

# O nas

## Kwiat Jabłoni

Sala bankietowa Kwiat Jabłoni została stworzona z myślą o wspaniałej atmosferze i wygodzie Klienta. To malowniczo położona sala bankietowa zaledwie 5 km od Skierniewic. Kwiat Jabłoni to eleganckie i stylowe wnętrza zamknięte w murach zabytkowego dworku. Piękny ogród oraz sad zachwycają zielenią i zapewniają chwilę wytchnienia w otoczeniu natury.

### KONTAKT:

[catering@wpoldrogi.com.pl](mailto:catering@wpoldrogi.com.pl)

733-903-408

Pamiętna 14

96-100 Skierniewice



**Spełniamy marzenia  
Tworzymy wspomnienia**

# O nas

## W pół Drogi

Ponad 20-letnie doświadczenie w branży eventowej i gastronomicznej pomaga nam w dostosowaniu się do indywidualnych oczekiwań każdego klienta oraz zadbanie o to, żeby nasze usługi były świadczone na jak najwyższym poziomie.





# Ślub plenerowy

Ceremonie plenerowe zyskują coraz większą popularność wśród Par Młodych. Ogród Kwiatu Jabłoni stwarza wymarzone warunki na organizację ceremonii zaślubin.

Zapewniamy: udostępnienie miejsca, 30 krzeseł w białych pokrowcach, stół dla urzędnika, sztaluga.

Koszt: 3000 zł





# Apartament nowożeńców

Niezależnie od wybranego pakietu Para Młoda otrzymuje apartament dla Nowożeńców w prezencie. Jest to idealna przestrzeń do komfortowego wypoczynku po przyjęcia jak również na przygotowania Panny Młodej.



W cenie pakietu  
zapewniamy:

- Salę weselną na wyłączność
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Kieliszki z wódką i wodą dla Pary Młodej (do stłuczenia)
- Klimatyzację
- Stoły prostokątne lub okrągłe z obrusami
- Krzesła z pokrowcami
- Szatnię
- Parking

## OFERTA WESELNA 2025

### PIĄTEK:

Pakiet Comfort	250 zł
Pakiet Premium	315 zł
Pakiet Gold:	340 zł

\*warunek: min. 80 gości

### SOBOTA:

Pakiet Comfort	280 zł
Pakiet Premium	350 zł
PakietGold	380 zł

Dodatkowe  
informacje:

Oferta jest ważna 30 dni od daty prezentacji. Nie pobieramy opłaty korkowej.



# Pakiet Comfort

(do 8 godzin)

## Obiad opcja 1:

Przystawka  
Zupa  
Danie główne  
(serwowane talerzowo)

## Obiad opcja 2:

Zupa  
Danie główne (3 rodzaje mięs,  
dodatki skrobiowe i warzywne)

## II gorący posiłek opcja 1:

Danie serwowane talerzowo

## II gorący posiłek opcja 2:

Barszcz czerwony + 2 dodatki

## Przystawki zimne:

8 przystawek  
2 sałatki

## Bufet słodki:

5 rodzajów ciast  
2 rodzaje mini deserów  
Owoce

## Napoje ciepłe:

Kawa z ekspresu  
Wybór herbat

## Napoje zimne:

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Napoje gazowane

# Pakiet Premium

(do 10 godzin)

## Obiad opcja 1:

Przystawka  
Zupa  
Danie główne  
(serwowane talerzowo)

## Obiad opcja 2:

Zupa  
Danie główne (3 rodzaje mięs,  
dodatki skrobiowe i warzywne)

## II gorący posiłek:

Danie jednogarnkowe

## III gorący posiłek:

Danie serwowane talerzowo

## IV gorący posiłek opcja 1:

Danie jednogarnkowe

## IV gorący posiłek opcja 2:

Barszcz czerwony + 2 dodatki

## Przystawki zimne:

12 przystawek  
3 sałatki

## Bufet słodki:

5 rodzajów ciast  
4 rodzaje mini deserów  
Owoce

## Napoje ciepłe:

Kawa z ekspresu  
Wybór herbat

## Napoje zimne:

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Napoje gazowane

# Pakiet Gold

(do 10 godzin)

