

NOWA
Bańń

OFERTA
ŚLUBNA

2024/25

PAKIET PREMIUM



MIŁOŚĆ



My NOWA Baśń

Wesele to wielkie życiowe wydarzenie, które każdemu z nas pozostaje głęboko w sercu. Nawet po wielu latach budzi gamę emocji i wspomnień. Z perspektywy czasu dostrzegamy, jak ważny jest wybór miejsca oraz profesjonalna, życzliwa i doświadczona pomoc przy organizacji przyjęcia.

Sala Bankietowa Nowa Baśń dzięki profesjonalnej obsłudze, stylowemu wnętrzu, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością, a przede wszystkim legendarnej, smacznej kuchni, pozwoli zrealizować marzenia o najpiękniejszej uroczystości weselnej. Dodatkowo, na Gości czeka ok. 100 miejsc noclegowych w elegancko urządzonej pokojach.

JESTEŚMY PO TO BY SPEŁNIAĆ PAŃSTWA ŻYCZENIA I MARZENIA.
BY KAŻDA UROCZYSTOŚĆ MIAŁA SWÓJ UNIKALNY CHARAKTER
I BYŁA PAŃSTWA NOWĄ BAŚNIĄ.

W cenie Menu Weselnego

oferujemy:

- Klimatyzowaną salę
- Możliwość wyboru stołów: prostokątne i okrągłe (za dopłatą)
- Bezpłatne miejsca parkingowe
- Przyjęcie weselne do wschodu słońca
- Tradycyjne przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie ceremonii powitalnej
- Do obiadu na życzenie serwujemy zimne piwo lane 0,3 l
- Rabaty dla dzieci i obsługi
- Profesjonalną i miłą obsługę kelnerską
- Ceremoniał gastronomiczny podkreślający uroczysty i niepowtarzalny charakter wieczoru
- Apartament dla Pary Młodej
- Śniadanie dla Nowożeńców serwowane do apartamentu
- Projekcję zdjęć z rzutnika multimedialnego
- Profesjonalne doradztwo i pomoc począwszy od przygotowań Przyjęcia, aż do jego zakończenia

Polecamy Państwu usługi dodatkowo płatne:

- Rozbudowanie menu o wino, czysty alkohol oraz barek wykwinnych trunków
- Preferencyjne ceny na noclegi dla Gości weselnych
- Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w obiekcie
- Słodki stół
- Wiejski stół
- Bufet owocowy
- Napis MIŁOŚĆ



Menu Weselne

(propozycja)

CENA PAKIETU DWUDNIOWEGO NA 2024/25 ROK:

345 ZŁ (I DZIEŃ) + 90 ZŁ (POPRAWINY)

CENA PAKIETU JEDNODNIOWEGO NA 2024/25 ROK: 380 ZŁ

OBIAD

PRZYSTAWKA

Pasztet z dodatkiem kaczey wątróbki z nutką żurawiny podany na grzance

ZUPA

Rosół bursztynowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Mięsa (2 porcje na os., 4 rodzaje, podawane półmiskowo)

- Polędwiczki z sosem serowo-orzechowym
- Devolay panierowany ze szpinakiem, serem feta i czosnkiem
- Śląska rolada wieprzowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
- Medalion z kurczaka w aromacie bazylii z dodatkiem suszonych pomidorów opasane boczkiem wędzonym (w sosie bazyliowym)

Dodatkowa opłata:

- Grillowany łosoś z masłem ziołowym
- Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką

Dodatki skrobiowe (2 rodzaje)

- Kluski śląskie/ciemne
 - Ziemiaczki z masełkiem oprószone koperkiem
- Surówki (4 rodzaje)

- Modra kapusta podawana na ciepło
- Surówka z białej kapusty z marchewką i koperkiem
- Surówka z marchewki
- Buraczki z chrzanem

ZIMNA PŁYTA

8 dodatków (w tym 2 sałatki)

- Sałatka grecka
- Warstwowa sałatka na krakersach z tuńczykiem
- Deska serów: bombony serowe, sery dojrzewające, sery żółte
- Mini tortille
- Rolada w cieście szpinakowym z łososiem
- Grillowane polędwiczki wieprzowe z serem feta i śliwką oraz sos na bazie wiśniówki
- Pysie wytrawne z lekkim musem z dodatkiem łososia i koperku
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczywo

I KOLACJA (1 porcja/os.)

- Wieprzowe policzki w sosie chrzanowym z karmelizowanymi marchewkami serwowane z maślanym puree

II KOLACJA

Specjalność Szefa Kuchni:

- Płonący udziec wieprzowy
- Kapusta zasmażana
- Kopytka po wiejsku z cebulką i boczkiem

III KOLACJA

- Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

NAPOJE

Napoje gorące

- Bufet herbaciano-kawowy przez całość trwania przyjęcia

Napoje zimne - bez ograniczeń

- Gazowane (PEPSI, MIRINDA, 7UP)
- Niegazowane (soki: jabłkowy, pomarańczowy, woda)

POPRAWINY

OBIAD DWUDANIOWY

Zupa (podawana w wazach na stół)

- Żurek z kielbasą, ziemniakami i jajkiem, przyprawiany zielonym majerankiem

Danie główne (serwowane porcjowo)

- Karkówka w sosie myśliwskim na podgrzybkach serwowana z krokietem ziemniaczanym i czerwoną kapustą

Zimna płyta (bufet szwedzki)

Kolacja (1 porcja na os.)

- Kociołek wypełniony zupą gulaszową serwowany z pieczywem





SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Z CHĘCIĄ UDZIEŁĘ PAŃSTWU WYCZERPUJĄCYCH ODPOWIEDZI NA KAŻDE PYTANIE

MANAGER: 516 006 642 / KONTAKT@NOWA-BASN.PL

NOWA BAŚŃ / SALA BANKIETOWO-KONFERENCYJNA / UL. PIŁSUDSKIEGO 40 / 48-303 NYSA