



WESELNY WARSZTAT

Tkamy wesela na miarę!

MENU WESELNE 2025

Wasze wesele,
Wasza wizja,
nasza realizacja.

Zespół naszych doświadczonych kucharzy opracował dla Was menu, które zadowoli nawet najbardziej wymagających gości. To kreatywna kombinacja domowych smaków z nowoczesnymi akcentami.

1

WYBIERZ MIEJSCE

- SALA BANKIETOWA
- PATIO Z ORANŻERIĄ
- HALA NAMIOTOWA
- OUTDOOR

2

WYBIERZ WARIANT MENU

- WARIANT I
- WARIANT II
- WARIANT III
- GARDEN PARTY

3

WYBIERZ WARIANT ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- PIERWSZY TANIEC
- OD TOASTU DO TOASTU
- DO BIAŁEGO RANA

4

WYBIERZ COŚ EKSTRA

- DODATKOWE ZAKĄSKI
- POKAZ KULINARNY
- CANDY BAR
- BAR
- NASZE WYROBY
- LIVE COOKING

4 KROKI DO UZYSKANIA PEŁNEJ WYCENY



W cenie menu

- Nakrycie stołów w jednej z 2 bazowych wersji kolorystycznych
- Porcelanowa zastawa
- Szkło
- Pokrowce na krzesła
- Obsługa kelnerska
- Obsługa techniczna
- Koordynator nadzorujący realizację
- Apartament dla Pary Młodej

Dodatkowo płatne

- Obsługa przekazanego alkoholu- od 12zł*
- Serwis przekazanego tortu- od 10zł*
- Transport i logistyka przy realizacjach zewnętrznych
- Wynajem miejsca

*cena zależna od wybranej lokalizacji i rodzaju dostarczonych produktów

MENU

WARIANT I/ 215zł



Dodatkowe dania ciepłe (proszę wybrać 1 pozycję)

- **Barszcz z pasztecikiem**- zakwas z buraka/ chrupiący pasztecik faszerowany pieczarkami z cebulką
- **Żurek**- zakwas żytni/ kielbasa biała/ kielbasa podwędzana/ boczek wędzony/ chrzan/ przyprawy
- **Kwaśnica na wędzonce**- wędzone żebro/ boczek/ kapusta kiszona/ suszone grzyby/ czosnek
- **Pieczone uda trybowane**- kurczak/ sos paprykowo- pieczarkowy
- **Gulasz z szynki marynowanej**- szynka wieprzowa/ chilli/ imbir/ cebula czerwona/ papryka/ pieczarki/ wino czerwone
- **Kura w curry**- filet z kurczaka/ mleko kokosowe/ liście limonki/ trawa cytrynowa/ pasta curry
- **Bigos**- kapusta kiszona/ kielbasa podwędzana/ boczek wędzony/ łopatka wieprzowa/ śliwka wędzona/ podgrzybek suszony/ wino regent/ miód ojca plebana
- **Warzywny ogród**- cukinia/ bakłażan/ papryka/ pomidory pelati/ cebula/ czosnek
- **Półmisek pierogów**- ruskie/ ze szpinakiem/ z kapustą i pieczarkami

Powitanie

- Chlebek z solą/ kieliszek wódki lub wody dla młodych/ lampka szampana dla każdego

Zupa

- Rosół z czterech mięs z makaronem i koperkiem

Danie główne

- Schabowy panierowany z kością na smalcu
- Roladka drobiowa faszerowana ratatouille warzywnym
- Pieczeń wieprzowa marynowana w żubrówce ze świeżymi ziołami/sos

Dodatki skrobiowe

- Ziemniak gotowany/ koperk/ masło
- Kluska śląska/ masło
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Dodatki

- Mix surówek/ colesław klasyczny/ buraczki/ surówka sezonowa

Deser

- Ciasta domowe (3rodzaje)

Napoje ciepłe

- Kawa z ekspresu-bez limitu
- Mix herbat smakowych z dodatkami-bez limitu

Napoje zimne

- Soki owocowe-bez limitu
- Woda mineralna-bez limitu



Dodatkowe dania ciepłe (proszę wybrać 2 pozycje)

