

HOTEL
ŻYWIĘCKI
MEDICAL SPA & SPORT

Przytekówka
SALA
KONFERENCYJNO BANKIETOWA

2025/2026
Oferta
wesełna



Pakiet Silver 309 PLN

Przystawka

Filet śledziowy z fenkułem i jabłkiem

Zupa

Domowy rosół z marakonem

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń po staropolsku

Szaszłyk drobiowy

Sakiewka faszerowana pieczarkami

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

Surówka z białej kapusty

Czerwona na ciepło

Marchew z ananase

Sos grzybowy, pieczeniowy

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Puchar lodowy - lody naszej produkcji

Panna Cotta z musem mango

Zimna płyta

Platery mięs pieczonych

Wędliny z sosem chrzanowym lub cumberland

Deska wyśmienitych serów z żurawiną i winogronem

Staropolski pasztet z sosem tatarskim

Galantyna drobiowa bądź wieprzowa

Golonko w galarecie z ćwikłą

Zestawy pikli

Pieczyno regionalne

Sałatka grecka

Sałatka z kurczakiem i sosem jogurtowym

Sałatka jarzynowa

I kolacja ciepła

Grillowany filet z kurczaka z ryżem i surówką

II kolacja ciepła

Barszcz z pasztecikiem lub krokiem

napoje

Pakiet Gold 339 PLN

Przystawka

Mus z wędzonego pstrąga z salsą, sałatką z rukoli i grzanką

Zupa

Rosół z wiejskiej kury z makaronem własnej roboty

Danie główne

Cordon Blue z drobiu,

przekładany serem i szynką

Śląska rolada wieprzowa w sosie własnym

Schab nadziewany pieczarkami

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem

i suszonymi pomidorami

Dodatki

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

Colesław

Surówka z marchewki i pomarańczami

Surówka z selera

Bukiet surówek pełen witamin

Sos grzybowy, pieczeniowy

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Mus malinowy z lodami śmietankowymi

Szarlotka na ciepło z sosem waniliowym

Zimna płyta

Platery mięs pieczonych

Wędliny z sosem chrzanowym lub cumberland

Deska wyśmienitych serów z żurawiną i winogronem

Staropolski pasztet z sosem tatarskim

Galantyna drobiowa bądź wieprzowa

Golonko w galarecie z ćwikłą

Zestawy pikli

(mini ogóreczki, pieczarki, oliwki, suszone pomidory, humus)

Wybór pieczywa, maselko smakowe

Sałatka z kurczakiem i sosem jogurtowym

Sałatka jarzynowa

Jaja w sosie tatarskim

Śledzik po królewsku

I kolacja ciepła

Wołowina po burgundzku z chrupiącą bagietką

II kolacja ciepła (jedna propozycja do wyboru)

Filet z dorsza w sosie cytrynowym

z pieczonymi warzywami i rosti ziemniaczanymi

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-grzybowym -

pokaz kulinarny (dopłata 30PLN/os)

III kolacja ciepła (jedna propozycja do wyboru)

Żurek po staropolsku

Barszcz z pasztecikiem

napoje

Pakiet Platinum 359 PLN

Przystawka

Filet z wędzonej kaczki z sosem malinowym i grzanką

Zupa (jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z kluseczkami

Krem z borowików z diablótką z ciasta francuskiego

Pikantny bulion grzybowy pod pierzynką z ciasta francuskiego

Danie główne

Pieczeń z indyka z morelami

Rolada a'la Czarnolas z grzybami

Schab ze śliwką

Filet z kurczaka z suszonym pomidorem

Chrupiące medaliony z polędwiczki wieprzowej

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka smażone

Księżycy ziemniaczane

Surówka z białej kapusty

Czerwona na ciepło

Marchew z ananase

Z selera z rodzynkami

Sos grzybowy, pieczeniowy

Deser (jedna propozycja do wyboru)

