



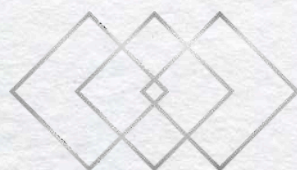
SZIM

2027



OFERTA ŚLUBNA

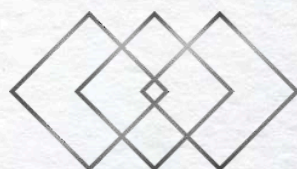
PAKIET SREBRNY



PAKIET ZŁOTY



PAKIET PLATYNOWY





PAKIET SREBRNY

Powitanie chlebem i solą

Aperitif: wino musujące

Uroczysty obiad weselny
(zupa + 3 porcje mięsa w 6 rodzajach / osoba
+ dodatki w 6 rodzajach)

Ciasto
2 porcje / osoba

Bufet zimnych przekąsek w 8 rodzajach
wraz z gorącą zupą
3 porcje / osoba

Uroczysta kolacja serwowana
do stołów
1 porcja / osoba

Gorący nocny posiłek
1 porcja / osoba

Pakiet napojów bezalkoholowy
serwowany bez ograniczeń

300 ZŁ / OSOBA



UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

-wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA

1 porcja / osoba

- Rosół z domowym makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Zupa krem (do wyboru)

DANIE GŁÓWNE

3 porcje / osoba

- kotlet de volaille z masłem
- kotlet drobiowy pod pierzynką pieczarkową
- kurczak z serem pleśniowym i żurawiną
- roladka wieprzowa z boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym
- polędwiczka wieprzowa ze świeżymi podgrzybkami
- udko kaczki w sosie mandarynkowym
- bitka wołowa

DODATKI

1 porcja / osoba

- ziemniaki z koperkiem
- frytki lub krokiety ziemniaczane
- kluski śląskie
- zestaw surówek
- bukiet warzyw gotowanych
- kapusta modra zasmażana

SŁODKI BUFET

2 porcje / osoba

- sernik
- szarlotka
- biszkopt z galaretką
- wuzetka

ZIMNY BUFET

3 porcje / osoba

- pierś z kurczaka z brzoskwinia
- polędwiczka z konfiturą z czerwonej cebuli
- łosos w galarecie
- mini tortilla
- polędwiczki w panku
- befszyk tatarski
- mini hamburgery
- zestaw przekąsek panierowanych
- sałatka grecka
- tatar z łososia
- barszcz czerwony czysty
- ciepłe bułeczki
- masło

UROCZYSTA KOLACJA

1 porcja / osoba

- strogonow z kluseczkami półfrancuskimi
- szaszłyk drobiowy z ryżem i groszkiem
- mix sałat z sosem vinegret

GORĄCY POSILEK

1 porcja / osoba

- żurek z kielbasą lub
- zupa gulaszowa

NAPOJE

bez limitu

- kawa parzona/rozpuszczalna
- herbata (różne rodzaje)
- woda z cytryną i miętą
- soki owocowe (dwa smaki)

DODATKOWE INFORMACJE

- alkohol we własnym zakresie
- opłata serwisowa 10zł / osoba
- tort we własnym zakresie
- opłata serwisowa 10zł / osoba
- poprawiny 80zł / osoba
- czas trwania 4 godziny
- dzieci do 3 roku życia gratis
- dzieci do 7 roku życia 50% ceny
- obsługa techniczna 50% ceny
- okrągłe stoły 25zł / osoba
- dekoracje, obrusy, pokrowce na krzesła, skirtingi oraz serwetki w cenie
- oprawa florystyczna dodatkowo płatna
- menu poglądowe - szczegółowe menu jest ustalane podczas podpisania umowy.



