



## Wesele w tygodniu

Przy 90 osobach na przyjęciu - 50 noclegów otrzymujesz gratis! Oferta wesel w tygodniu obowiązuje od poniedziałku do piątku oraz w niedzielę z wyłączeniem świąt i długich weekendów. Oferta wesel w tygodniu nie łączy się z innymi ofertami specjalnymi.

### Menu weselne I DZIEŃ (230zł/os)

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, Toast powitalny*

#### Zupa do wyboru:

- Rosół z kapłona zagrodowego z makaronem
- Zupa krem z borowików z grzankami
- Zupa krem z 2 kolorów cukinii, na białym winie z szafranem

#### Danie główne:

- Kieszonka ze schabu nadziewana szpinakiem i szynką szwarcwaldzką panierowana w serze
- De Volaile z masłem i serem cheddar
- Rolada wieprzowa lub wołowa a'la Beskidian (papryka, ogórek, cebula, boczek)
- Żeberko pieczone na ostro lub kotlet schabowy
- Sakiewka z indyka z nadzieniem warzywnym lub łosoś z grilla w sosie bazyliowym





### **Dodatki do obiadu do wyboru 3 rodzaje:**

- Kluski śląskie ze szczypiorkiem
- Pieczone kuleczki lub ćwiartki
- Ziemniaczki z patelni z cebulką
- Kluseczki gnocchi
- Frytki
- Puree ziemniaczane lub ziemniaczki młode z koperkiem i masłem
- Ziemniaczki pieczone w mundurkach w rozmarynie

### **Surówki, sałatki do obiadu do wyboru 3 rodzaje:**

- Kapusta czerwona z żurawiną
- Buraczki tarte z chrzanem i jogurtem greckim
- Mizeria
- Surówka z pora z rodzynkami
- Surówka z marchewki z antonówką
- Sałatka colesław
- Mix sałat zielonych z sosem vinegrette
- Surówka z białej kapusty delikatnie zakwaszanej z marchewką





### **Sosy do wyboru 2 rodzaje:**

- Sos z grzybów leśnych
- Sos pieczeniowy ciemny
- Sos pieczarkowy
- Sos pieprzowy

### **Deser w cenie do wyboru:**

- Tort – (jeśli tort ma być podany później to deser dodatkowo płatny rodzaj do uzgodnienia) suchy lód za dopłatą 100zł
- Pana Cotta z musem truskawkowym lub pomarańczowym - 10zł
- Lody z gorącymi malinami- 10zł





## **Zimna płyta:**

**- podawana sukcesywnie w trakcie całego przyjęcia**

- Sałatka z selera naciowego i orzechami lub sałatka jarzynowa
- Łódeczki z cykorii z łososiem wędzonym i serkiem mascarpone
- Sałatka włoska z parmezanem lub sałatka królewska z kurczakiem
- Śledź w oleju i tłuczonym pieprzu
- Maiale tonnato (płatki pieczonego karczku w sosie tuńczykowym)  
lub Carpaccio wołowe z parmezanem i rukolą
- Tymabliki z giczy cielecej
- Wędliny i mięsa z naszej wędzarni z musem chrzanowym
- Humus na grzance lub brushetta
- Sery świata z owocami i konfiturą





### **I gorąca kolacja do wyboru:**

- Zapiekany filec z kurczaka z pomidorami i mozzarellą z risotto grzybowym i sałatka z cytrusami
- Marynowany karczek na placku cukiniowo - ziemniaczanym z sosem pieczarkowym i sałatką szwedzką
- Skalopina z kurczaka w sosie kurkowym z karmelizowaną marchewką i kluseczkami gnochchi
- Kotlet Beskidian – schab zapiekany z sosem bolońskim i serem mimolette z frytkami i sałatą lodową z kremem jogurtowym





## II kolacja do wyboru:

- Stół grillowy serwowany na środku sali lub pod wiatą zależnie od pogody – golonka, udziec wieprzowy, szaszłyk max, kaszanka, kiełbasa, duszonki, pierogi, pyzy z mięsem, kapusta zasmażana, sos czosnkowy, smalec, ogórek kiszony
- Dorsz pieczony na tagiatelle w sosie winnym z buraczkami w imbirze
- Cordon Bleu (wieprzowina nadziewana serem gruyer i szynką z beczki) z frytkami i surówką s kapusty pekińskiej
- Wieprzowina a~la Romana w czerwonym winie z warzywami, kaszą kus Kus i sałatką z roszonek