## Obiad opcja 1:

Przystawka  
Zupa  
Danie główne  
(serwowane talerzowo)

## Obiad opcja 2:

Zupa  
Danie główne (3 rodzaje mięs,  
dodatki skrobiowe i warzywne)

## Deser

## II gorący posiłek:

Danie jednogarnkowe

## III gorący posiłek:

Danie serwowane talerzowo

## IV gorący posiłek opcja 1:

Danie jednogarnkowe

## IV gorący posiłek opcja 2:

Barszcz czerwony + 2 dodatki

## Przystawki zimne:

12 przystawek  
3 sałatki

## Bufet słodki:

5 rodzajów ciast  
4 rodzaje mini deserów  
Owoce

## Napoje ciepłe:

Kawa z ekspresu  
Wybór herbat

## Napoje zimne:

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Napoje gazowane



# Opcjonalne powiększenie menu

Dodatkowy deser - 30 zł/os.

Dodatkowa przystawka - 30 zł/os.

Dodatkowe mięso/ryba - 25 zł/os.

Dodatkowe danie (podawane talerzowo) - 50 zł/os.

Dodatkowe danie jednogarnkowe - 40 zł/os.





# BUFETY TEMATYCZNE

## Bufet wiejski

Szynka z nogą  
Salceson biały i czarny  
Kiełbasa sucha  
Kiełbasa zwykła  
Kaszanka  
Pasztet  
Baleron  
Boczek  
Kabanosy warkocz  
Polędwica wędzona  
Ogórki małosolne  
Chleb wiejski  
Smalec  
Chrzan  
Ćwikła

\*ekstra dodatek: kociołek z bigosem – 10 zł/os.

Koszt: 50 zł/osoba

# BUFETY TEMATYCZNE

## Bufet włoski

Rostbef z rukolą i parmezanem

Spinata - kiełbasa obsuszana

Mortadela z pistacją

Ser lazur / grana padano /

camembert / mozzarella z pomidorkami

Ser panierowany z szynką parmeńską

Grillowane warzywa w ziołowej marynacie

(cukinia, papryka, pomidor)

Papryczki faszerowane serkiem

Pasta z suszonych pomidorów

Karczochy, oliwki, paluszki grissini, krakersy

Oliwy smakowe

\*rodzaje serów mogą się różnić w zależności

od dostępności produktów

Koszt: 70 zł/osoba







# BUFETY TEMATYCZNE

## Bufet amerykański

Mini burgery wołowe i drobiowe

Tacos z chili con carne

Krewetki panierowane z sosem słodko-pikantnym

Panierowane krążki cebulowe

Sajgonki warzywne

Crosisanty z szynką crudo

Wrapy z kurczakiem

Koszt: 60 zł/osoba



# Live cooking

## **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**

masło czosnkowe, warzywa julienne

Koszt: 50 zł/osoba

## **KREWETKI NA MAŚLE**

czosnek, natka pietruszki, bagietka czosnkowa

Koszt: 40 zł/osoba

## **TATAR WOŁOWY**

cebula, ogórek kiszony, grzyby, kapary

Koszt: 20 zł/osoba

## **STACJA Z PASTAMI**

Tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem w sosie serowym

Spaghetti carbonara

Pappardelle z duszoną wołowiną i grzybami

Koszt: 40 zł/osoba

# Drink bar

## **OPEN BAR**

wynajęcie usługi barmańskiej wraz z alkoholem (wódka po stronie Pary Młodej), napojami, owocami, zastawą szklaną oraz sprzętem barmańskim ( 6h Pakiet Comfort, 8h Pakiet Premium, Pakiet Gold)

Koszt: wycena indywidualna

## **WYNAJĘCIE BARMANA**

wraz ze sprzętem, zastawą szklaną (alkohol, napoje, owoce po stronie Pary Młodej, ( 6h Pakiet Comfort, 8h Pakiet Premium, Pakiet Gold)

Koszt: wycena indywidualna

## **WYNAJĘCIE MIEJSCA DLA BARMANA**

“z zewnątrz”

(barman nie ma możliwości korzystania z zaplecza sali)

Koszt: 1000 zł

## **LEMONIADA BAR**

3 rodzaje aromatycznej lemoniady w słojach: cytrynowa, arbuzowa, truskawkowa (po 5 l każdej)

Koszt: 800 zł





# Food truck

## **BURGERY**

3 rodzaje, 60 szt.

