PAKIET PREMIUM

W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)
- Bufet owocowy

Napoje:

- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

GRATIS:

- Apartament dla Młodej Pary
- 6 wejściówek do strefy wellness (w lokalu w Paniówkach)
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami!
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Podświetlany napis LOVE

CENY NA ROK 2028*:

Poniedziałek – Środa: 385 zł
Czwartek: 425zł
Piątek: 445zł
Sobota 470 zł
Niedziela: 420 zł

*Podane ceny mogą ulec zmianie o 10%

Minimum osobowe w poszczególne dni:
Poniedziałek-piątek oraz niedziela - 70 osób
Sobota - 90 osób

Warunki wesel z mniejszą ilością gości ustalane są indywidualnie.

PAKIET PLATYNOWY

W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)
- Bufet owocowy

Napoje:

- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

Alkohole:

- Piwo – bez ograniczeń
- Wino – bez ograniczeń

GRATIS:

- Apartament dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla rodziców
- 6 wejściówek do strefy wellness (w lokalu w Paniówkach)
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Podświetlany napis LOVE
- Dekoracyjne oświetlenie sali
- Wiejski stół lub Bufet zakąsek śródziemnych

CENY NA ROK 2028*:
Poniedziałek – Środa: 420 zł
Czwartek: 470 zł
Piątek: 485 zł
Sobota: 535 zł
Niedziela: 455 zł

*Podane ceny mogą ulec zmianie o 10%

Minimum osobowe w poszczególne dni:
Poniedziałek-piątek oraz niedziela - 70 osób
Sobota - 90 osób

Warunki wesel z mniejszą ilością gości ustalane są indywidualnie.

PAKIET KRYSZTAŁOWY

W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)
- Bufet owocowy

Napoje:

- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

Alkohole:

- Piwo – bez ograniczeń
- Wino – bez ograniczeń
- Wódka - bez ograniczeń

GRATIS:

- Apartament dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla rodziców
- Nocleg dla 25 osób w Willi
- 6 wejściówek do strefy wellness (w lokalu w Paniówkach)
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Podświetlany napis LOVE
- Fotobudka zdjęciowa na 3 godziny
- Usługa Barmańska przez 8 godzin trwania wesela
- Dekoracyjne oświetlenie sali
- Wiejski stół lub Bufet zakąsek śródziemnych

WARTOŚĆ PAKIETU W DOWOLNY DZIEŃ TYGODNIA NA ROK 2028*:

619,00/os

*Podana cena może ulec zmianie o 10%
Pakiet obowiązuje tylko na sali dolnej.
Minimum osobowe to 85 osób pełnopłatnych.
Warunki wesel z mniejszą ilością gości ustalane są indywidualnie.

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

ZUPA
(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem z kalafiora z cheddarem i chipsem z boczku
Krem z cukinii z serem pleśniowym

DANIE GŁÓWNE
(podawane wszystkie pozycje - 3 szt./os.)

Rolada wieprzowa
Rolada wołowa
Udko z kaczki
Filet po parysku z mozarellą i pomidorem
Kotlet drobiowy w panierce
Pieczeń z szynki wieprzowej
Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe
(dwie pozycje do wyboru)

Kluski śląskie jasne
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ryż z warzywami

Dodatki warzywne
(trzy pozycje do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
Kapusta biała gotowana z koperkiem
Mizeria
Surówka z kapusty białej
Surówka z marchwi

Pora Słodka
(do wyboru jedna pozycja)

Puchar lodów rzemieślniczych
Bufet słodki (mono porcje, mini deserki, słodkości)

Dodatkowo w cenie pakietu:
Wielopiętrowy tort weselny
Ciasto 1,5k/os
Bufet kawowo - herbaciany w ilości nieograniczonej

ZIMNA PŁYTA
(podawane wszystkie pozycje)

Patera mięs z własnej wędzarni
Półmisek wędlin z mięsami pieczonymi
Patera serów z orzechami
Befsztyk tatarski z cebulką i ogórkiem konserwowym
Tymbaliki drobiowe
Schiacciata z kurczakiem oraz dipem miodowo-musztardowym
Tortilla chilli con carne
Półmisek ryb wędzonych
Pomidory z mozarellą
Masło, pieczywo

Dodatek na ciepło do zimnej płyty:
Pierożki gyoza, Mozzarella sticks, Krążki cebulowe, Cheddar

Sałatki
(dwie pozycje do wyboru)

