



Oferta Weselna 2024

# Pakiety

## Pakiet tradycja

Powitanie i kieliszek wina musującego

Menu:

zupa

2,5 porcji

deser i 1,5 porcji ciasta

Zimny bufet 4 porcje

Kolacja 1

Kolacja 2

Stół wiejski

Napoje chłodzące niegazowane bez limitu

Kawa, herbata do deseru

Powyżej 50 os: kawa z ekspresu,  
herbata Sir Whiliam's w bufecie

Nocleg dla Pary Młodej

Napoje gazowane 30szt / poj 0,85 l/

340 zł  
osoba

## Pakiet wykwintny

Powitanie i kieliszek wina musującego

Menu:

zupa

3 porcje

deser i 1,5 porcji ciasta

Zimny bufet 4 porcje

Kolacja 1

Kolacja 2

Zimny bufet extra

Owoce

Stół wiejski

Napoje chłodzące niegazowane bez limitu

Kawa, herbata do deseru

Powyżej 50 os: kawa z ekspresu,  
herbata Sir Whiliam's w bufecie

Nocleg dla Pary Młodej

Napoje gazowane 30szt / poj 0,85 l/

390 zł  
osoba



# Pakiet tradycja

Powitanie chlebem i solą, kieliszek wina musującego

## ZUPY (do wyboru jedna zupa)

Aromatyczny rosół z kury z makaronem i warzywnym julienne  
Krem z pieczonej papryki i pomidorów

## PROPOZYCJA 4 RODZAJE /2,5 szt./os.,

powyżej 100 os. 5 rodzajów

Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu  
Kaczka pieczona z jabłkami  
Zrazy wieprzowe z farszem staropolskim  
Policzki wieprzowe duszone w cydrze i warzywach  
Sakiewka drobiowa, z sosem z suszonych pomidorów  
Karkówka wolnopieczona w sosie myśliwskim  
Łosoś z pieca z sosem kaparowym

## DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koprem  
Pyzy lub kluski śląskie, sos pieczeniowy  
Ziemniaki opiekane

## SURÓWKI, SAŁATY (trzy rodzaje)

Bukiet warzyw gotowanych  
Czerwona kapusta duszona z rodzynkami w czerwonym winie  
Buraczki zasmażane  
Zestaw surówek

DESER (do wyboru jedna propozycja), plus ciasto 1,5/os.

## Cukiernia Kandulski

Kompozycja lodów w owocami sezonowymi  
Mus z białej czekolady z pure owocowym sezonowym  
Lody stony karmel z truskawkami i zielonym pieprzem  
Smażona śliwka korzenna z kulką lodów śmietankowych /sezonowo/

## ZIMNY BUFET - ( pięć rodzajów 4 szt./os. )

Pasztet warzywny  
Sałatka jarzynowa porcyjki  
Roladki z szynki podane z musem chrzanowym  
Indyk z pistacjami  
Hummus ze świeżymi warzywami

Roladka wieprzowa z orzechami włoskimi i pleśniowym serem  
Śledzik dla dorosłych / mini szaszłyk ze śliwką w wódce/  
Galareta drobiowa  
Mini szaszłyki z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i świeżą bazylią  
Carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, rukolą i parmezanem  
Stół wiejski / w cenie / do wyczerpania asortymentu

## Sałatki / 1 do wyboru/

Sałatka Grecka z serem feta, oliwkami, i cebulą na sałacie lodowej  
Sałatka Cesarska z kurczakiem i sosem anchois  
Pieczywo, masło.

TORT WESELNY za dodatkową opłatą.

## KOLACJA 1 (1 wybór - 1,5p./os.), powyżej 100 os. 2 wybory

Szynka wieprzowa podana z musem chrzanowym /pieczona/  
Indyk pieczony w całości nadziewany ryżem i owocami  
Golonka gotowana lub pieczona  
Kapusta zasmażana, lub warzywa grillowane  
Gotówki wegetariańskie / Papryka faszerowana ryżem i ziołami

## Kolacja 2 PO PÓŁNOCY ( 1 wybór )

Tradycyjny żur na zakwasie z białą kiełbasą  
Treściwa zupa gulaszowa  
Barszcz czerwony



# Pakiet wykwintny

Powitanie chlebem i solą, kieliszek wina musującego

## ZUPY (do wyboru jedna zupa)

Aromatyczny rosół z kury, z makaronem i warzywnym julienne  
Krem grzybowy z łązką śmietany i natką  
Krem z zielonego groszku z kozim serem i mięta  
Krem porowy z oliwą truflową  
Krem szparagowy / w sezonie/

## PROPOZYCJA 4 RODZAJE

3 szt./os./ powyżej 100 os. 5 rodzajów/

Indyk marynowany w sosie truflowym  
Kaczka pieczona z jabłkami  
Zrazy wieprzowe z farszem staropolskim  
Policzki wieprzowe duszone w cydrze i warzywach  
Karkówka wolno pieczona z sosem z grzybów leśnych  
Królik podlewany białym winem i ziołami  
Perliczka marynowana w pomarańczach  
Polik wołowy  
Łosoś z pieca z sosem kaparowym

## DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koprem  
Rozetki ziemniaczane lub gniochetti  
Pyzy lub kluski śląskie, sos pieczeniowy

## SURÓWKI, SAŁATY (trzy rodzaje)

Bukiet warzyw gotowanych  
Czerwona kapusta duszona z rodzynkami w czerwonym winie  
Buraczki zasmażane  
Zestaw surówek

DESER (do wyboru jedna propozycja), plus ciasto 1,5/os.

