



Oferta Weselna



Oferujemy w cenie:

- Salę weselną z drewnianym parkietem o powierzchni 80 m²
- Profesjonalne nagłośnienie sali zbójckiej
- Trzy różne menu do wyboru
- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Powitalny szampan dla Młodej Pary
- Ekskluzywny apartament dla Nowożeńców w cenie
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 3 do 10 roku 50% ceny.
- Pokój zabaw dla dzieci.
- Dowóz osób do miejsc noclegowych na terenie Istebnej.
- **Wesele w dni robocze 10% taniej.**

*Oferta ważna powyżej 80 osób **



Menu 1

Chleb z solą oraz szampan na powitanie Młodej Pary

Zupy:

(do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa grzybowa
- Krem z pieczonego buraka

Obiad:

(4 mięsa do wyboru)

- Rolada wołowa
- Udko z kurczaka
- Kotlet schabowy
- De volaille z masłem i pietruszką
- Schab ze szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Kule drobiowe z brokułami
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Schab z camembertem i boczkiem
-

Dodatki

- Kluski
- Ziemniaki
- Sos pieczeniowy

(3 rodzaje surówek do wyboru)

- Kapusta czerwona
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Buraczki
- Warzywa gotowane

Deser:

Mono-deser przygotowany w naszej cukierni

Kawa i Herbata

(Inne ciasta można dostarczyć we własnym zakresie lub zamówić w naszej cukierni)

Bufet:

- Deska wędlin
- Deska serów
- Śledź w śmietanie
- Jajka w sosie tatarskim
- Tatar wołowy
- Galaretka z nóżek
- Volavent z borowikami
- Pomidory z mozzarella
- Tortilla z kurczakiem

Sałatki:

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka brokułowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z selerem naciowym
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z ananasem i szynką

Danie gorące:

- Szaszłyk drobiowy
- Szaszłyk wieprzowy
- Filet panierowany w płatkach kukurydżianych
- Schab nadziewany serem wędzonym żurawiną
- Frytki, ziemniaki pieczone
- Sałatka z fetą
- Sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka

Danie gorące 2:

(Do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Bogracz z kluseczkami
- Gulasz drobiowy z marchewką i porami
- Żurek śląski z kielbasą i jajkiem

Coca Cola, Sprite, Fanta, Soki oraz woda bez ograniczeń.

Cena 200zł za osobę



Menu 2

Chleb z solą oraz szampan na powitanie Młodej Pary

Zupy:

(do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa grzybowa
- Krem z pieczonego buraka

Obiad:

(4 mięsa do wyboru)

- Rolada wołowa
- Udko z kurczaka
- Kotlet schabowy
- De volaille z masłem i pietruszką
- Schab ze szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Kule drobiowe z brokułami
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Schab z camembertem i boczkiem
-

Dodatki

- Kluski
- Ziemniaki
- Sos pieczeniowy

(3 rodzaje surówek do wyboru)

- Kapusta czerwona
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Buraczki
- Warzywa gotowane

Deser:

Mono-deser przygotowany w naszej cukierni

Kawa i Herbata

(Inne ciasta można dostarczyć we własnym zakresie lub zamówić w naszej cukierni)

Bufet:

- Deska wędlin
- Deska serów
- Śledź w śmietanie
- Jajka w sosie tatarskim
- Tatar wołowy
- Galaretka z nóżek
- Volavent z borowikami
- Pomidory z mozzarella
- Tortilla z kurczakiem

Sałatki:

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka brokułowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z selerem naciowym
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z ananasem i szynką

Danie gorące:

- Szaszłyk drobiowy
- Szaszłyk wieprzowy
- Filet panierowany w płatkach kukurydzianych
- Schab nadziewany serem wędzonym żurawiną
- Frytki, ziemniaki pieczone
- Sałatka z fetą
- Sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka

Danie gorące 2:

(do wyboru)

- Filet z kurczaka w sosie porowym/groszek cukrowy/gnocchi
- Grilowany karczek/sos pieprzowy/ fasolka szparagowa/ pieczone ziemniaki
- Połędwiczka wieprzowa/ sos śmietanowy/ bób/ kasza bulgur
- Sznyceł wieprzowy/ pieczone pieczarki portobello/ duszona cebula/ ziemniaki w mundurkach

Danie gorące 3:

(Do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Bogracz z kluseczkami
- Gulasz drobiowy z marchewką i porami
- Żurek śląski z kielbasą i jajkiem

Coca Cola, Sprite, Fanta, Soki oraz woda bez ograniczeń.

Cena 220zł za osobę



Menu 3

Chleb z solą na powitanie Młodej Pary

Zupy:

(do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa grzybowa
- Krem z pieczonego buraka

Obiad:

(5 mięs do wyboru)

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki confit
- Udko z kurczaka
- Filet z kurczaka panierowany w migdałach
- Polędwiczka z boczkiem sous vide
- Kotlet schabowy
- Filet z kurczaka z gorgonzolą i kurkami
- De volaille z masłem i pietruszką
- Schab ze szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Kule drobiowe z brokułami
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Schab z camembertem i boczkiem

Dodatki

- Kluski
- Ziemniaki
- Sos pieczeniowy

(3 rodzaje surówek do wyboru)

- Kapusta czerwona
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Buraczki
- Warzywa gotowane

Deser:

Mono-deser przygotowany w naszej cukierni

Kawa i Herbata

(Inne ciasta można dostarczyć we własnym zakresie lub zamówić w naszej cukierni)

Zimny bufet:

- Deska własnych wędlin
- Deska serów regionalnych
- Śledź w śmietanie
- Polędwiczka z porzeczką
- Jajka w sosie tatarskim
- Tatar wołowy
- Galaretka z nóżek
- Voulavent z borowikami
- Łosoś z koperkiem
- Tortilla z kurczakiem

Sałatki:

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka brokułowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z selerem naciowym
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z ananasem i szynką

Danie gorące:

- Szaszłyk drobiowy
- Szaszłyk wieprzowy
- Filet panierowany w płatkach kukurydzianych
- Schab nadziewany serem wędzonym żurawiną
- Frytki, ziemniaki pieczone
- Sałatka z fetą
- Sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka

Danie gorące 2:

(Danie serwowane gościom przez kucharzy na Sali)

- Prosiak pieczony w całości.
- Kasza, kapusta zasmażana.

