

**Witamy serdecznie,  
poniżej znajdują się 3 odsłony naszych propozycji weselnych.  
Zapraszamy do zapoznania się z nimi i kontaktu!**

**Odsłona pierwsza 270 zł / os.**

powitanie chlebem i solą  
aperitif: wino musujące  
obiad weselny 3-daniowy  
bogaty bufet zimnych przekąsek  
kolacja serwowana  
gorąca kolacja po północy  
nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych: soki, woda, kawa i herbata  
pokój dla nowożeńców ze śniadaniem  
voucher na kolacje z okazji I rocznicy ślubu

Dzieci do lat 2 – gratis  
Dzieci do lat 6 – 50% ceny  
Osoby Techniczne ( dj, orkiestra, fotograf) – 85% ceny

**Dodatkowo proponujemy Państwu:**

Tort – wyceniony indywidualnie  
Candy bar – wyceniony indywidualnie  
Ciasta – 20 pln/os. – 1,5 porcji ciasta na osobę  
Stół wiejski – 35 pln/os. (min. 80 osób)  
Fontanna czekoladowa z owocami – 25 pln/os. (min. dla 80 osób)  
Nielimitowany pakiet napojów gazowanych: coca-cola, fanta, sprite – 20 zł/os.  
Korkowe za możliwość wniesienia własnego alkoholu: 20 pln od osoby lub 15 pln/butelkę 0,5 l  
Indywidualną dekorację stołów – współpracujemy z florystami:

Zielony Motyl 882 734 263  
Florissimo 739653738  
Weselomania 607 639 647

5 pokoi hotelowych ze śniadaniem 150 pln/os. – dzieci do lat 2 gratis, Dzieci do lat 6 – 50% ceny.

**Menu**

Zupa (jedna propozycja do wyboru)  
Bulion wołowo-drobiowy / makaron / warzywa  
Zupa Krem ( sezonowo)

**Danie główne ( 2 porcje mięsa na osobę)**

Tradycyjna rolada śląska  
Indyk w rozmarynie  
Udko z kaczki konfitowane  
Sos pieczeniowy  
Sos grzybowy  
Kluski białe / ciemne  
Ziemniaki puree ze szczypiorkiem / młode ziemniaki (w okresie letnim)  
Kapusta czerwona z boczkiem i jabłkiem  
Kapusta kiszona zasmażana / Młoda biała kapusta (w okresie letnim)

Surówka Colesław / surówka z czerwonej kapusty (jedna propozycja do wyboru)

**Deser (jedna propozycja do wyboru )**

Brownie czekoladowe / lody waniliowe / owoce leśne beza  
Baked alaska

**Bufet zakąsek zimnych**

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru  
Paszтет własnego wypieku / marynowane grzyby  
Sery żółte i zagrodowe  
Tortille z łososiem  
Śledź w sosie gorzycowym  
Bratering  
Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki pini  
Sałatka grecka  
Sałatka ryżowa / kurczak / curry  
Pierozki samosa / dipy smakowe (curry, miętowy, kolendra)

**Finger food**

Burak / kozi ser / pestki dyni  
Suszone pomidory/ rucola / pestki z dyni  
Kurczak sałata rzymska / anchois / grzanki  
Pikle  
Pieczywo i masło

**Kolacja Ciepła I ( jedna propozycja do wyboru )**

Polędwiczka wieprzowa w cieście filo / sos serowy / warzywa  
Filet z kurczaka / boczek / kasza bulgur / sałatka  
Karczek 12 h / purre ziemniaczane / grzyby / jarmuż

**Kolacja ciepła II (jedna propozycja do wyboru)**

Żurek na zakwasie domowym z pieczoną białą kiełbasą i pieczarkami  
Barszcz czerwony / wędzone warzywa / pasztecik mięsny z ciasta francuskiego  
Zupa gulaszowa / papryka wędzona / pieczywo

