



HOTEL Wellness & SPA

NOWY DWÓR  
★ ★ ★

# Oferta Weselna

Hotel Wellness & SPA Nowy Dwór to wyjątkowe i pełne uroku miejsce, w którym każde przyjęcie weselne będzie niezapomnianym przeżyciem.

Od 18 lat z satysfakcją i zaangażowaniem oraz wieloletnim doświadczeniem, i profesjonalną obsługą uczestniczymy w najpiękniejszych przyjęciach weselnych.

Organizujemy przyjęcia okolicznościowe do 250 osób.

## ZORGANIZUJ WESELE W HOTELE NOWY DWÓR, A W CENIE OTRZYMASZ:

- Najpiękniejsze klimatyzowane sale balowe wraz z przestronnym lobby, tarasem i ogrodem
- Apartament dla Pary Młodej ze śniadaniem i nielimitowanym dostępem do strefy Wellness
- Przestronny i bezpłatny parking dla Gości weselnych mieszczący ponad 300 samochodów osobowych
- Opiekę doświadczonego koordynatora, który będzie czuwał nad organizacją Twojego wesela
- Indywidualnie ustalone menu
- Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalne menu uwzględniające menu eliminacyjne
- Możliwość zorganizowania ceremonii zaślubin w ogrodzie z altaną
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Aperitif - powitanie wszystkich gości lampką musującego wina
- Dzieci do 3 roku życia – bezpłatne miejsce przy stole
- Zniżki dla dzieci do 10 lat - 50% ceny
- Specjalne menu obiadowe dla najmłodszych gości
- Dekoracje stołów, bufetów i krzeseł (elegancki tiul lub złoty materiał na stół Państwa Młodych, świece, złote podtalerze, pokrowce na krzesła białe lub brązowe, obrusy białe lub brązowe, serwety bankietowe, numeracja stolików, lustro na listę Gości)
- Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości weselnych - dysponujemy dużą bazą noclegową dla 140 osób.
- Ogród z placem zabaw oraz pokój zabaw dla dzieci
- Brak opłaty korkowej za wódkę weselną

## DYSPONUJEMY KOMFORTOWO WYPOSAŻONYMI I LUKSUSOWO URZĄDZONYMI SALAMI:

- SALA KONGRESOWA - 250 miejsc (rezerwacja na min. 130 pełnopłatnych osób)
- SALA BURSZTYNOWA - 150 miejsc (rezerwacja na min. 100 pełnopłatnych osób)
- SALA SZMARAGDOWA - 100 miejsc (rezerwacja na min. 60 pełnopłatnych osób)

Informacja i rezerwacja tel.: /17/ 856-09-90, 601 160 489 e-mail: [repcja@hotelnowydwor.pl](mailto:repcja@hotelnowydwor.pl)  
Kierownik Restauracji: 601 160 425, 601 160 489

HOTEL Wellness & SPA NOWY DWÓR 36-072 Świlcza 146 E /k. Rzeszowa

## PAKIET SZAFIROWY

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

### APERITIF

- Toast winem musującym (dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)

### ZUPA (1 propozycja do wyboru):

- Dworski rosół z makaronem
- Toskański krem pomidorowy z wiórkami mozzarelli
- Delikatny krem brokułowy z płatkami migdałów

### DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru):

- Fantazyjne roladki schabowe w sosie z leśnych kurek
- Involтини drobiowe (zrazy zawijane) w aromacie bazylii i suszonych pomidorów
- Eskalopki saute z indyka ze świeżym pesto
- Aromatyczna pieczeń z szynki w sosie z zielonego pieprzu

Do drugich dań serwujemy purée ziemniaczane oraz zestaw trzech surówek. W sezonie letnim podajemy młode ziemniaki.

### DESER:

Tort – od zewnętrznego dostawcy

### BUFET SZWEDZKI:

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
  - schab pieczony z żurawiną
  - rolada z karkówki z boczkiem
  - tęczowy indyk ze szpinakiem
  - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Ruloniki z szynki z mussem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z mussem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowo - wieprzowe
- Dorsz opiekany w marynacie z warzywami
- Duet śledziowy: po węgiersku, w śmietanie z jabłkiem
- Mini tortille mięsne i wegetariańskie
- Chrupiące kęski drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

### SAŁATKA (2 do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw z winnym jabłkiem
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowo - pieczarkowa z żółtym serem i szynką