- **Barszcz z pasztecikiem**- zakwas z buraka/ chrupiący pasztecik faszerowany pieczarkami z cebulką
- **Żurek**- zakwas żytni/ kielbasa biała/ kielbasa podwędzana/ boczek wędzony/ chrzan/ przyprawy
- **Kwaśnica na wędzonce**- wędzone żebro/ boczek/ kapusta kiszona/ suszone grzyby/ czosnek
- **Pieczone uda trybowane**- kurczak/ sos paprykowo- pieczarkowy
- **Gulasz z szynki marynowanej**- szynka wieprzowa/ chilli/ imbir/ cebula czerwona/ papryka/ pieczarki/ wino czerwone
- **Kura w curry**- filet z kurczaka/ mleko kokosowe/ liście limonki/ trawa cytrynowa/ pasta curry
- **Bigos**- kapusta kiszona/ kielbasa podwędzana/ boczek wędzony/ łopata wieprzowa/ śliwka wędzona/ podgrzybek suszony/ wino regent/ miód ojca plebana
- **Warzywny ogród**- cukinia/ bakłażan/ papryka/ pomidory pelati/ cebula/ czosnek
- **Żeberka pieczone**- żebro/ miód/ ciapkapusta
- **Bitki ze schabu**- części pieczarek/ sos pieprzowy
- **Poliki wołowe**- poliki wolno gotowane/ sos

WARIANT II/ 245zł

Powitanie

- Chlebek z solą/ kieliszek wódki lub wody dla młodych/ lampka szampana dla każdego

Zupa (proszę wybrać 1 pozycję)

- Rosół z czterech mięs z makaronem i koperkiem
- Warzywny krem pomidorowy z grzankami
- Krem z białych warzyw

Danie główne

- Schabowy panierowany z kością na smalcu
- Medalion z kurczaka/ suszony pomidor/ cukinia/ rokitnik/ miód ojca plebana
- Polędwiczka wieprzowa z borowikami/ sos

Dodatki skrobiowe

- Ziemniak gotowany/ koperek/ masło
- Kluska śląska/ masło
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Dodatki

- Mix surówek/ colesław klasyczny/ buraczki/ surówka sezonowa
- Warzywa grillowane z laskowym pesto

Deser

- Ciasta domowe (3rodzaje)
- Owoce sezonowe

Napoje ciepłe

- Kawa z ekspresu-bez limitu
- Mix herbat smakowych z dodatkami-bez limitu

Napoje zimne

- Soki owocowe-bez limitu
- Woda mineralna-bez limitu



Dodatkowe dania ciepłe (proszę wybrać 2 pozycje)

- **Barszcz z pasztecikiem**- zakwas z buraka/ chrupiący pasztecik faszerowany pieczarkami z cebulką
- **Żurek**- zakwas żytni/ kielbasa biała/ kielbasa podwędzana/ boczek wędzony/ chrzan/ przyprawy
- **Kwaśnica na wędzonce**- wędzone żebro/ boczek/ kapusta kiszona/ suszone grzyby/ czosnek
- **Pieczone uda trybowane**- kurczak/ sos paprykowo- pieczarkowy
- **Gulasz z szynki marynowanej**- szynka wieprzowa/ chilli/ imbir/ cebula czerwona/ papryka/ pieczarki/ wino czerwone
- **Kura w curry**- filet z kurczaka/ mleko kokosowe/ liście limonki/ trawa cytrynowa/ pasta curry
- **Bigos**- kapusta kiszona/ kielbasa podwędzana/ boczek wędzony/ łopata wieprzowa/ śliwka wędzona/ podgrzybek suszony/ wino regent/ miód ojca plebana
- **Warzywny ogród**- cukinia/ bakłażan/ papryka/ pomidory pelati/ cebula/ czosnek
- **Żeberka pieczone**- żebro/ miód/ ciapkapusta
- **Bitki ze schabu**- cząstki pieczarek/ sos pieprzowy
- **Poliki wołowe**- poliki wolno gotowane/ sos