Koszt: 2200 zł

## **LODY**

6 smaków lodów rzemieślniczych,  
240 kulek, słodkie wafelki

Koszt: 2000 zł

## **PIZZA**

**Z PIECA OPALANEGO DRZEWEM**

3 rodzaje, 60 szt.

Koszt: 2200 zł



# Alkohol

**KIELISZEK SZAMPANA**  
dla każdego gościa na wejście

Koszt: 10 zł/osoba

Wino

Wódka

Wino musujące

Piwo butelkowane

Koszt: wycena indywidualna



# Usługi dodatkowe

**DODATKOWY SERWIS  
SPRZĄTAJĄCY**  
(tuby z konfetti)

Koszt: 300 zł

**UDOSTĘPNIENIE MIEJSCA**  
na napis „LOVE” itp.

Koszt: 300 zł

**PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI**  
(1-1,1 kg)

Koszt: 50 zł

**WYNAJEM “MAŁEJ SALI”**  
**w miarę dostępności**  
(np. na potrzeby animatora dla dzieci)

Koszt: 2000 zł

# Menu

## PRZYSTAWKA:

- Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli, grzybami marynowanymi oraz żelem z owoców leśnych
- Pierś z kaczki Confit z karmelizowaną gruszką, konfiturą z czerwonej cebuli i dzikim brokułem
- Wege: Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami i granatem
- Wege: Tatar z wędzonego łososa z ogórkiem zielonym i kaparami

## ZUPA:

- Złocisty rosół z makaronem
- Pikantny rosół z kołdunami
- Flaki wołowe
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku
- Wege: Włoski krem pomidorowy z mini mozzarellą
- Wege: Krem z dyni z grzankami
- Wege: Flaki z boczniaka

## DANIE GŁÓWNE:

(serwowane talerzowo na I posiłek)

- Pieczone udo kaczki z kopytkami, buraczkami i karmelizowanym jabłkiem
- Wołowina po burgundzku na puree chrzanowym z pieczonymi warzywami
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowym, puree ziemniaczane, mini marchewki karmelizowane
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, kopytka, konfitura z czerwonej kapusty
- Wege: Dorsz zapiekany w sosie porowym z ziemniakami opiekany i mixem sałat
- Wege: Risotto z zielonym groszkiem i pestkami dyni, ser pleśniowy

## DANIE GŁÓWNE:

(serwowane na półmiskach na I posiłek)

### MIĘSA:

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Devolay
- Żeberka BBQ
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem i fetą
- Schab w sosie grzybowym
- Sakiewki ze schabu z farszem z boczku i grzybów
- Udko drobiowe faszerowane grzybami
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowym
- Wege: Dorsz w sosie porowym
- Wege: Pieczona papryka faszerowana kaszą kuskus i warzywami
- Wege: Gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami

## DANIE GŁÓWNE:

(serwowane na półmiskach na I posiłek)

### DODATKI:

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Frytki
- Ryż z warzywami
- Kaszotto grzybowe
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa gotowane na parze
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Bukiet surówek (z białej kapusty, z czerwonej kapusty, z marchewki z nutą chrzanową)

## DODATKI DO BARSZCZU

### CZERWONEGO:

- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ze szpinakiem i serem
- Krokiety z pieczarkami i serem
- Krokiety z mięsem
- Paszteciki z mięsem
- Paszteciki z kapustą i grzybami

## DANIE JEDNOGARNKOWE:

- Węgierska zupa gulaszowa
- Zupa tajska z kurczakiem
- Pomidorowy kociołek z pulpecikami drobiowymi
- Kurczak curry z warzywami
- Strogonow
- Wege: Warzywne ratatuj
- Wege: Kremowe risotto z cukinią