### I KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Bitki schabowe w sosie majerankowo-cebulowym z kaszą bulgur i surówką z czerwonej kapusty
- Kieszonka drobiowa z farszem ziołowo - serowym, w panierce kukurydzianej serwowana z gnocchi i świeżą sałatką winogret
- Karczek wieprzowy w rozmarynie, ziemianki opiekane, sałatka z buraczków

### II KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Węgierska zupa z kluseczkami
- Tradycyjny Boeuf Stroganow
- Staropolskie flaczki

Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

### OWOCE:

- Kompozycja owoców filetowanych (bufet)

### BUFET NAPOI GORĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

### BUFET NAPOI ZIMNYCH:

- Woda mineralna - 1l/os.
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy) - 1l/os.
- Napoje gazowane - 500 ml/os.

## PAKIET RUBINOWY

### Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

#### APERITIF

- Toast winem musującym (dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)

#### ZUPA (1 propozycja do wyboru):

- Dworski rosół z makaronem
- Toskański krem pomidorowy z mozzarellą
- Delikatny krem brokułowy z płatkami migdałów

#### DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru):

- Fantazyjne roladki schabowe w sosie z leśnych kurek
- Involtni drobiowe (zrazy zawijane) w aromacie bazylii i suszonych pomidorów
- Eskalopki saute z indyka z świeżym pesto
- Aromatyczna pieczeń z szynki w sosie z zielonego pieprzu

Do drugich dań serwujemy purée ziemniaczane oraz zestaw trzech surówek. W sezonie letnim podajemy młode ziemniaki.

#### DESER:

- Włoska Panna Cotta z nutą wanilii i karmelizowanymi wiśniami
- Lody z owocami i musem adwokatowym
- Kompozycja sorbetów owocowych z angielskim sosem

#### BUFET SZWEDZKI:

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
  - schab pieczony z żurawiną
  - rolada z karkówki z boczkiem tęczowy
  - indyk ze szpinakiem
  - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z musem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowo - wieprzowe
- Dorsz opiekany w marynacie z warzywami
- Śledziowe trio: po węgiersku, na ostro w oliwie z borowikiem, w śmietanie z jabłkiem
- Mini tortille mięsne i wegetariańskie
- Chrupiące kęski drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

#### SAŁATKA (2 pozycje do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw z winnym jabłkiem
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowo - pieczarkowa z żółtym serem i szynką

#### I KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Bitki schabowe w sosie majerankowo - cebulowym z kaszą bulgur i surówką z czerwonej kapusty
- Kieszonka drobiowa z farszem ziołowo - serowym, w panierce kukurydzianej serwowana z Gnocchi i świeżą sałatką winegret
- Karczek wieprzowy w rozmarynie, ziemniaki opiekane, sałatka z buraczków

#### II KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Tajska zupa na mleczku kokosowym z kurczakiem
- Węgierska zupa z kluseczkami
- Tradycyjny Boeuf Stroganow
- Staropolskie flaczki

Powyżej 100 osób możliwość wyboru 2 rodzaj zup

#### III KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony w aromacie majeranku z różkiem grzybowo - kapuścianym
- Regionalny żurek z białą kiełbasą

Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

#### SŁODKOŚCI I OWOCE:

- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Kompozycje owoców filetowanych (bufet)

#### BUFET NAPOI GORĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

#### BUFET NAPOI ZIMNYCH:

Woda mineralna - NIELIMITOWANA  
Soki (pomarańczowy, jabłkowy) - NIELIMITOWANE  
Napoje gazowane - 500 ml/os.



HOTEL Wellness & SPA  
**NOWY DWÓR**  
★ ★ ★

Cena

**255**

zł/os.

## PAKIET DIAMENTOWY

### Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

#### APERITIF

- Toast winem musującym (dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)
- **LAMPKA WINA DO OBIADU 100ml/os.** (białe lub czerwone)

#### PRZYSTAWKA (1 propozycja do wyboru):

- Soczyste medaliony z polędwiczki wieprzowej na szpinaku i rukoli z dresingiem miódowo - musztardowym z paluszkami grissini
- Plastry podwędzanej gęsi z melonem i marynowaną gruszką na bukietie sałat
- Carpaccio z buraka z kozim serem na rukoli z sosem balsamicznym i prażonymi orzechami

#### ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Krem ze szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej
- Cappuccino borowikowe z oliwą truflową
- Dworski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem kukurydziany z mleczkiem kokosowym i pikantnym z popcornem

#### DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Schab po szlachecku z nadzieniem myśliwskim
- Pierś z kaczki z dodatkiem pieczonego jabłka w przyprawach z sosem żurawinowym
- Dworski duet z polędwiczki i drobiu w szynce parmeńskiej
- Cygaretki drobiowa w pikantnej skorupce

#### DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki glazurowane w koperku
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Duet ryżu
- Kluseczki Gnocchi
- Kasza orkiszowa

#### SURÓWKI (3 pozycje do wyboru)

- Czerwona kapusta z winnym jabłkiem
- Surówka Coseław
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Mix sałat z jogurtowym dresingiem
- Buraczki z chrzanem

#### DESER (1 propozycja do wyboru)

- Panna Cotta z karmelizowanym ananasem
- Gruszka serwowana z kruszonką i gałką lodów
- Lody z owocami i musem adwokatowym
- Kompozycja sorbetów owocowych z sosem angielskim
- Mus pomarańczowy z gorzką czekoladą

#### BUFET SZWEDZKI

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
  - schab pieczony z żurawiną
  - rolada z karkówki z boczkiem
  - tęczowy indyk ze szpinakiem
  - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Łosoś faszerowany w łańcuchy podany na lustrze
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z musem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowo - wieprzowe
- Dorsz opiekany z warzywami
- Tatar śledziowy na grzance
- Mini wrapy mięsne i wegetariańskie
- Chrupiące kęski drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Kompozycje dipów: tzatziki, chrzanowy, żurawinowy, z zielonego pieprzu
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

#### SAŁATKA (3 pozycje do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowa - pieczarkowa z żółtym serem i szynką
- Mix sałat z serem lazur, żurawiną, koprem włoskim
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem
- Bukiet sałat z kawałkami pieczonego łosia z kaparami
- Sałatka z paluszkami krabowymi i kruchymi warzywami

#### I KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Rulon z filetowanego udka kurczaka pod beszamelem, ziemniaki opiekane, kompozycja zielonych sałat z włoskim winegretem
- Dorsz z sosem miódowo - ziołowym z klusieczkami Gnocchi z blanszowanymi warzywami i prażonym słońcem
- Polędwiczki drobiowe na warzywnym ratatouille z ryżem jaśminowym

#### II KOLACJA

- Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni z proziakami, musztardą i chrzanem

#### III KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony z różkiem grzybowo - kapuścianym
  - Regionalny żurek z białą kiebasą
- Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

#### SŁODKOŚCI I OWOCE:

- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Kompozycja owoców filetowanych
- Tort weselny
- Szyszka weselna (1 szt./para)

#### BUFET NAPOI GORĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

#### BUFET NAPOI ZIMNYCH (NIELIMITOWANY)

- Woda mineralna
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane

Informacja i rezerwacja tel.: /17/ 856-09-90, 601 160 489 e-mail: [recepca@hotelnowydwor.pl](mailto:recepca@hotelnowydwor.pl)  
Kierownik Restauracji: 601 160 425, 601 160 489

HOTEL Wellness & SPA NOWY DWÓR 36-072 Świlcza 146 E /k. Rzeszowa



## PAKIET BRYLANTOWY

### Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

#### APERITIF

- Toast winem musującym - Prosecco otworzonym uroczycie przy Parze Młodych (dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)

#### PRZYSTAWKA (1 propozycja do wyboru):

- Pierozki z polędwicy łososiowej z aksamitnym twarożkiem chrzanowym na kompozycji sałat z kremem balsamicznym
- Plastry podwędzanej gęsi z melonem i marynowaną gruszką na bukietcie sałat
- Carpaccio z buraka z kozim serem na rukoli z sosem balsamicznym i prażonymi orzechami

#### ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Krem ze szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej
- Cappuccino borowikowe z oliwą truflową
- Dworski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem kukurydziany z mleczkiem kokosowym i pikantnym z popcornem

#### DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Policzki wołowe w kremowym sosie własnym
- Piersz z kaczki z dodatkiem pieczonego jabłka w przyprawach z sosem żurawinowym
- Dworski duet z polędwiczki i drobiu w szynce parmeńskiej
- Cygaretki drobiowa w pikantnej skorupce

#### DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki glazurowane w koperku
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Duet ryżu
- Kluseczki Gnocchi
- Kasza orkiszowa

#### SURÓWKI (3 propozycje do wyboru)

- Czerwona kapusta z winnym jabłkiem
- Surówka Colesław
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Mix sałat z jogurtowym dressingiem
- Buraczki z chrzanem

