogodnieniami, gwarantują wysoki komfort wypoczynku.



## T en czas, T en moment - a my dla Was

Przygotuj się na ten dzień w naszym Spa, miejscu stworzonym z myślą o Tobie, pięknie i relaksie.

Gwarantujemy chwile odpoczynku w pięknym otoczeniu i w wyjątkowej atmosferze.

Zależy nam na Twoim komforcie, dlatego zabiegi w Berry Spa wykonują wyłącznie specjaliści w swojej dziedzinie. Dbamy o wysoką jakość usług, szeroką ofertę oraz przede wszystkim o Twoje zadowolenie.



## Razem od początku...

Szczycimy się tym, że jako jedyny obiekt w południowej Polsce możemy towarzyszyć Państwu Młodym na każdym etapie przygotowań.

Organizujemy wieczory panieńskie i kawalerskie, te spokojne i te z przytupem.

W naszej strefie relaksu i Berry Barze oferujemy wypoczynek przed i po uroczystości weselnej.

Nasi fryzjerzy, styliści i terapeuci zadbają o kompleksowe przygotowanie Pary Młodej oraz gości.

Wykonujemy zabiegi pielęgnacyjne na twarz, ciało i włosy oraz usługi modelowania fryzur i wykonywania makijażu. Jeżeli mają Państwo życzenie skorzystać z usług swojego fryzjera czy makijażystki, udostępnimy naszą przestrzeń wraz z w pełni wyposażonymi stanowiskami.



## *Menu Superior*

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 13 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana



Gorąca kolacja w bufecie



## ZUPA

*Jedna do wyboru*

Cysterski rosół z makaronem, kluseczki drobiowe, marchew, świeża natka pietruszki

Krem Vichyssoise – francuski krem porowyz grzanką

Krem serowy z pieczonym czosnkiem i bagietką

## DANIE GŁÓWNE

*Serwowane na paterach*

Tradycyjna śląska rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym

Konfitowane udko kaczki z pieczonym jabłkiem

Kurczak faszerowany bigosem z warzyw sezonowych

Aromatyczna pieczeń wieprzowa z musztardą francuską

## DODATKI

Tradycyjne kluski śląskie

Ziemniaki z wody, koperek, masło

Modra kapusta, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki tarte

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pieczone mięsa własnego wyrobu

Plater swojskich wędlin i serów z żurawiną i grissini

Pasztet królewski z marynowanymi grzybami

Tymbaliki drobiowe

Sałátka z brokułem, kurczakiem, sos czosnkowy

Sałátka z makaronu Grandine, suszony pomidor, liście szpinaku, mozzarella, szynka parmeńska

Śledź w oleju z marynowaną cebulką

Polędwiczki drobiowe panierowane w sezamie w zalewie octowej z cebulką

Ciasteczka francuskie ze szpinakiem

Arancini

Tortilla z warzywami

Selekcja pikli

Filetowane owoce sezonowe

Pieczywo jasne i ciemne, masło

### KOLACJA 1

*Jedna do wyboru*

Żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem

Pstrąg w cytrusach pieczony w papilotach, frytki z batatów, mix sałat

Sakiewka drobiowa z oscypkiem, pieczony kalafior, polenta z estragonem, sos z suszonych pomidorów

### KOLACJA 2

*Jedna do wyboru, podana w bufecie*

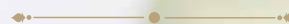
Barszcz na domowym zakwasie, krokiet z mięsem

Meksykańska zupa Chilli Con Carne

Zupa gulaszowa z pieczarkami, lane kluski

# Menu Delux

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 13 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana



Gorąca kolacja w bufecie



## ZUPA

*Jedna do wyboru*

Cysterski rosół z makaronem, kluseczki drobiowe, marchewka, świeża natka pietruszki

Krem borowikowo-grzybowy zapiekany pod ciastem francuskim, z rozmarynem

Aksamitny krem z zielonego groszku z mascarpone, groszek ptysiowy, mięta

## DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna śląska rolada wołowa z sosem pieczeniowym

Konfitowane udko kaczki z pieczonym jabłkiem

Kurczak zagrodowy supreme faszerowany musem grzybowym

Grilowana perliczka z gruszką i camembert

## DODATKI

Tradycyjne kluski śląskie

Ziemniaki puree z koperkiem

Kapusta modra, marchewka z mandarynką, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki tarte