Danie gorące 3:

(Do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Bogracz z kluseczkami
- Gulasz drobiowy z marchewką i porami
- Żurek śląski z kiełbasą i jajkiem

Coca Cola, Sprite, Fanta, Soki oraz woda bez ograniczeń.

Cena 250zł za osobę



Drugi dzień wesela Menu 1

Zupy:

(do wyboru)

- Żurek z kielbasą i ziemniakami
- Kwaśnica
- Biała polewka

Obiad:

(do wyboru)

- Filet z kurczaka w sosie porowym/groszek cukrowy/gnocchi
- Grilowany karczek/sos pieprzowy/ fasolka szparagowa/ pieczone ziemniaki
- Polędwiczka wieprzowa/ sos śmietanowy/ bób/ kasza bulgur
- Sznycel wieprzowy/ pieczone pieczarki portobello/ duszona cebula/ ziemniaki w mundurkach

- Kawa i Herbata

Coca Cola, Sprite, Fanta, Soki oraz woda bez ograniczeń.

**Cena 60zł za
osobę**



Drugi dzień wesela Menu 2

Zupy:

(do wyboru)

- Żurek z kielbasą i ziemniakami
- Kwaśnica
- Biała polewka

Obiad:

(do wyboru)

- Filet z kurczaka w sosie porowym/groszek cukrowy/gnocchi
- Grilowany karczek/sos pieprzowy/ fasolka szparagowa/ pieczone ziemniaki
- Polędwiczka wieprzowa/ sos śmietanowy/ bób/ kasza bulgur
- Sznyceł wieprzowy/ pieczone pieczarki portobello/ duszona cebula/ ziemniaki w mundurkach

- Kawa i Herbata

Bufet:

- Deska wędlin
- Deska serów
- Rolada drobiowa w boczku
- Jajka w sosie tatarskim
- Śledz w sosie majonezowym z groszkiem
- Antrykot wołowy podany na liściach sałaty
- Tortilla z łososiem
- Pieczywo z masłem

Sałatki:

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka brokułowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z selerem naciowym
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z ananasem i szynką

Coca Cola, Sprite, Fanta, Soki oraz woda bez ograniczeń.

Cena 100zł za osobę



Drugi dzień wesela Menu 3

Zupy:

(do wyboru)

- Żurek z kielbasą i ziemniakami
- Kwaśnica
- Biała polewka

Obiad:

(do wyboru)

- Filet z kurczaka w sosie porowym/groszek cukrowy/gnocchi
- Grilowany karczek/sos pieprzowy/ fasolka szparagowa/ pieczone ziemniaki
- Polędwiczka wieprzowa/ sos śmietanowy/ bób/ kasza bulgur
- Sznycel wieprzowy/ pieczone pieczarki portobello/ duszona cebula/ ziemniaki w mundurkach

- Kawa i Herbata

Bufet:

- Deska wędlin
- Deska serów
- Rolada drobiowa w boczku
- Jajka w sosie tatarskim
- Śledź w sosie majonezowym z groszkiem
- Antrykot wołowy podany na liściach sałaty
- Tortilla z łososiem
- Pieczywo z masłem

Sałatki:

(2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka brokułowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z selerem naciowym
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z ananasem i szynką

Danie gorące :

(Do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Bogracz z kluseczkami
- Gulasz drobiowy z marchewką i porami
- Żurek śląski z kielbasą i jajkiem
- Pomidorowy gulasz drobiowy z pieczarkami

Coca Cola, Sprite, Fanta, Soki oraz woda bez ograniczeń.

Cena 120zł za osobę



Oferta na alkohole

Wódki:

Wyborowa 0,5l 25zł butelka
Finlandia 0,5l 35zł butelka
Dębowa 0,5l 45zł butelka
Belweder 0,5l 120zł butelka

Wina:

Wino musujące (prosecco) 40zł butelka
Wino stołowe białe Portugalskie 20zł karafka 0,5l
Wino stołowe czerwone Portugalskie 20zł karafka 0,5l

Whisky:

Jack Daniels 0,7l 80zł butelka
Johnie Walker 0,7l 70zł butelka
Jameson 0,7l 80zł butelka

Inne:

Gin Boombay 0,7l 100 zł butelka
Tequila Olmeca silver 0,7l 80zł butelka
Martini Bianco/ rosso 1L 40zł



Dodatkowo można zamówić:

- Opiekunkę dla dzieci na czas trwania zabawy
- Kapele góralską
- Pieczone jagnię serwowane przez kucharzy na Sali
- Pieczone prosie w całości
- Tort weselny
- Ciasta i drobne ciasteczka na stoły z naszej cukierni
- Candy bar
- Live cooking
- Obsługa barmańska
- Ślub w plenerze
- Paczki z ciastem dla gości
- Fontanna czekoladowa
- inne