#### DESER (1 propozycja do wyboru)

- Panna Cotta z karmelizowanym ananase
- Gruszka serwowana z kruszonką i gałką lodów
- Lody z owocami i musem adwokatowym
- Kompozycja sorbetów owocowych z sosem angielskim
- Mus pomarańczowy z gorzką czekoladą

#### BUFET SZWEDZKI

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
  - schab pieczony z żurawiną
  - rolada z karkówki z boczkami
  - tęczowy indyk ze szpinakiem
  - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Łosoś faszzerowany w całości podany na lustrze
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z musem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowo - wieprzowe
- Dorsz opiekany z warzywami
- Tatar śledziowy na grzance
- Mini wrapy mięsne i wegańskie
- Chrupiące kęski drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Deska serów pleśniowych z bakaliami
- Deska Tapas
- Warzywa sezonowe podane z dipem jogurtowym
- Kompozycje dipów: tzatziki, chrzanowy, żurawinowy, z zielonego pieprzu
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

#### SAŁATKA (3 do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw z winnym jabłkiem
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowo - pieczarkowa z żółtym serem i szynką
- Mix sałat z serem lazur, żurawiną, koprem włoskim
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem
- Bukiet sałat z kawałkami pieczonego łososa z kaparami
- Sałatka z paluszkami krabowymi i kruchymi warzywami

#### I KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Dorsz z sosem miodowo-ziołowym z kluseczkami Gnocchi z blanszowanymi warzywami i prażonym słońcecznikiem
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej z opiekany ziemniakami i świeżą sałatką z dressingiem jogurtowym
- Soczysty filet z indyka sous vide na marchewkowym puree z kalafiolem romanesco

#### II KOLACJA

- Sakiewki wieprzowe faszzerowane musem serowo - pieczarkowym, puree chrzanowo - ziemniaczane z chrupiącą glazurowaną marchewką
- Eskalopki z indyka, ziemniaki opiekane, duet fasoli szparagowej
- Drobiowa kieszonka nadziewana suszonymi pomidorami i szpinakiem w aksamitnym sosie z białym winem, ryż z lekką sałatką z kapusty pekińskiej z włoskim winegretem

#### III KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony z rożkiem grzybowo - kapuścianym
- Regionalny żurek z białą kiełbasą

Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

#### SŁODKOŚCI:

- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Tort weselny
- Szyszka weselna (1 szt./para)

#### STÓŁ Z DESERAMI I OWOCAMI:

- Panna Cotta z cherry
- Galaretki z owocami
- Deser Crème brûlée
- Deser miętowy z owocami
- Deser śmietankowy z owocami
- Ciasteczka koktajlowe różno-smakowe
- Kruche babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Kompozycja owoców filetowanych

#### FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI (do 5 godz.)

- Czekolada belgijska mleczna lub gorzka
- Owoce
- Słodkości

#### BUFET NAPOI GORAĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

#### BUFET NAPOI ZIMNYCH (NIELIMITOWANY)

- Woda mineralna
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane

W cenie pakietu wzbogacona dekoracja kwiatowa  
(1 kompozycja na stolik 10 os., Ikebana na stół prezydialny)



HOTEL Wellness & SPA  
**NOWY DWÓR**  
★ ★ ★

## NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY\*:

### STÓŁ DWORSKI 4500 zł

- 1 Prosię pieczone w całości z kaszą i podrobami
- 2 Bażanty w aromacie leśnych grzybów w chlebie
- 2 Rumiane indyki nadziewane jabłkami i rodzynkami
- Łosoś pieczony w całości z langustami
- Paszтет z dzika z borowikiem
- Paszтет z królika w cieście francuskim
- Tatar z łososia marynowanego z serem ricotta
- Poncz szlachecki (napój alkoholowy z dodatkiem owoców cytrusowych)

### JADŁO STAROPOLSKIE 2900 zł

- Żeberka wieprzowe na kapuście z grzybami
- Golonka pieczona z warzywami korzennymi
- Żur staropolski z białą kiełbasą
- Garnce pierogów (ruskie, z kapustą, z grzybami, z mięsem, ze szpinakiem)
- Deska wędlin wiejskich (szynka wędzona, boczek wędzony, salceson, pęta kiełbas)
- Smalczyk staropolski pachnący majerankiem
- Grzyby marynowane, ogórki kiszzone
- Chleb wiejski