## DANIE CIEPŁE:

(serwowane na talerzach na III posiłek)

- Stek z karkówki w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- Zraz wieprzowy w sosie własnym, knedle z ricottą, modra kapusta
- Mini golonka na kapuście, pieczone ziemniaki, chrzan
- Eskalopki drobiowe w sosie śmietanowo-musztardowym, ziemniaki w mundurkach, mix sałat
- Ravioli mięsne z sosem tymiankowym
- Wege: Filet z dorsza w sosie cytrynowym z warzywnym tagliatelle
- Wege: Stek z kalafiora podany na musie buraczanym

## PRZYSTAWKI:

- Caprese z pomarańczą i świeżą bazylią
- Carpaccio z buraka z kozim serem, granatem i orzechami
- Chrust indyczy z sosem słodko-pikantnym
- Domowy pasztet z ćwikłą
- Jaja przepiórcze w szynce parmeńskiej
- Jaja w majonezie ze szczypiorkiem
- Melon w szynce parmeńskiej
- Ozorek w galarecie
- Papryka hiszpańska faszerowana kremowym serkiem ze szczypiorkiem
- Pierś z kaczki z musem żurawinowym
- Rogaliki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i sosem czosnkowym
- Rolada z chleba tramezzino z mascarpone, szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Roladki orzechowe z cukinią
- Roladki z pieczonej papryki z fetą i szynką parmeńską
- Roladki z wędzonego łososia z serkiem mascarpone

## PRZYSTAWKI:

cd.

- Rostbef z musem chrzanowym i gruszką
- Schab po warszawsku
- Śledzie z cebulką w oleju / w śmietanie
- Śliwka pieczona w boczku
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Tradycyjne wędliny pieczone
- Zimne nóżki

## SALATKI:

- Bekon na liściach świeżego szpinaku z sosem z sera gorgonzola
- Cezar z kurczakiem
- Jarzynowa
- Grecka
- Gyros
- Śledziowa z burakiem konserwowym
- Z kalafiorem i brokułem, sosem czosnkowym i prażonymi migdałami
- Z wędzonym kurczakiem i ananase



## DESER SERWOWANY:

- Mini pavlova z owocami
- Panna cotta z musem malinowym i miętą
- Sernik z białą czekoladą na musie z malin
- Szarlotka z kruszonką na gorąco podana z kulką lodów waniliowych

## MINI DESERY:

- Crème brûlée
- Crunch
- Kopiec kreta
- Mus mango
- Oreo
- Panna cotta
- Pianka malinowa
- Raffaello
- Snickers
- Tiramisu



## BAZA NOCLEGOWA:

### POKÓJ 1-OSOBOWY

Koszt: 250 zł/doba

### POKÓJ 2-OSOBOWY

Koszt: 300 zł/doba

## ŚNIADANIE

dzień po weselu:

Koszt: 50 zł/osoba



# POPRAWINY

## Pakiet Grillowy

(do 6 godzin)

Forma podania:  
bufet szwedzki

Zupa:

Żurek z kielbasą

Dania z grilla:

Karkówka

Kielbasa

Kaszanka

Pikantne kąski z kurczaka

Ziemniaki pieczone

Warzywa grillowane: papryka,  
cukinia, pieczarka, cebula

Dodatki:

Mix świeżych sałat z dresingiem  
miodowo-musztardowym

Sałatka grillowa

Pieczycwo

Ketchup

Musztarda

Tzatzyki

Napoje ciepłe:

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Napoje zimne:

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Koszt: 180 zł/osoba



## Pakiet Bankietowy

(do 6 godzin)

Forma podanie:  
bufet szwedzki

Zupa:

Żurek z kielbasą

Dania główne:

Stek z polędwiczki wieprzowe  
w sosie rozmarynowym

Tagliatelle serowe z kurczakiem  
i pieczarkami

Schab w sosie śliwkowym

Tradycyjny kotlet mielony

Pierogi (rodzaj do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ryż z warzywami

Bukiet surówek

Przystawki zimne:

8 przystawek

2 sałatki

Napoje ciepłe:

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Napoje zimne:

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Koszt: 200 zł/osoba