## III kolacja do wyboru

- Rubinowy barszcz z pasztecikiem na cieście francuskim lub krokietem
- Kociołek zbójnicki z mięsem i warzywami
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Ragout warzywne z grillowanym kurczakiem
- Chili con carne (zupa meksykańska z mięsem i warzywami na ostro)

**IV kolacja dodatkowo płatna 10,00-20,00 zł, menu do uzgodnienia**





### **Ponadto w cenie oferty:**

- Bufet kawowy, soki owocowe, coca cola, woda mineralna niegazowana - bez ograniczeń podawane w karafkach/dzbankach,
- ciasto, ciasteczka, owoce na paterach 3 poziomy, tort oraz wino musujące do toastu
- podstawowy wystrój sali, krzeseł, oraz stołów - bez bukietu na półkole przy stole prezydialnym oraz dużych kul kwiatowych na stoły
- apartament lub pokój dla Pary Młodej
- Oferta powyższa jest obowiązująca dla minimum 90 osób na przyjęcia w soboty



## **Dodatkowo płatne na zamówienie**

- Góralskie łakocie – Wędliny z naszej wędzarni, sery góralskie, paszтет, smalec, ogórek kiszony, ryby wędzone, Ślimaki z białej kiełbasy, kaszanka, cytrynowka, miodula **10-15zł/os**
- Piwo Żywiec/Brackie – **350zł keg 30l**
- Szwedzki stół/bufet – **10-20zł/os**
- Fontanna czekoladowa – **500zł**
- Koktail bar z profesjonalną obsługą
- Po amerykańsku – poncz ze świeżymi owocami i winem musującym
- TOP chwila – fotokabina
- Stół z owocami morza
- Kącik słodkości
- Po góralsku HEJ! – wodzirej
- Roztańczone wesele – profesjonalny pokaz i nauka tańca
- Kapela góralska i występ zbójników
- Śmiać się do łez – butla z helem lub balony ze sztucznymi ogniami







## **Menu weselne II DZIEŃ (329 zł/os)**

### **Zupa:**

Kwaśnica na żeberku z ziemniakami, lub żurek z jajkiem i białą kiełbasą

### **Danie główne:**

Roladki wieprzowe i drobiowe z szynką parmeńską / bekonem

Mięsa z dnia pierwszego

Szpadka szaszłykowa z mięsa drobiowego

Pałeczki drobiowe z grilla lub panierce

Sos

**Dwa rodzaje dodatków skrobiowych zależnie od wybranych w dniu pierwszym.**

**Dwa rodzaje sałatek/surówek**

### **Deser do wyboru:**

- lody z owocami i sosem malinowym, lub adwokatem
- szarlotka na ciepło z lodami
- Panna Cotta z musem truskawkowym i anielskimi włosami
- lody waniliowe z sosem pieprzowym i ananasem





### **I gorąca kolacja. Do wyboru:**

- Kotlet BESKIDIAN frytki surówka z sałaty lodowej z kremem jogurtowym (jeśli nie został wybrany w dzień pierwszy)
- Kotlet szwajcarski Cordon Bleu frytki surówka z sałaty lodowej z kremem jogurtowym
- Mix mięs i kiełbas z grilla z dodatkami podawane w szalasiu, jeśli nie został wybrany w dzień pierwszy lub danie nie wybrane w 1 dzień z menu kolacji 1 i 2

### **II gorąca kolacja - do wyboru z menu kolacji trzeciej z dnia pierwszego.**

#### **Zimna płyta:**

- Antipasto serów świata z owocami i konfiturami
- Antipasto wędlin swojskich z marynowanymi warzywami
- Pomidory z mozzarella i bazylią
- Nugettsy drobiowe/wieprzowe z sosem meksykańskim
- Soki owocowe, coca cola, woda mineralna, kawa, herbata - bez ograniczeń podawane w karafkach/dzbankach
- Śledź w śmietanie
- Karczek z mussem kremowym na rukoli
- Tymabliki z golonka
- Sałatka grecka lub królewska
- Sałatka z pora z pieczarkami lub sałatka z selera naciowego z orzechami