WARIANT III/ 290zł

Powitanie

- Chlebek z solą/ kieliszek wódki lub wody dla młodych/ lampka szampana dla każdego

Przystawka (proszę wybrać 1 pozycję)

- Pieczona pierś kaczki z konfiturą z rokitnika
- Polędwiczka faszerowana pieczarkami/ sos ziołowo- tymiankowy
- Mus serowy w cieście ziołowym/ pomidorowa fasola
- Tatar ze śledzia w ogórkowej obręczy
- Patee z soczewicy z podgrzybkami/ malina z muscaris

Zupa (proszę wybrać 1 pozycję)

- Rosół z czterech mięs z makaronem i koperkiem
- Warzywny krem pomidorowy z grzankami
- Krem z białych warzyw

Danie główne

- Udko z kaczki confit
- Schabowy panierowany z kością na smalcu
- Polędwiczka wieprzowa z borowikami/ sos
- Medalion z kurczaka/ suszony pomidor/ cukinia/ rokitnik/ miód ojca plebana

Dodatki skrobiowe

- Ziemniak gotowany/ koperek/ masło
- Kluska śląska/ masło
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Dodatki

- Mix surówek/ colesław klasyczny/ buraczki/ surówka sezonowa
- Warzywa grillowane z laskowym pesto
- Modra kapusta z jałowcem

Deser

- Ciasta domowe (3rodzaje)
- Owoce sezonowe
- Panna cotta z truskawkami
- Czekoladowe Eton Mess

Napoje ciepłe

- Kawa z ekspresu-bez limitu
- Mix herbat smakowych z dodatkami-bez limitu

Napoje zimne

- Soki owocowe-bez limitu
- Woda mineralna-bez limitu

Płonący udziec GRATIS

GARDEN PARTY

Z LIVE COOKING/ 300zł

Przekąski

- Roladki spring rolls z kurczakiem, kolendrą i imbirem w sosie słodko- kwaśnym
- Koszyki z ciasta filo z awokado, rybą wędzoną i owocem granatu
- Roladki z cukinii grillowanej z musem miętowym
- Samosy z zieloną ciecierzycą i pomidorami suszonymi
- Śliwka w boczku podana na salsie z papryk z kolendrą i oliwą
- Połędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i salsą verde
- Krewetka marynowana w trawie cytrynowej pieczona w cieście filo
- Karmelizowane jabłko trzebnickie z szynką długo dojrzewającą
- Brzoskwinie marynowane w porto z musem z gorgonzoli i szynką parmeńską
- Roladki z tortilli z ziołowym fromage i pestkami dyni
- Pomidorowa terina z oliwą bazyliową z solą maldon i parmezanem

Mini grzanki

- Łosoś wędzony z czarnym kawiozem i gałązką kopru
- Szynka długo dojrzewająca i musztarda Dijon
- Ser pleśniowy i żurawina

Owocowe sushi

- Rabarbar
- Awokado
- Melon
- Truskawka

Dodatki

- Ogórki kiszane
- Masełko smakowe
- Pieczywo mieszane
- Sosy: chrzan, musztarda, konfitury śliwkowe, masełko ziołowe

Lekkie zupy

- Chłodnik melonowo-miętowy z sorbetem cytrynowo-serowym
- Gazpacho pomidorowe z kaparami i czarnymi oliwkami

Dania ze stacji grillowej

- Stek z karkówki marynowany w ciemnym piwie i warzywach korzennych
- Udo z kurczaka bez kości marynowane w mleku kokosowym z chilli i limonką
- Kofty wołowe z pastą bakłażanową oraz pikantnym relish paprykowym
- Dorsz z ziołami w liściach bananowca z salsa verde
- Sakwy bakłażanowe z cukinią, tofu wędzonym i pomidorem

Dodatki

- Kolby kukurydzy z grilla z masłem ziołowym
- Ziemniaki pieczone w ziołach z solą himalajską
- Warzywa sezonowe z grilla w świeżych ziołach
- Pieczone bataty z sosem miętowo- jogurtowym
- Warzywa korzenne pieczone w tymianku