## **Odsłona druga 350 zł / os.**

powitanie chlebem i solą  
aperitif: wino musujące  
obiad weselny 4-daniowy  
bogaty bufet zimnych przekąsek  
ciasto 1,5 porcji / os.  
kolację serwowaną  
gorącą kolację po północy  
nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych: soki, woda, kawa i herbata  
nielimitowany pakiet napojów gazowanych: coca-cola, fanta, sprite  
pokój dla nowożeńców ze śniadaniem  
voucher na kolacje z okazji I rocznicy ślubu  
możliwość wniesienia swojego alkoholu bez „korkowego”

Dzieci do lat 2 gratis  
Dzieci do lat 6 – 50% ceny  
Osoby Techniczne ( dj, orkiestra, fotograf) – 85% ceny

Dodatkowo proponujemy Państwu:  
Tort – wyceniony indywidualnie  
Candy bar – wyceniony indywidualnie  
Stół wiejski – 35 pln/os. (min. 80 osób)  
Fontanna czekoladowa z owocami – 25 pln/os. (min. dla 80 osób)

Indywidualną dekorację stołów, współpracujemy z florystami:

Zielony Motyl 882 734 263  
Florissimo 739653738  
Weselomania 607 639 647

5 pokoi hotelowych ze śniadaniem 150 pln/os. – dzieci do lat 2 gratis, Dzieci do lat 6 – 50% ceny.

## **Menu**

### **Przystawka (jedna propozycja do wyboru)**

Wędzony łosoś / sałatka z ziół i sałat  
Carpaccio z buraka / kozi ser / orzechy włoskie  
Pomidor / mozzarella / bazylija tajska / focaccia

### **Zupa (jedna propozycja do wyboru)**

Bulion wołowo-drobiowy / makaron / warzywa  
Zupa Krem (sezonowo)

### **Danie główne (2,5 porcje mięsa na osobę)**

Tradycyjna rolada śląska  
Indyk marynowany w rozmarynie i tymianku / pieczony w niskiej temperaturze  
Konfitowane udko z kaczki  
Polędwiczka wieprzowa w boczku i rozmarynie  
Sos pieczeniowy  
Sos grzybowy  
Kluski białe / ciemne  
Ziemniaki puree ze szczypiorkiem / młode ziemniaki (w okresie letnim)

Kapusta czerwona z boczkiem i jabłkiem  
Kapusta kiszona zasmażana / Młoda biała kapusta (w okresie letnim)  
Surówka Colesław / surówka z czerwonej kapusty

**Deser (jedna propozycja do wyboru )**

Brownie czekoladowe / lody waniliowe / owoce leśne beza  
Baked alaska

**Bufet zakąsek zimnych**

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru  
Paszтет własnego wypieku / marynowane grzyby  
Sery żółte i zagrodowe  
Tortille z łososiem  
Śledź w sosie gorczycowym  
Bratering  
Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki  
Sałatka grecka  
Sałatka ryżowa / kurczak / curry  
Pierogi samosa / dipy smakowe ( curry , miętowy , kolendra)

**Finger food**

Burak / kozi ser / pestki dyni  
Suszone pomidory/ rucola / pestki z dyni  
Kurczak sałata rzymska / anchois / grzanki  
Pikle  
Pieczywo i masło

**Kolacja Ciepła I (jedna propozycja do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w cieście filo / sos serowy / warzywa  
Filet z kurczaka / boczek / kasza bulgur/ sałatka  
Karczek 12 h / purre ziemniaczane / pieczarki / jarmuż

**Kolacja ciepła II (jedna propozycja do wyboru)**

Żurek na zakwasie domowym z pieczoną białą kiełbasą i pieczarkami  
Barszcz czerwony / wędzone warzywa / pasztecik mięsny z ciasta francuskiego  
Zupa gulaszowa / papryka wędzona / pieczywo