PAKIET ZŁOTY

Powitanie chlebem i solą

Aperitif: wino musujące

Uroczysty obiad weselny

*zupa + 3,5 porcji mięsa w 7 rodzajach / osoba
+ dodatki w 7 rodzajach*

Ciasto

2,5 porcji / osoba

Deser typu finger food

1 porcja / osoba

*Bufet zimnych przekąsek w 10 rodzajach
wraz z gorącą zupą*

4 porcje / osoba

*Uroczysta kolacja serwowana
do stołów*

2 porcje / osoba

Gorący nocny posiłek

1 porcja / osoba

*Pakiet napojów bezalkoholowy
serwowany bez ograniczeń*

330 ZŁ / OSOBA



UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

-wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA

1 porcja / osoba

- Rosół z domowym makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Zupa krem (do wyboru)

DANIE GŁÓWNE

3,5 porcji / osoba

- kotlet de volaille z masłem
- kotlet drobiowy pod pierzynką pieczarkową
- kurczak z serem pleśniowym i żurawiną
- roladka wieprzowa z boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym
- polędwiczka wieprzowa ze świeżymi podgrzybkami
- udko kaczki w sosie mandarynkowym
- bitka wołowa
- rolada staropolska
- kotlet po amerykańsku

DODATKI

1 porcja / osoba

- ziemniaki z koperkiem
- frytki lub krokiety ziemniaczane
- kluski śląskie
- pyzy
- zestaw surówek
- bukiet warzyw gotowanych
- kapusta modra zasmażana

SŁODKI BUFET

2,5 porcji / osoba

- sernik
- szarlotka
- biszkopt z galaretką
- wuzetka

DESER FINGER FOOD

1 porcja / osoba

- panna cotta
- mus z mango
- tiramisu
- mus czekoladowy
- cytrynowy puszek

ZIMNY BUFET

4 porcje / osoba

- pierś z kurczaka z brzoskwinia
- polędwiczka z konfiturą z czerwonej cebuli
- łosoś w galarecie
- mini tortilla
- polędwiczki w panko
- befsztyk tatarski
- mini hamburgery
- zestaw przekąsek panierowanych
- tatar z łososiem
- szynka ze szparagami
- sałatka z granatem
- sałatka grecka
- sałatka portugalska
- barszcz czerwony czysty
- ciepłe bułeczki
- masło

UROCZYSTA KOLACJA

2 porcje / osoba

- strogonow z kluseczkami półfrancuskimi
- szaszłyk drobiowy z ryżem i groszkiem
- mix sałat z sosem vinegret

GORĄCY POSIŁEK

1 porcja / osoba

- żurek z kiełbasą lub
- zupa gulaszowa

NAPOJE

bez limitu

- kawa parzona/rozpuszczalna
- herbata (różne rodzaje)
- woda z cytryną i miętą
- soki owocowe (dwa smaki)

DODATKOWE INFORMACJE

- alkohol we własnym zakresie
opłata serwisowa 10zł / osoba
- tort we własnym zakresie
opłata serwisowa 10zł / osoba

- poprawiny 80zł / osoba
czas trwania 4 godziny

- dzieci do 3 roku życia gratis
- dzieci do 7 roku życia 50% ceny
- obsługa techniczna 50% ceny

- okrągłe stoły 25zł / osoba
- dekoracje, obrusy, pokrowce na krzesła, skirtingi oraz serwetki w cenie
- oprawa florystyczna dodatkowo płatna
- menu poglądowe - szczegółowe menu jest ustalane podczas podpisania umowy.



PAKIET PLATYNOWY

Powitanie chlebem i solą

Aperitif: wino musujące

Uroczysty obiad weselny

*(zupa + 3,5 porcji mięsa w 8 rodzajach / osoba
+ dodatki w 8 rodzajach)*

Ciasto

3 porcje / osoba

Deser typu finger food

1 porcja / osoba

*Bufet zimnych przekąsek w 10 rodzajach
wraz z gorącą zupą*

4 porcje / osoba

*Uroczysta kolacja serwowana do
stołów*

2 porcje / osoba

Gorący nocny posiłek

1 porcja / osoba

Atrakcja

1 porcja / osoba

*Pakiet napojów bezalkoholowy
serwowany bez ograniczeń*

360 ZŁ / OSOBA



UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

-wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA

1 porcja / osoba

- Rosół z domowym makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Zupa krem (do wyboru)

DANIE GŁÓWNE

4 porcje / osoba

- kotlet de volaille z masłem
- kotlet drobiowy pod pierzynką pieczarkową
- kurczak z serem pleśniowym i żurawiną
- roladka wieprzowa z boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym
- polędwiczka wieprzowa ze świeżymi podgrzybkami
- udko kaczki w sosie mandarynkowym
- bitka wołowa
- rolada staropolska
- kotlet po amerykańsku
- policzki wołowe