Bar sałatkowy

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, orzechami i ananasem
- Sałatka z soczewicy z suszonym pomidorem i czarnym sezamem
- Sałatka z buraczków z kozim serem i gruszką

Bufet do samodzielnej kompozycji

- Sałata lodowa
- Pomidor w cząstkach
- Ogórek w plasterkach
- Brokuł
- Kalafior
- Oliwki
- Warzywa w paskach: marchewka, seler naciowy, papryka kolorowa
- Sosy: oliwy smakowe z ziołami, pomidorowy, tzatzyki, włoski

Napoje zimne

- Lemoniada cytrusowa z mięta i lodem
- Lemoniada pomarańczowa z melisą
- Soki owocowe
- Woda mineralna

Napoje gorące

- Kawa z ekspresu z dodatkami bez limitu
- Paleta herbat smakowych z dodatkami bez limitu

GARDEN PARTY

W STYLU WŁOSKIM/ 300zł

Zupa (1 do wyboru)

- Chłodnik melonowo-miętowy z sorbetem cytrynowo-serowym
- Gazpacho pomidorowe z kaparami i czarnymi oliwkami
- Zuppa alla Toscana z białą kielbasą, jarmużem i boczkiem

Włoskie wędliny

- Bresaola z melonem cuantaloupa, balsamico i parmezanem
- Szynka prosciutto crudo z salsą z melona, selerem naciowym, pepperoni i miętą
- Salami piccante z salsą paprykowo-pomidorową i serem pleśniowym

Antipasti

- Grzanka z guacamole oraz marynowaną ośmiornicą
- Roladki z soli z musem z zielonego groszku z miętą, owocem granatu i oliwą szczypiorkową
- Halibut wędzony z fenkułem marynowanym i pure z batata
- Krewetka w panko z sosem paprykowo-pomidorowym
- Roladki z bakłażana grillowanego z papryką grillowaną, parmezanem i balsamico
- Oliwki zielone w panko z majonezem kaparowym
- Bakłażan w tempurze z bazylią, pomidorem suszonym i mozzarellą
- Ciastka ze szpinakiem, pomidorem suszonym i mozzarellą
- Ciastka z papryką, bakłażanem, cukinią i parmezanem

Włoskie kanapki

- Bruschetta z bazylią, pomidorem, oliwą i szalotką
- Crostini z serem pleśniowym, szynką parmeńską i figą
- Schiacciata z tapenadą z oliwkami czarnymi, anchois i rukolą

Pizzerinki

- Margherita
- Prosciutto
- Pepperoni

Napoje zimne

- Lemoniada cytrusowa z miętą i lodem
- Lemoniada pomarańczowa z melisą
- Soki owocowe
- Woda mineralna

Napoje gorące

- Kawa z ekspresu z dodatkami bez limitu
- Paleta herbat smakowych z dodatkami bez limitu

OPCJE DODATKOWE

Stół śródziemnomorski/ 49zł

- Focaccia z solą morską i ziołami/ z suszonymi pomidorami/ z oliwkami
- Kapary, oliwki zielone i czarne (z pestką), suszone pomidory
- Grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka) marynowane w oliwie z ziołami
- Krewetki smażone na maśle z chilli w pomidorach podane w liściach sałaty rzymskiej
- Grissini z dipami (pomidorowy pikantny, aioli, pasta z bakłażana i pieczonej papryki)
- Arancini z mozzarellą, groszkiem i kurczakiem
- Sałata Panzanella
- Calamari Fritti

Włoskie deski/ 35zł

Sery

- Gorgonzola
- Ricotta z ziołami
- Brie
- Camembert
- Grana Padano

Wędliny

- Ventricina Piccante
- Prosciutto
- Mortadela
- Pancetta
- Lardo
- Salame

Dodatki

- Konfitura z fig
- Winogrona
- Orzechy

Pierwszy Taniec/ 105zł

Deska mięs i wędlin z piklami i pieczywem

- Schab ze śliwką
- Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami
- Rolada drobiowa faszerowana suszonym pomidorem