Puchar lodowy - lody naszej produkcji

Monodeser - propozycja szefa kuchni

Zimna płyta

Platery mięs pieczonych

Wędliny z sosem chrzanowym /cumberland

Deska wyśmienitych serów z żurawiną i winogronem

Staropolski pasztet z sosem tatarskim

Galantyna drobiowa bądź wieprzowa

Golonko w galarecie z ćwikłą

Zestawy pikli

Wybór pieczywa, maselko smakowe

Wykwintna roladka z pstrąga

Karkówka faszerowana leśnymi grzybami

Sałatka z kurczakiem i sosem jogurtowym

Sałatka jarzynowa, Jaja w sosie tatarskim,

Pikantne koreczki serowe, Śledzie w trzech odsłonach

I kolacja ciepła

Delikatna cielęcina duszona

w białym winie, podawana z pierożkami faggotini

z serem i gruszką, sosem śmietanowym

z szafwią i zielonymi szparagami

II kolacja ciepła (jedna propozycja do wyboru)

Barszcz z krokiem

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-grzybowym

pokaz kulinarny (dopłata 30PLN/os)

III kolacja ciepła

Beouf Strogonoff

napoje

Dodatki

Złote podtalerze - 2PLN/SZT

Drewniany napis LOVE retro - 500PLN

Girlanda retro mocowana wewnątrz na żyrandolach 300PLN

Złote sztuce - wycena zależna od ilości gości

Serweta 40x40 flizelina - układ i kolor do ustalenia - bezpłatnie

Noclegi - wycena indywidualna dla gości

Bufet słodki sugerowany dla 50 os - 59PLN/os

(ciasta, ciasteczka, ptysie z kremem, muffiny, babeczki z kremem, owoce filetowe)

Bufet mini deserów 120 sztuk - 1200PLN

Fontanna czekoladowa z owocami - 1500PLN

Stół staropolski - 2500PLN

(szynka i schab z naszej wędzarni, paszтет staropolski pieczony, kielbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, kaszanka,

kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszane, chleb wiejski)

Wino - 70PLN/0,75l

Wódka czysta - 80PLN/0,5l

Opłata serwisowa za wnoszony alkohol - 800PLN

Tort weselny - 20PLN/os

Paczki z ciastem - 60PLN/0,8kg/paczka

Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu cywilnego - 1000PLN

Wycena busa i kierowców - indywidualnie



Sala Bankietowa "Przyłękówka" to miejsce, w którym spełniamy najskrytsze marzenia i najbardziej nietypowe pomysły każdej Pary Młodej.

Państwa oczekiwania są dla nas najważniejsze.

Sprawimy, że poczujecie się Gośćmi na własnym przyjęciu, a każdy uczestnik będzie wyjeżdżał od nas z uśmiechem na twarzy. Sala dysponuje własnym niezależnym nagłośnieniem koncertowym, mobilnym systemowym parkietem, pełnym wyposażeniem konferencyjnym i niepowtarzalnym widokiem zza okien.

Dysponujemy różnego rodzaju dodatkami, aby przyjęcie było wzorowo zorganizowane poprzez najmniejszy szczegół.

Sala ma nieograniczone możliwości ustawienia stołów czy to prostokątnych czy okrągłych.

Cały czas przyjmujemy rezerwacje na Wasze wymarzone wesele w górach na wysokości 558 m n.p.m.

Zapraszamy do kontaktu!



UL. KĘPKA 3
34-331 PRZYŁĘKÓW



602 406 692



WESELE@HOTEL-ZYWIECKI.PL

Pakiet all inclusive

150PLN/os

Pakiet All Inclusive to dodatkowy pakiet, który można połączyć z wybranym przez siebie menu.

Obejmuje on:

tort, ciasta, owoce, alkohol (piwo lane, wino białe, wino czerwone, wódka), papeteria ślubna (winietki, plan stołów, menu weselne)