### BUFET SUSHI: 1200 zł (120 szt.)

- Futomaki z grillowaną rybą oraz w tempurze
- Futomaki wegetariańskie z serkiem Philadelphia
- Hosomaki
- Nigiri z omletem japońskim
- Uramaki
- Zupa Miso
- Sake
- dodatki: sos sojowy, marynowany imbir, wasabi

### PIECZONE PROSIĘ 1800 zł (ok. 80 porcji)

- Pieczone w całości, nadziewane kaszą i podrobami, krojone przez kucharza podczas przyjęcia weselnego (ok. 25 kg)

### PIECZONY PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY : 600zł/szt. (ok. 40 porcji)

- Serwowany przez kucharza z proziakami, aromatycznym sosem, chrzanem i musztardą

### BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI 1500 zł

- Hiszpańska szynka dojrzewająca Serrano
- Szynka parmeńska z melonem.
- Delikatna bruschetta z pomidorami i bazylią
- Wybór serów (halloumi, feta, gorgonzola, mozzarella, parmezan, sery żółte, sery żółte z ziołami)
- Tapenada z czarnych oliwek i suszonych pomidorów
- **Antipasti:** papryczki z serem feta i świeżą bazylią, pomidorki z tuńczykiem i oliwą, koreczki z oliwką i salami, oliwki czarne faszerowane papryką z nutą tymianku, oliwki zielone faszerowane anchois w aromacie oregano, grillowana cukinia pachnąca rozmarynem z kozim serem
- **Tapas:** bakłażan z oliwką, ziołami prowansalskimi i świeżą kolendrą, papryczki posypane solą morską z plastrami kiełbasy chorizo, pomidory suszone z grillowanymi plasterkami cukinii, kawałki tortilli w sosie alioli, pieczywo smakowe, gorące bułeczki, bagietki, paluszki grissini, ciabatta, dipy i dressingi

### STÓŁ Z DESERAMI OWOCAMI 1100 zł (160 szt., 5 kg owoców)

- Panna Cotta z cherry
- Tiramisu
- Deser Crème brûlée
- Deser miętowy z owocami
- Deser śmietankowy z owocami
- Galaretka z owocami
- Ciasteczka koktajlowe różno-smakowe
- Kruche babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Kompozycja owoców filetowanych

### CANDY BUFET 900 zł

- To niesamowita atrakcja, która przyciągnie do siebie wszystkich gości. Muffinki, draże, cukierki, lizaki, żelki, pianki i wiele innych słodkości znajdzie się na Waszej imprezie. Candy bufet zostanie przygotowany w kolorze przewodnim wesela.

### FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI 1800 zł (do 5 godz.)

- Czekolada belgijska mleczna lub gorzka
- Owoce
- Słodkości

### BUFET WIN I SERÓW FRANCUSKICH 20 zł/os.

- Wybór win Francuskich (100 ml/os.):
  - wina wytrawne
  - wina półwytrawne
  - wina półsłodkie
  - wina słodkie
- Półmiski serów Francuskich: sery półtwarde, sery twarde, sery kozie, sery z porostem pleśniowym, sery z przerostem pleśniowym
- Wybór bakalii: orzechy włoskie, żurawina
- Wybór winogrona białe i ciemne
- Chrupiące bagietki, oliwa wysokiej jakości

### DRINK BAR Z OBSŁUGĄ BARMANSKĄ 1800 zł

- Różnorodne koktajle zarówno klasyczne jak i nowatorskie przygotowywane przez profesjonalnego barmana, serwowane przez 8 godzin.

### BAR LEMONIADOWY 600 zł

- Lemoniada cytrynowo - limonkowa – 8 l
- Lemoniada ogórkowa - 8 l
- Lemoniada arbuzowa - 8 l

### DODATKOWO PŁATNE :

- Przygotowanie stołu pod ekspozycje alkoholu własnego - 300 zł
- Beczka piwa 30 l - 385 zł
- Napoje gazowane - 6,50 zł/500 ml
- Opłata za sprzątnięcie wystrzału confetti - 300 zł
- Opłata za serwowanie tortu dostarczonego przez Klienta - 5 zł/os.
- Możliwość serwowania obiadu na półmiskach - dopłata 15 zł/os

Wszelkie atrakcje dodatkowe  
po uzgodnieniu z koordynatorem weselnym.

Oferta ważna do 31.12.2023  
Ceny w ofercie mogą ulec zmianie do 10% w skali roku