Deska serów regionalnych z autorską konfiturą, orzechami i winogronem

Salatki

- Cezar z kurczakiem
- Jarzynowa
- Grecka

Deska przekąsek

- Quiche z prażonym boczkiem i mozzarellą
- Roladki spring rolls z kurczakiem i warzywami w sosie słodko kwaśnym
- Kulki z suszonymi pomidorami w łupanych orzechach
- Śliwka z prażonym boczkiem

Tartinki

- Z szynką długo dojrzewającą i musztardą Dijon
- Z serkiem śmietankowym, wędzonym łososiem i gałązką koperku
- Z serkiem paprykowym, salami i czarną oliwką

Od Toastu do Toastu/ 125zł

Deska mięs i wędlin z piklami i pieczywem

- Schab ze śliwką
- Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami
- Rolada drobiowa faszerowana suszonym pomidorem

Deska serów regionalnych z autorską konfiturą, orzechami i winogronem

Salatki

- Cezar z kurczakiem
- Jarzynowa
- Grecka

Półmisek faszerowanych jajek

Półmisek śledzi

- Korzenne
- W pomidorach

Deska przekąsek

- Quiche z prażonym boczkiem i mozzarellą
- Quiche z serem feta i szpinakiem
- Roladki z tortilli z łososiem wędzonym
- Roladki spring rolls z warzywami, sosem słodko- kwaśnym i habrem

Deska smarowideł i pikli z pieczywem

- Smalec z cebulą
- Pomidorowa fasola
- Laskowe pesto
- Hummus

ZIMNE PRZEKĄSKI

cena za zestaw od osoby



Do Białego Rana/ 145zł

Deska mięs i wędlin z piklami i pieczywem

- Schab ze śliwką
- Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami
- Rolada drobiowa faszerowana suszonym pomidorem

Deska serów regionalnych z autorską konfiturą, orzechami i winogronem

Salatki

- Cezar z kurczakiem
- Jarzynowa
- Grecka

Półmisek faszerowanych jajek

Półmisek śledzi

- Korzenne
- W pomidorach

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Wykwintne przekąski

- Melon owinięty szynką szwarcwaldzką
- Roladki z łososia wędzonego z nutą wasabi i julienne marchewkowym
- Kulki z suszonymi pomidorami w łupanych orzechach

Deska przekąsek

- Roladki spring rolls z warzywami i sosem słodko- kwaśnym
- Quiche z prażonym boczkiem i mozzarellą
- Śliwka z prażonym boczkiem i BBQ

Deska smarowideł i pikli z pieczywem

- Smalec z cebulą
- Pomidorowa fasola
- Laskowe pesto
- Hummus

Mięsna deska/ 360zł

- Śliwka zawijana w boczku
- Szpadki z kurczaka z oliwkami i pomidorami suszonymi
- Bryzolki z dymką i pieczarkami
- Pikantne bulette w sosie czosnkowym
- Strips z indyka w sezamie

Chrupka przyjemność/ 360zł

- Spring rolls z kurczakiem i warzywami w sosie słodko- kwaśnym
- Spring rolls z krewetkami i warzywami w sosie ostrygowym
- Pierożki z ciasta filo z serem blue
- Koperty nadziewane parmezanem i bakłażanem
- Koperty ze szpinakiem i sosem beszamelowym

Wege uczta/ 360zł

- Hummus z cieciorzki z suszonym pomidorem, oliwą szczypiorkową i nachos
- Pasta z grillowanej cukinii z suszonym pomidorem i kiełkami
- Kulki z suszonymi pomidorami w łupanych orzechach
- Tofu z piklowanym burakiem
- Mozzarella z pomidorkiem skropione pesto

Quiche na różne sposoby/ 320zł

- Prażony boczek i mozzarella
- Ser feta i szpinakiem
- Kurczak, pomidor i bazylia
- Warzywa i tofu
- Szynka, ser i pieczarki
- Salami i chilli