Śródziemnomorska sałatka z tortellini
Sałatka z brokułem, makaronem oraz sosem czosnkowym
Mix sałat z owocami i sosem winegret
Sałatka grecka
Sałatka ryżowa z papryką, selerem naciowym, ananasem, szynką oraz sosem cezar

Śledzie
(jedna pozycja do wyboru)

Śledź po polsku
Śledzik z marynowanymi grzybkami
Śledź w musztardzie francuskiej
Śledź w śmietanie z cebulką

Przekąski na ciepło
(podawane wszystkie pozycje)

Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym
Camembert w złocistej panierce
Krążki cebulowe
Warzywa w tempurze

I KOLACJA
(podawane wszystkie pozycje - 1,5 szt./os.)

Żeberka w sosie BBQ
Roladka wieprzowa faszerowana indykiem, boczkiem i papryką
Karczek grillowany zapiekany serem bundz i żurawiną
Indyk z boczniakiem
Kotlet schabowy
Grillowana cukinia z parmezanem oraz pomidorami suszonymi

Dodatki warzywne
(dwie pozycje do wyboru)

Bukiet gotowanych jarzyn
Kapusta zasmażana
Bukiet sałat z dipem jogurtowym
Fasolka szparagowa z oliwą bazyliową okraszona bułką tartą

Dodatki skrobiowe
(dwie pozycje do wyboru)

Frytki
Szpecle na maśle z boczkiem i cebulką
Ziemniaki pieczone z rozmarynem

II Kolacja
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

III Kolacja
(jedna pozycja do wyboru)
Strogonoff wołowy
Gulasz wieprzowy z kurkami i warzywami
Potrawka drobiowo-paprykowa

OFERTA POPRAWIN

ZUPA
(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem
Żurek
Krem pomidorowy z mozarellą i bazylią
Krem porowy z grzanką

DANIE GŁÓWNE
(serwowane wszystkie pozycje)

Mięsa z dnia pierwszego
Filet drobiowy w panko
Schab w sosie pieczarkowym z serem

Dodatki skrobiowe
(serwowane wszystkie pozycje)

Kluski śląskie
Puree

Dodatki warzywne
(trzy pozycje do wyboru)

Czerwona kapusta z boczkiem
Buraczki
Surówka z kapusty pekińskiej
Kapusta kiszona z boczkiem i kminkiem na śmietanie

LUB

UDZIEC NA PŁONĄCO

Udziec serwowany przez Szefa Kuchni
Mięsa z pierwszego dnia - serwowane na paterach do stołu

Kapusta zasmażana
Ziemniaki opiekane
Tzatziki
Sos grzybowy lub czosnkowy

DESER
(do wyboru jedna pozycja)

Panna cotta z musem malinowym
Tiramisu
Mus czekoladowy z bakaliami
DODATKOWO: Ciasta weselne

ZIMNA PŁYTA
(serwowane wszystkie pozycje)

Patera mięs pieczystych z pasztetem
Półmisek wędlin i serów
Sałatka z kurczakiem i ryżem
Pomidory z mozarellą
Pastrami z wołowiny na ostro
Galert z golonki
Ryba opiekana
Śledź w śmietanie
Warzywa marynowane
Masło, pieczywo

KOLACJA
(jedna pozycja do wyboru)

KOLACJA GRILLOWA
Pierś drobiowa z grilla
Karczek marynowany
Grillowany łosoś z mieszanką warzyw po andaluzyjsku
Puree paprykowe
Surówka z kapusty białej

LUB

BUFET PIZZY

2,5 kawałka pizzy na osobę
(4 rodzaje do wyboru przez Parę Młodą)
Oliwa, sosy, dodatki

NAPOJE

Woda niegazowana - bez limitu
Soki owocowe - bez limitu
Kawa oraz herbata - bez limitu

Napoje gazowane bez limitu + 20zł/os
Piwo naliczane jest według zużycia:
Lane Tyskie 12zł za 0,5l
Lane Tyskie 10zł za 0,3l
Bezalkoholowe zwykłe/smakowe 14zł za 0,5l

WARIANT I
POPRAWINY OBIADOWE
(max 3 godz.)
160zł/os

WARIANT II
POPRAWINY OBIADOWE
WRAZ Z ZIMNĄ PŁYTĄ
(max 5 godz.)
200zł/os

WARIANT III
POPRAWINY PEŁNE
(max 8 godz.)
300zł/os