## Cukiernia Kandulski

Mus z białej czekolady z pure owocowym sezonowym  
Lody stony karmel z truskawkami i zielonym pieprzem  
Creme brulee  
Szarlotka z kruszonką i kulką lodów  
Smażona śliwka korzenna z kulką lodów śmietankowych /sezonowo/

## ZIMNY BUFET - ( pięć rodzajów 4 szt./os. )

Paszтет warzywny  
Roladki z szynki podane z musem chrzanowym  
Indyk z pistacjami  
Hummus ze świeżymi warzywami  
Sałatka z gruszki, sera blue i orzechów włoskich  
Roladka wieprzowa z orzechami włoskimi i pleśniowym serem  
Śledzik dla dorosłych / mini szaszłyk ze śliwką w wódce/  
Roladka z łososia wędzonego  
Kozie ser z konfiturą z cebuli na grzance  
Filet z kaczki na różowo z sosem z musztardy francuskiej  
Galareta drobiowa  
Mini szaszłyki z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i świeżą bazylią  
Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, rukolą i parmezanem  
Stół wiejski / w cenie / do wyczerpania asortymentu

## Zimny bufet extra (1 do wyboru)

Tatar wołowy z marynatami / serwis kelnerski /  
Łosoś gravlax z blinami i kwaśną śmietaną / serwis kelnerski/

## Sałatki (2 do wyboru)

Sałatka z wędzonym łososiem, pomidorem, ogórkiem i sezamem  
Sałatka Grecka z serem feta, oliwkami i cebulą na sałacie lodowej  
Sałatka Cesarska z kurczakiem i sosem anchois  
Pieczywo, masło.

## TORT WESELNY za dodatkową opłatą.

## KOLACJA 1 (1 wybór - 1,5 p./os.) / powyżej 100 os. 2 wybory/

Szynka wieprzowa podana z musem chrzanowym /pieczona/  
Indyk pieczony w całości nadziewany ryżem i owocami  
Prosię pieczone bez kości  
Golonka gotowana lub pieczona  
Kapusta zasmażana, lub warzywa grillowane  
Gołąbki wegetariańskie / Papryka faszerowana ryżem i ziołami

## KOLACJA 2 podana po północy ( 1 wybór )

Tradycyjny żur na zakwasie z białą kiełbasą  
Treściwa zupa gulaszowa  
Strogonoff z kluseczkami francuskimi  
Flaczki wołowe  
Barszcz czerwony

# Alkohole



---

## Opłata serwisowa

20 zł  
osoba

---

## Nielimitowany pakiet alkoholi

wódka wyborowa lub bocian, wino białe,  
czerwone wytrawne, piwo butelka mix

70 zł  
osoba

---

## Rabatowany alkohol

aktualny  
cennik



# Dodatkowe atrakcje

## Drink bar

z obsługą barmańską 3h

2500 zł / przyjęcie  
do 100 os.  
/powyżej do uzgodnienia/

## Słodki stół

patery i dekoracje wliczone

## Owoce

3kg (3 gatunki wyeksponowane, pokrojone)

200 zł

## Mały

(50 os.) 30 mini deserów w szkle /  
chia w mleczku kokosowym z musem mango  
wykończone owocami, tiramisu/  
2 tarty z owocami sezonowymi w 2 smakach/

1000 zł

## Duży

(100 os.) 50 mini deserów w szkle / chia w mleczku kokosowym  
z musem mango wykończone owocami, tiramisu, mus pomarańczowy  
z owocami / 2 tarty z owocami sezonowymi w 2 smakach/  
/4 tarty z owocami sezonowymi/

1800 zł

## Prosię bez kości

serwis kelnerski / około 70 porcji, 1 porcja- 150 gr/

1200 zł

# Dekoracje

## Żywe kwiaty sala

1 kompozycja na stół w szklanym naczyniu - 100 zł,  
stojak wysoki - 200 zł

Dodatkowe miejsce wg wyboru i ustawienia stołów:  
1 kompozycja 100 zł

**Gratis:** obrus okrągły stół szary, biały, oliwkowy,  
świeczniki na tealighty, serwetki materiałowe,  
świecząca girlanda ogrodowa, sztaluga, numerki na stoliki

Dodatkowe wyposażenie stołu:  
kielich do wody i podtalerz - 5 zł/os



## Ceremonia w plenerze

Miejsce dowolne do uzgodnienia

Wynajem terenu i mebli  
krzesła 44 szt.,  
stół dla urzędnika

1500 zł

Dekoracje z żywych kwiatów,  
świece i bramka

2500 zł