DODATKOWE ZAKĄSKI

cena za paterę (40 sztuk zakąsek
każdego rodzaju)



Smaki zawinięte w tortillę/ 320zł

- Łosoś wędzony z ziołowym fromage
- Salami picante z suszonym pomidorem
- Tuńczyk z czarnymi oliwkami i kukurydzą
- Kurczak z paprykowym fromage i szpinakiem
- Kozi ser z brokułem, suszonym pomidorem i orzechem

Kanapeczki w nowym stylu/ 280zł

- Szynka długo dojrzewającą i musztarda Dijon
- Ser pleśniowy, borówki i żurawina
- Pieczona cukinia i kozi ser
- Pomidorowa fasola i pieczony rostbef
- Łosoś wędzony i ziołowy fromage

Pokaz Kulinarny

Płonący udziec wieprzowy z kością podawany przez Szefa Kuchni i dodatki:

- Ziemniak pieczony
- Kiszonki
- Musztarda
- Chrzan
- Ćwikła

Candy Bar

- Mini deserki (minimum 3 smaki)
- Mini pączki/ donuty
- Babeczki z kremem
- Babeczki z owocami
- Mini bezy z kremem i owocami
- Mini eklerki
- Mini ptysie
- Rogaliki/ croissanty

Bar

Alkohole lane:

- Wino musujące
- Cydr
- Piwo

Pozostałe alkohole:

- Aperol Spritz
- Mimoza
- Wino białe
- Wino czerwone

Nasze Wyroby

- Szyńka, boczek, kielbasa, kabanos
- Karczek długodojrzewający
- Pasztety
- Smalec
- Pikle/ ćwikła/ sosy

ATRAKTCJE DO INDYWIDUALNEJ WYCENY



Live Cooking

WŁOSKA UCZTA

- **Pasta-** Spaghetti Aglio e Olio i Carbonara podawane w formie do samodzielnego skomponowania z ulubionymi składnikami
- **Piatti di Carne-** mini steki wołowe w dwóch odsłonach: duszone w białym winie z czosnkiem, pepperoni, estragonem i masłem oraz duszone w occie balsamicznym z czosnkiem, pepperoni i rozmarynem

SŁODKI OGRÓD

- **Lemoniady i shoty energetyczne-** przyrządzane na miejscu ze świeżych owoców i ziół
- **Crêpes Suzette-** naleśniki z dodatkiem świeżo wyciskanego soku z pomarańczy oraz koniaku

AMERYKAŃSKI BBQ

- **Mini burgery-** mięso wołowe lub szarpana wieprzowina
- **Mini hot- dog** w bułce szafranowej
- **Kolby kukurydzy** z masłem ziołowym
- **Mięsa wędzone** tradycyjną metodą BBQ



POPRAWINY

GRILLOWE

TRADYCYJNE

Zupa

- Żurek na żytnim zakwasie z białą kielbasą, boczkiem wędzonym, kielbasą podwędzaną i chrzanem

Danie główne

- Eksalopki schabowe z cząstkami pieczarek w sosie pieprzowym
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie carbonara

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem
- Kluski śląskie
- Surówka sezonowa

Przekąski

- Sałatka z kaszy bulgur z warzywami i kurczakiem
- Deska wędlin
- Jajka faszerowane
- Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

- Kawa z ekspresu-bez limitu
- Mix herbat smakowych z dodatkami-bez limitu

Napoje zimne

- Soki owocowe- 0,5l/os.
- Woda mineralna-bez limitu

Alkohol

- Piwo- 0,5l/os.

