




Dlaczego my?

- **WYJĄTKOWA LOKALIZACJA!** Z dala od miejskiego zgiełku, ruchliwej ulicy
- **NAJWYŻSZA JAKOŚĆ TO U NAS PODSTAWA!** Nasi kucharze przygotowują potrawy wyłącznie z żywności od lokalnych producentów, oferujemy także **wędliny wędzone na miejscu i chleb wypiekany przez Szefa Kuchni.**
- **DOMOWA ATMOSFERA!** Obsługa Sali Balowej & Gościniec Pod Skrzycznem to przede wszystkim pasjonaci swojej pracy wyróżniający się: **szczerym uśmiechem, życzliwością, precyzyjnością, a przede wszystkim profesjonalizmem**
- **GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA!**
Pisać o sobie można wiele...
ale lepiej sprawdzić niezależne opinie → 
- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE W DANYM DNIU!** Organizujemy tylko jedno przyjęcie weselne w danym dniu, u nas nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu, a **lokal będzie na Waszą Wyłącznieść!**
- **PRZYWITANIE W CENIE!** Tradycyjne przywitanie chlebem i solą oraz wspólny toast winem musującym zapewniamy w standardzie.
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własną wódkę oraz słodkości bez obaw o dodatkowe koszty.
- **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
- **NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE W CENIE BEZ OGRANICZEŃ!** Wyjątkowa kawa ziarnista, czekolada dla dzieci, wybór herbat owocowych, kawa po turecku, kompot truskawkowy do obiadu, soki i woda mineralna, to wszystko zapewniamy w cenie każdej propozycji.
- **KAMERALNY PENSJONAT NA MIEJSCU!** Planujesz wesele wyjazdowe? Zapraszasz gości z zagranicy? Szukasz Sali weselnej z hotelem na miejscu? Chcesz wspólnie z Gośćmi, dzielić się wrażeniami po weselu przy pysznym śniadaniu? Znajdziesz to wszystko u nas !
- **PRZYSTĘPNE LIMITY NA SALI!** Przyjęcia weselne organizujemy **już od minimum 20 pełnopłatnych osób.**
- **OSOBISTY KONSULTANT!** zdobywane latami doświadczenie naszego konsultanta, poparte opiniami naszych Gości na pewno przyda się w organizacji Waszego wyjątkowego przyjęcia.
- **BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW!** Nie obawiaj się niespodziewanych wydatków, u nas płacisz tylko za to, co zamawiasz!
- **DEKORACJA SALI W CENIE!** Żywe kompozycje kwiatowe na stole Prezydyjnym, możliwość koloru przewodniego na krzesłach i stołach, rozmaite efekty świetlne, numerki na stoły, świeczniki i kolorowe serwety
- **POKÓJ DLA PARY MŁODEJ GRATIS!**
- **DLA DZIECI!** Do dyspozycji naszych najmłodszych gości oddajemy wewnętrzny plac zabaw
- **DUŻY OGRÓD I PARKING!** Nie martw się o miejsca parkingowe dla swoich gości, posiadamy duży, ogrodzony, monitorowany parking

AKTUALNE PROMOCJE!

Organizując wesele w CZWARTEK

(promocja obowiązuje tylko powyżej 60 osób pełnopłatnych)

☞ Zapewniamy do 55 miejsc noclegowych wraz z obfitym śniadaniem GRATIS

Noclegi są zlokalizowane nad Salą weselną w komfortowych pokojach 2,3 lub 4 osobowych wraz z przedłużonym czasowo śniadaniem od 8:00 do 11:00 Doba hotelowa 15:00-11:00

LUB

☞ Pakiet wyjątkowych drinków (Poncz gruszkowy, Mojito, Aperol Spritz)

☞ Dekoracja sali w pełni żywymi kwiatami (do wyboru trzy motywy Rustykalny, butelkowa zieleń ze złotem lub pudrowy róż ze złotem)

Zorganizujesz u nas WESELE już od 20 OSÓB!

CENA RUCHOMA - co to oznacza?

Zorganizujemy twoje wymarzone wesele na naszej Sali Balowej dla każdej liczby Gości! przy czym mniejsza liczba osób pełnopłatnych oznacza wzrost ceny menu celem pokrycia kosztów stałych.