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pieczone mięsa własnego wyrobu

Plater swojskich wędlin i serów z żurawiną i grissini

Pasztet królewski z marynowanymi grzybami

Tymbaliki drobiowe

Sałátka z brokułem, kurczakiem, sos czosnkowy

Sałátka z makaronu Grandine, suszony pomidor, liście szpinaku, mozzarella, szynka parmeńska

Śledź w oleju z marynowaną cebulką

Polędwiczki drobiowe panierowane w sezamie w zalewie octowej z cebulką

Ciasteczka francuskie ze szpinakiem

Arancini

Tortilla z warzywami

Selekcja pikli

Filetowane owoce sezonowe

Pieczywo jasne i ciemne, masło

### KOLACJA 1

*Jedna do wyboru*

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, konfitowany fondant ziemniaczany, warzywa baby

Policzki wołowe w sosie własnym, puree ziemniaczane z szałwią i karmelizowaną szalotką,  
warzywa sezonowe

Smażony filet z łososia, kasza bulgur, salsa z cukinii, selekcja zielonych sałat z fetą

### KOLACJA 2

*Jedna do wyboru, podana w bufecie*

Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej

Barszcz biały na maślanie z grillowaną kiełbasą, jajkiem i ziemniakiem

Ragout z dziczyzny, warzywa korzenne, gnocchi



# *Menu Super experience*

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 13 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana



Gorąca kolacja w bufecie



### PRZYSTAWKA

*Jedna do wyboru*

Szparagi zielone serwowane na rozmarynowym muffinie, leśne grzyby, sos holenderski  
Portobello grillowane, marmolada z czerwonej cebuli, kozi ser, rucola, orzech nerkowca

Wędzona pierś z kaczki, gotowana gruszka w syropie szafranowym, roszponka,  
dressing, orzech włoski

### ZUPA

*Jedna do wyboru*

Cysterski rosół z makaronem własnego wyrobu, kluseczki drobiowe, marchewka, świeży lubczyk

Krem z pieczonych papryk i pomidorów, bazylia, mascarpone

Krem z pieczonego buraka z kurkami, kwaśna śmietana

### DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna śląska rolada wołowa z sosem pieczeniowym

Pierś kaczki z jabłkiem

Rolada z kurczaka, warzywa prowansalskie, mozzarella di Bufala, bazylia

Skok króliczy marynowany w cytrusach i tymianku

## DODATKI

Tradycyjne kluski śląskie jasne i ciemne

Puree ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim

Staropolska modra kapusta

(gotowana na czerwonym winie z przyprawami korzennymi)

Marchewka z mandarynką

Surówka z białej kapusty z koperkiem

Buraczki w kostkę z gorczycą i tymiankiem

Filetowane owoce sezonowe

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pieczone mięsa własnego wyrobu

Plater swojskich wędlin

Deska serów dojrzewających, żurawina, winogrona, grissini

Pasztet królewski z marynowanymi grzybami

Tymbaliki drobiowe

Pieczarki nadziewane marmoladą z cebuli zapiekane kozim serem, rucola, słonecznik

Tartaletki z brokułem i kurczakiem

Sałatka cus-cus chorizo, grillowane papryczki, kolendra, dip jogurtowy

Polędwiczki wieprzowe w sosie jogurtowo-chrzanowym

Sałata Cezar, grillowany kurczak, parmezan, anchois, ciabatta

Konfitowany sandacz, tapeanada oliwkowa, rucola

Ciasteczka francuskie ze szpinakiem i fetą

Śledź matias w oleju z cebulką i gorczycą

Vitello tonnato

(cielęcina z sosem majonezowym i tuńczykiem)