Zupa

- Żurek na żytnim zakwasie z białą kielbasą, boczkiem wędzonym, kielbasą podwędzaną i chrzanem

Danie główne

- Kielbasa biała z konfiturą z czerwonej cebuli
- Kielbasa tradycyjna
- Szaszłyki drobiowe przekładane warzywami
- Stek z karczku marynowany w czosnku niedźwiedzim z jałowcem

Dodatki

- Grillowane ziemniaki w ziołach
- Ogórek małosolny aromatyzowany czarną solą
- Surówka grillowa z warzyw sezonowych
- Pajda ze smalcem i ogórkiem
- Tzatzyki, ketchup, musztarda, chrzan
- Pieczywo

Zimna płyta

- Sałatka z jaśminowym ryżem, pieczarką i zieloną pietruszką
- Mini quiche ze szpinakiem i pomidorami

Napoje ciepłe

- Kawa z ekspresu-bez limitu
- Mix herbat smakowych z dodatkami-bez limitu

Napoje zimne

- Soki owocowe- 0,5l/os.
- Woda mineralna-bez limitu

Alkohol

- Piwo- 0,5l/os.

od 180zł

SALA BANKIETOWA

Przestrzeń stworzona do realizacji przyjęć w stylu glamour lub klasycznym. Dzięki neutralnej kolorystyce wnętrza jest idealnym tłem dla różnorodnych dekoracji. Jasne obrusy, delikatne bukiety, eleganckie dodatki i pokrowce na krzesła wyglądają tam równie dobrze, co aranżacje z wykorzystaniem różu, fioleto czy zieleni. A jak pięknie wygląda tam tegoroczny kolor Pantone- Mocha Mousse!

Komfortowo pomieści w ustawieniu bankietowym do 80 osób. Przy większych przyjęciach można przenieść miejsce do tańca lub strefę bufetową do sali obok.



PATIO

Miejsce stworzone do organizacji włoskiego wesela z wieczornym live cooking lub standing party z przepyszными przekąskami. Idealnie nadaje się także na organizację ceremonii zaślubin w plenerze. Zamknięta przestrzeń tworzy intymną atmosferę, dzięki której Wy i Wasi goście poczujecie się wyjątkowo. Ozdobione świecami, girlandami i kwiatami patio to gotowa sceneria na uroczystość jak z bajki!

Wraz z patio do wyłącznego użytkowania oddajemy Wam oszkloną Oranżerię, w której można zorganizować zasiadaną część przyjęcia.



HALA NAMIOTOWA

Przestronny, klimatyczny namiot, który idealnie nadaje się na przyjęcia w stylu boho, rustykalnym lub greenery.

Oferuje aż 300m² przestrzeni i jest otoczony polaną, na której możemy zaaranżować strefę chillout. Otaczająca namiot zieleń to nie tylko fantastyczne miejsce na ślub plenerowy, ale też doskonale tło do sesji zdjęciowych. A rozgwieżdżone nocą niebo nada Waszemu weselu nieszablonowy charakter.



OUTDOOR

Wasze miejsce. To, w którym oczy świecą się Wam z zachwyty, a uśmiechy nie schodzą z twarzy. Może być w dowolnej lokalizacji- dojedziemy wszędzie.

Zapewnimy wyśmienity catering, wykwalifikowaną obsługę, meble, aranżację miejsca na ślub plenerowy, hale namiotową i pełną logistykę. Jesteśmy doświadczonym organizatorem realizacji zewnętrznych, więc zadbamy o to, żebyście nie musieli się o nic martwić.



DEKORACJA STOŁÓW

W cenie przyjęcia zapewniamy Wam nakrycie stołów w jednej z dwóch wersji kolorystycznych.

Możecie wybrać:

- klasyczny szyk
- szampańską subtelność





DEKORACJA STOŁÓW

Poza podstawowymi aranżacjami stołów, które otrzymujecie w cenie przyjęcia, mamy także bardziej wyszukane propozycje.

Możecie wybrać:

- zieloną harmonię
- różową symfonię
- kwiatową elegancję
- sielską ucztę





WESELNY WARSZTAT

Tkamy wesela na miarę!

609 770 670

oferty@weselnywarsztat.pl

Hotel GEM

ul. Mianowskiego 2B

51-605 Wrocław

Zapraszamy Was do zapoznania się z ofertą, rezerwacji terminu i degustacji wybranych potraw z menu weselnego w naszej restauracji. Po niej będziecie mogli opowiedzieć nam o wrażeniach i w spokoju porozmawiać o tym, jak wyobrażacie sobie Wasz Najważniejszy Dzień.