

OFERTA WESELNA




Selavi
Jastrzebia

 514 277 478



biuro@selavijastrzebia.pl

WERSJA STANDARD

Chlebek na powitanie

Welcom drink - wino musujących na powitanie

Zupa (dwie do wyboru)

Danie główne

Deser

3 dania ciepłe

10 przystawek

4 rodzaje ciasta

Zimne napoje bez limitu

Gorące napoje bez limitu

Apartament dla Nowożeńców

300 zł (2024)

320 zł (2025)

320 zł (2026)

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

do lat 10 - 50 % ceny

Obsługa weselna (np.orkierstra) - 50% ceny

- tatar na półmiskach plus 17 zł od osoby
- osoba roznosząca alkohol 400 zł
- stół wiejski - wycena indywidualna

WERSJA PREMIUM

Chlebek na powitanie

Welcom drink - wino musujących na powitanie

Zupa

Danie główne

Deser

3 dania ciepłe

10 przystawek

4 rodzaje ciasta

Zimne napoje bez limitu

Gorące napoje bez limitu

Stół wiejski

Stół słodki

Obsługa barmana

Dekoracja stołów

Apartament dla Nowożeńców

360 zł (2024)

380 zł (2025)

390 zł (2026)

**Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
do lat 10 - 50 % ceny**

Obsługa weselna (np.orkierstra) - 50% ceny

- tatar na półmiskach plus 17 zł od osoby
- osoba roznosząca alkohol - 400 zł

MENU

ZUPA

1. Rosół z makaronem
2. Flaki
3. Gulaszowa z wołowiną
4. Krem z gruszki i pietruszki VEGE
5. Krem borowikowy z grzankami i oliwą truflową
6. Krem z pieczonego ziemniaka z boczkiem
7. Krem pomidorowy z pesto ziołowym
8. Krem z selera i ziemniaka z prażonymi pestkami dyni i oliwą
9. Krem z dyni (sezon październik-styczeń)
10. Krem szparagowy (sezon czerwiec-sierpień)

DANIE GŁÓWNE/CIEPŁE

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie mięsnym
2. Tradycyjny kotlet schabowy
3. Roladka drobiowa owinięta szynką crudo, z suszonymi pomidorami, szpinakiem, serem mozzarella i orzechami, w sosie z suszonych pomidorów
4. Policzki wieprzowe w sosie mięsnym
5. Rumsztyk z cebulką
6. Karczek w sosie chrzanowym
7. Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą

DANIE WEGETARIAŃSKIE

1. Polędwica z dorsza z czarną soczewicą
2. Filet z łososia w sosie cytrynowym
3. Cukinia z warzywami zapiekana serem
4. Gnocchi buraczane z sosem szalwiowym
5. Papryka nadziewana kaszą kuskus i warzywami

DODATKI

1. Młode ziemniaki z koperkiem (sezonowo)
2. Ziemniaki opiekane
3. Puree ziemniaczane
4. Puree ziemniaczane szpinakowe
5. Kluski śląskie
6. Kopytka
7. Frytki
8. Potrawka ziemniaczana z boczkiem i cebulką
9. Zestaw surówek
10. Ciesław
11. Kapustka zasmażana (sezonowo)
12. Surówka z kapusty kiszanej
13. Surówka z czerwonej kapusty
14. Surówka z kapusty pekińskiej
15. Buraczki zasmażane
16. Marchewka w emulsji maślanej
17. Glazurowana marchewka z gruszką

OSTATNIE DANIE CIEPŁE W BUFECIE

1. Zupa gulaszowa z pieczywem
2. Strogonow
3. Żurek z jajkiem i kielbasą
4. Barszcz czerwony z pierogami lub z pasztecikami

DESERY

1. Lody z owocami i musem truskawkowym
2. Szarlotka na ciepło z lodami i kruszonką
3. Brownie z lodami
4. Panna cotta

MENU DZIECIĘCE

Rosółek

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami, surówką z marchewki i ketchupem
- Spaghetti

Lody z owocami i musem
truskawkowym

PRZYSTAWKI

1. Wędliny
2. Śledzie w śmietanie
3. Śledzie po żydowsku
4. Pieczona śliwka w boczku
5. Ryba po grecku
6. Tymbaliki drobiowe z cytryną
7. Vol au venty z tatarem z łososia wędzonego
8. Capresse
9. Paluszki drobiowe w panko z sosem czosnkowym
10. Sałatkowa ala Cezar z kurczakiem
11. Sałatka jarzynowa
12. Sałatka z rukolą, szynką parmeńską, orzechami włoskimi serem pleśniowym i vinegrette
13. Sałatka krabowa z makaronem ryżowym
14. Klasyczna sałatka gyros
15. Grzanka z pomidorami i bazylią
16. Grzanka z siekanymi krewetkami
17. Grzanka z twarożkiem truflowym, kurczakiem i orzechami
18. Szparagi w szynce z sosem tatarskim (sezonowo)
19. Grissini z humusem warzywnym
20. Pumpernikiel z serkiem i łososiem wędzonym
21. Tortilla z kurczakiem

BUFET SŁODKI

4 rodzaje do wyboru:

sernik, szarlotka, porzeczkowiec,
czekoladowe, afrodyta, miętowe,
mech leśny, cappucino, balowe

NAPOJE ZIMNE

coca cola

fanta

sprite

woda niegazowana

woda gazowana

sok pomarańczowy

sok jabłkowy

NAPOJE GORĄCE

kawa z ekspresu, kawa mielona,

kawa rozpuszczalna

herbata czarna, zielona, owocowa

POPRAWINY

Zupa

Danie główne

Przystawki

Napoje zimne

Napoje gorące

Ciasto

100 zł (2024)

110 zł (2025)

110 zł (2026)

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

do lat 10 - 50 % ceny

Obsługa weselna (np.orkierstra) - 50% ceny

tatar na półmiskach 17 zł od osoby

live cooking plus 300 zł

WYNAJEM POKOI



POKÓJ JEDNOOSOBOWY ~~190 zł~~ **140 zł**

POKÓJ DWUOSOBOWY ~~290 zł~~ **200 zł**

POKÓJ TRZYOSOBOWY ~~370 zł~~ **300 zł**

ŚNIADANIE DODATKOWO PŁATNE

40 zł - serwowane

30 zł - bufet