Pieczyno jasne i ciemne, bułeczki, dwa rodzaje masła

Selekcja pikli

Terrina z kurczaka, chutney jabłkowy

### KOLACJA 1

*Jedna do wyboru*

Polędwica z dorsza, puree dyniowe, spaghetti warzywne, biały sos winno-śmietanowy  
Gillowana pierś z perliczki, gratin selerowe, marynowana rzodkiewka, pieczarka, pomidor,  
cukinia demi glace  
Policzki wieprzowe w sosie pieczarkowym, kopytka z siemieniem lnianym, bukiet warzyw  
z masłem i migdałami

### KOLACJA 2

*Kolacja serwowana przez kucharzy*

Udziec wieprzowy z kością, kaszą gryczaną, białą kapustą zasmażaną i sosem chrzanowym  
(w akompaniamencie suchego lodu)

### KOLACJA 3

*Jedna do wyboru, serwowana w bufecie*

Cysterski żurek na maśle z kielbasą, jajem i ziemniakami  
Żółte curry z kurczaka, warzywa, świeża kolendra, okra, naan bread  
Leczo warzywne z wołowiną i ciecierzycą

~ CENA PAKIETÓW ~

## *Menu Superior*

—•—•—•—•—  
400 zł/os.

## *Menu Delux*

—•—•—•—•—  
480 zł/os.

## *Menu Super Experience*

—•—•—•—•—  
630 zł/os.

~ DODATKI DO MENU ~

DESER – 27 pln / osoba

*Do wyboru jeden*

Mini Pavlova, krem mango, owoce sezonowe, sorbet z limonki

Fondant czekoladowe z salsą owocową

Gałka lodów waniliowych z gorącą lawą malinową

Selekcja sorbetów z owocami

PAKIETY ALKOHOLI

Standard:

wódka / piwo / wino house białe i czerwone

99 pln / osoba

Premium:

wódka ogniński / piwo lane lokalne / wino house białe i czerwone

whiskey / gin / rum

199 pln / osoba

BUFET NAPOI

Selekcja kaw / herbat

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Sok pomarańczowy / jabłkowy

Selekcja napoi gazowanych

75 pln / osoba

~ DODATKI DO MENU ~

Ślub w plenerze od 2 600 pln	Pokaz sztucznych ogni wycena indywidualna
Ogród świateł od 800 pln	Foto budka wycena indywidualna
Sabrage od 350 pln	Bańki mydlane wycena indywidualna
Słodki bufet ciągły od 70 pln	Balony z helem wycena indywidualna
Bufet ryb i owoców morza od 120 pln	Taniec w chmurach od 600 pln
Stół wiejski od 95 pln	Napis Love / Miłość wycena indywidualna
Show z kucharzem od 75 pln	Fontanna czekoladowa od 35 pln
Paczki z ciasteczkami dla gości wycena indywidualna	Fontanna alkoholowa od 20 pln
Tort weselny wycena indywidualna	Dekoracja sali wycena indywidualna
Podanie tortu w ogrodzie świateł od 300 pln + ogród	Animator dla dzieci wycena indywidualna
Drinki no limit wg listy drinków wycena indywidualna	Tancerze wycena indywidualna
Barman na wyłączność 1 600 pln	Pokaz ognia wycena indywidualna
	Show pokaz cyrkowy etc wycena indywidualna



~ OGÓLNE WARUNKI ~

Oferta obowiązuje przy rezerwacji powyżej 50 osób.  
przy mniejszym weselu, ceny będą ustalane indywidualnie.

30-50 osób – dopłata do menu  
25 pln / osoba

Dzieci:

0-3 **bezpłatnie** | 4-8 lat – 50%

Obsługa – kamerzysta / fotograf / orkiestra / dj  
płatne 100%

Noclegi dla gości weselnych

-15% od ceny publicznej na stronie resortu

Tort

wycena indywidualna

Zestaw ciast

3 z 5 do wyboru 29 pln / osoba

Bezowa chmurka, Ciasto krówka, Galaretką z owocami i ptasie mleczko,  
Ciasto szwarcwaldzkie, Ciasto Raffaello