## **Odsłona trzecia 460 zł / os.**

powitanie chlebem i solą  
aperitif: wino musujące  
obiad weselny 4-daniowy  
bogaty bufet zimnych przekąsek  
kolację serwowaną  
gorącą kolację po północy  
fontanna czekoladowa z owocami  
tort i ciasta  
nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych : soki, woda, kawa i herbata  
nielimitowany pakiet napojów gazowanych: coca-cola, fanta, sprite  
open bar z wódką, winem i piwem  
pokój dla nowożeńców ze śniadaniem  
voucher na kolacje z okazji I rocznicy ślubu

dekoracja stołów przy współpracy z:  
Zielony Motyl 882 734 263  
Florissimo 739653738  
Weselomania 607 639 647

4 pokoje hotelowe ze śniadaniem

Dzieci do lat 2 – gratis  
Dzieci do lat 6 – 50% ceny  
Osoby Techniczne (dj, orkiestra, fotograf) – 85% ceny

Dodatkowo proponujemy Państwu:  
Candy bar – wyceniony indywidualnie  
Stół wiejski – 35 pln/ os. (min. 80 osób)  
2 pokoje hotelowe ze śniadaniem 150 pln/os. – dzieci do lat 2 gratis, Dzieci do lat 6 – 50% ceny.

## **Menu**

### **Przystawka (jedna propozycja do wyboru)**

Wędzony łosoś / sałatka z ziół i sałat  
Carpaccio z buraka / kozi ser / orzechy włoskie  
Pomidor / mozzarella / bazylija tajska / focaccia

### **Zupa (jedna propozycja do wyboru)**

Bulion wołowo-drobiowy / makaron / warzywa  
Bulion z kaczki / pierożki z kaszą gryczaną i mascarpone  
Francuska zupa cebulowa / grzanki ziołowe  
Barszcz zabielały / boczek / szczypiorek  
Zupa Krem ( sezonowo)

### **Danie główne (2,5 porcje mięsa na osobę)**

Indyk marynowany w rozmarynie i tymianku / pieczony w niskiej temperaturze  
Udko z kaczki konfitowane  
Polędwiczka wieprzowa w boczku i rozmarynie  
Balotyna z golonki  
Rolada wołowa  
Sos pieczeniowy

Sos grzybowy  
Kluski białe / ciemne  
Ziemniaki puree ze szczypiorkiem / młode ziemniaki (w okresie letnim)  
Kapusta czerwona z boczkiem i jabłkiem  
Kapusta kiszona zasmażana / Młoda biała kapusta (w okresie letnim)  
Surówka Colesław / surówka z czerwonej kapusty

**Deser (jedna propozycja do wyboru)**

Brownie czekoladowe / mascarpone / jeżyny  
Mus z białej czekolady / marakuja / mango  
Baked alaska

**Bufet zakąsek zimnych**

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru  
Indyk pieczony w niskiej temperaturze  
Paszтет własnego wypieku / marynowane grzyby  
Sery żółte i zagrodowe  
Tortille z łososiem  
Śledź w sosie gorczycowym  
Bratering  
Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki pini  
Sałatka grecka  
Sałatka ryżowa / kurczak / curry  
Pierozki samosa / dipy smakowe ( curry , miętowy , kolendra)  
Kaszanka / zielone jabłko / panko  
humus / dżem pomidorowy

**Finger food**

Burak / kozi ser / pestki dyni  
Panna cotta z kalarepy / ogórek / chili  
Kurczak sałata rzymska / anchois / grzanki  
Pikle  
Pieczywo i masło własnego wyrobu

**Kolacja Ciepła I (jedna propozycja do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w cieście filo / sos serowy / warzywa  
Filet z kurczaka / boczek / kasza bulgur / sałatka z groszku cukrowego  
Karczek 12 h / purre ziemniaczane / grzyby / jarmuż

**Kolacja ciepła II (jedna propozycja do wyboru)**

Żurek na zakwasie domowym z pieconą białą kiełbasą i pieczarkami  
Barszcz czerwony / wędzone warzywa / pasztecik mięsny z ciasta francuskiego  
Zupa gulaszowa / papryka wędzona / pieczywo