DODATKI

1 porcja / osoba

- ziemniaki z koperkiem
- frytki lub krokiety ziemniaczane
- kluski śląskie
- pyzy
- zestaw surówek
- bukiet warzyw gotowanych
- kapusta modra zasmażana
- kompozycja chrupiących sałat z sosem vinegret

SŁODKI BUFET

3 porcje / osoba

- sernik
- szarlotka
- biszkopt z galaretką
- wuzetka

DESER FINGER FOOD

1 porcja / osoba

- panna cotta
- mus z mango
- tiramisu
- mus czekoladowy
- cytrynowy puszek

NAPOJE

bez limitu

- kawa parzona/rozpuszczalna
- herbata (różne rodzaje)
- woda z cytryną i miętą
- soki owocowe (dwa smaki)

ZIMNY BUFET

4 porcje / osoba

- pierś z kurczaka z brzoskwinia
- polędwiczka z konfiturą z czerwonej cebuli
- łosoś w galarecie
- mini tortilla
- polędwiczki w panko
- tymbaliki drobiowe z suszonymi pomidorami
- befsztyk tatarski
- mini hamburgery
- zestaw przekąsek panierowanych
- tatar z łososia
- szynka ze szparagami
- chrupiąca sałatka z granatem
- sałatka grecka
- sałatka łezki
- sałatka portugalska
- barszcz czerwony czysty
- ciepłe bułeczki
- masło

ATRAKCJA WIECZORU

- szarpana wieprzowina podawana z częstkami ziemniaków, sosem BBQ oraz piklami
- pieczona szynka podawana z frytkami V, sosem czosnkowym i żurawinowym - 5zł / osoba

UROCZYSTA KOLACJA

2 porcje / osoba

- strogonow z kluseczkami półfrancuskimi
- szaszłyk drobiowy z ryżem i groszkiem
- mix sałat z sosem vinegret

GORĄCY POSIŁEK

1 porcja / osoba

- żurek z kielbasą lub
- zupa gulaszowa

DODATKOWE INFORMACJE

- alkohol we własnym zakresie
- opłata serwisowa 10zł / osoba
- tort we własnym zakresie
- opłata serwisowa 10zł / osoba

- poprawiny 80zł / osoba
- czas trwania 4 godziny

- dzieci do 3 roku życia gratis
- dzieci do 7 roku życia 50% ceny
- obsługa techniczna 50% ceny

- okrągłe stoły 25zł / osoba
- dekoracje, obrusy, pokrowce na krzesła, skirtingi oraz serwetki w cenie
- oprawa florystyczna dodatkowo płatna
- menu poglądowe - szczegółowe menu jest ustalane podczas podpisania umowy.



DODATKOWE OPCJE

Przystawka podawana do obiadu 25zł / osoba

Dodatkowa potrawa: np roladka z koperkiem podawana z aromatycznym ryżem i marchewką 25zł / osoba

Deser serwowany do stołu 25zł / osoba

Pakiet napojów gazowanych 20zł/ osoba

Atrakcja wieczoru

-szarpana wieprzowina podawana z częstkami ziemniaków, sosem BBQ oraz piklami 30 zł / osoba

-pieczona szynka podawana z frytkami V, sosem czosnkowym i żurawinowym 35zł / osoba

Candy bar - deserki, babeczki, ciasteczka 25zł / osoba

Bufet owoców filetowanych 400zł

Barman 5000zł / 80 osób

Oprawa florystyczna od 2000zł

Napis LOVE 400zł

Napis z zewnątrz opłata 50zł za podłączenie prądu

Atrakcje: dekoracja światłem, ciężki dym, animacje, pokazy pirotechniczne, fotobudka, fotolustro, fontanna czekolady, sushi bufet, lody tajskie, samochód z prosseco, drink bar, anioły na szczudłach, wedding quiz, bańki, balony z helem - usługi zewnętrzne

POPRAWINY - 80 ZŁ / OSOBA

Podajemy posiłki pozostałe z przyjęcia weselnego, dodatki mączne (np. ziemniaki, frytki) oraz warzywa.

*W cenie kawa / herbata / woda - 1l / osoba
Sok owocowy*

Czas trwania 4 godziny z możliwością wydłużenia za dodatkową opłatą