## *Twoje miejsce...*

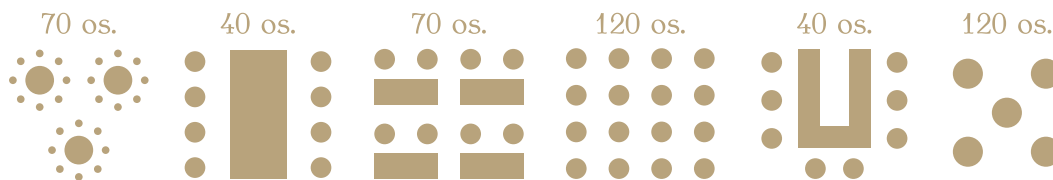
Niezależnie od tego, czy Państwa plan to kameralna uroczystość czy też duże wesele w tradycyjnym stylu - Bel Mon Resort to właściwe miejsce.

Sala bankietowa Stodoła 1 – 120m<sup>2</sup>, pomieści maksymalnie 120osób.

Sala bankietowa Stodoła 2 – 150m<sup>2</sup>, pomieści maksymalnie 140osób.

Sale posiadają doskonałą akustykę oraz są wyposażone w nagłośnienie HiFi.

Oferujemy różne konfiguracje aranżacji sal, na życzenie Gości.





## Menu SPA

Wieczór paniński / kawalerski



Pakiet Time Together



Pakiet ślubny dla Panny Młodej



Pakiet ślubny dla Pana Młodego



WIECZÓR PANIEŃSKI / KAWALERSKI W BERRY SPA  
(BERRY BACHELORETTE)

Poczęstunek prosecco z owocami leśnymi

Nieograniczony wstęp do strefy basenowej i saun

Masaż Berry Spa

Seans Rasul z glinką w łaźni parowej

Poczęstunek prosecco w jacuzzi

Poczęstunek w postaci małych przekąsek w Berry Barze

PAKIET TIME TOGETHER

Poczęstunek prosecco z owocami leśnymi

Nieograniczony wstęp do strefy basenowej i saun

Wspólny masaż relaksacyjny Kurland

Maska relaksacyjna na twarz Codage

Autorski koktajl dla każdego

### PAKIET ŚLUBNY DLA PANNY MŁODEJ

Poczęstunek prosecco z owocami leśnymi  
Zabieg pielęgnacyjny na twarz Boost of radiance  
Manicure klasyczny lub hybrydowy  
Pedicure klasyczny lub hybrydowy  
Fryzura ślubna  
Makijaż ślubny

### PAKIET ŚLUBNY DLA PANA MŁODEGO

Poczęstunek whiskey  
Zabieg pielęgnacyjny na twarz z linii Caudalie  
Fryzura ślubna - strzyżenie z myciem masażem i stylizacją  
Barber - pełna pielęgnacja i stylizacja zarostu  
Manicure klasyczny lub japoński  
Makijaż męski

~ KONTAKT ~



Zainteresowane Pary zapraszamy na spotkanie, podczas którego z przyjemnością przedstawimy szczegóły oferty oraz omówimy oczekiwania Narzeczonych wobec charakteru uroczystości weselnej.

Serdecznie zachęcamy do kontaktu z dedykowanym opiekunem uroczystości w sprawie wolnych terminów i szczegółów oferty.

Jeśli nasze menu nie spełnia Państwa oczekiwań to przygotujemy coś specjalnego - zapraszamy do kontaktu.



 tel.: +48 504 800 277

 kontakt@belmonresort.pl

 ul. Stalowa 1

44-292 Rybnik

## D etale są ważne...

Każdy szczegół tego miejsca został wykończony w wyjątkowym standardzie. Każdy aspekt przyjęcia, od wykwalifikowanego serwisu, przez znakomitą kuchnię, po organizację całej uroczystości - nie mają sobie równych. Pragniemy spełniać Wasze marzenia o idealnym weselu. Oferujemy Wam pomoc i doradztwo w zakresie pozyskania usługodawców, którzy uświetnią ceremonię ślubną i uroczystość weselną.

Bel Mon \*\*\*\*\* oferuje wymarzone miejsce na

ślub marzeń!



tel.: +48 504 800 277

@ kontakt@belmonresort.pl

ul. Stalowa 1

44-292 Rybnik