- **Przyjęcia 60 i więcej osób pełnopłatnych**

Cena standardowa prezentowana w ofercie poniżej

- **Przyjęcia 40 – 59 osób**

Każda osoba pełnopłatna poniżej wartości 60 jest doliczana jako 1% do ceny wybranego menu
np. zapraszając 51 osób pełnopłatnych cena menu wzrośnie o 9 %

- **Przyjęcia 30 – 39 osób**

Każda osoba pełnopłatna poniżej wartości 60 jest doliczana jako 1,5% do ceny wybranego menu
np. zapraszając 34 osoby pełnopłatne cena menu wzrośnie o 39 %

- **Przyjęcia 20 – 29 osób**

Każda osoba pełnopłatna poniżej wartości 60 jest doliczana jako 2% do ceny wybranego menu
np. zapraszając 25 osób pełnopłatnych cena menu wzrośnie o 70 %

W cenie wszystkich pakietów zapewniamy:

☞ Pełną dekorację Sali:

- Okrągłe **obrusey w 4 kolorach** do wyboru,
 - **Żywe kompozycje kwiatowe** na stole Prezydialnym
 - Kompozycja kwiatowa na stolikach Gości (kwiaty sztuczne)
 - **Serwety dopasowane do kolorów** dekoracji sali,
 - **różne motywy przewodnie** z dopasowanymi wazonami, świecznikami i numerkami na stoły.
 - **Pokrowce na krzesła**
 - Kolorowe **oświetlenie LED Sali** (kolory do wyboru)
- ☞ Pokój dla Pary Młodej

☞ Uroczyste powitanie Młodej Pary na czerwonym dywanie chlebem i solą, toast winem musującym oraz kieliszki do tłuczenia

☞ **Nielimitowane soki, wodę oraz napoje gazowane**

☞ Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą oraz herbatami

☞ **Wiejski stół z własnymi wyrobami w tym wędliny z naszej wędzarni**

PROPOZYCJA I 269 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS” – Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +13 zł/ osoba**

- **Napoje gazowane, Soki, Woda – bez limitu**
 - **4 Ciepłe posiłki**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
- **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą
Wspólny toast winem musującym

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Krucha roladka z podudzia nadziewana świeżymi brokułami i czosnkiem
Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem
Kluski śląskie
Aromatyczny sos pieczeniowy
Włoski sos śmietanowo- ziołowy
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami
Staropolska kapusta modra
Zestaw świeżych sałat z winogretem lub Colesław

DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami z białej czekolady oraz nutą kokosową
Lub

Możliwość wymiany deseru na Piętrowy Tort Weselny z cukierni „BAKUS” +13 zł/ osoba

ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ-

Kurczak faszerowany po węgiersku
Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Rozmaite sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Deska wędlin z naszej wędzarni: produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⌘ Schab z liściem
- ⌘ Karczek delicyjusz
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Boczek rolowany

Wytworny pasztet ze śliwką

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winogretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

Chleb swojski własnego wypieku



KOLACJA I

Filet polopepone zapiekany z musem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką

KOLACJA II

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej załączonej na końcu

lub

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 1100 zł

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grułami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

KOLACJA III (możliwa wymiana na inne danie)

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 12 zł/ os

Staropolski gulasz

NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic

Kompot truskawkowy – do obiadu

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

PAKIETY DODATKOWE:

Słodkości na bufet: + 25 zł od osoby lub na stołach + 30 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

CANDY BAR + 25 zł od osoby

Możliwa wymiany deseru + 5 zł/ os.

⊗ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

⊗ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z roztopioną belgijską czekoladą



+ 49 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)

Wódka czysta

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Piwa klasyczne, smakowe oraz bez alkoholowe

Wódka – Na stoły

Piwo min. 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata min. 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



PROPOZYCJA II PREMIUM MENU 285 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS” – Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +10 zł/ osoba**

- **Napoje gazowane 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu**

- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta**

kolacja Biesiadna

- **Obfite bufety tematyczne: **Wiejski Stół oraz Bufet Europejski****

- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą

Wspólny toast winem musującym

ZUPA (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczysty schab zapiekany z brokułami i mozzarellą przykryty chipsem z grillowanego boczku

Wykwintna pieczeń Myśliwska duszona w aromatycznym sosie z orzechów włoskich i daktyli

De volaille z Prowansji faszerowany suszonymi pomidorami i masełkiem czosnkowym

Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Kasza pęczak po myśliwsku z boczkiem i śliwkami

Słodki sos daktylowo- orzechowym

Tradycyjny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winegretem

DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

Lub

Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

Lub

Możliwość wymiany deseru na Piętrowy Tort Weselny z cukierni „BAKUS” +10 zł/ osoba

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up **Tonic** – szklane 0,2 l

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI – WIEJSKI STÓŁ-

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⊗ Schab z bobkowym listkiem
- ⊗ Karczek w papryce suszonej
- ⊗ Szynka w ziołach
- ⊗ Boczek rolowany

Deska warzyw swojskich :

- ⊗ Pomidor z zieloną cebulką
- ⊗ Ogórek
- ⊗ Papryka kolorowa
- ⊗ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Wytworny paszтет z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według tradycyjnej Śląskiej receptury

Śledzik po BESKIDZKU w autorskiej mieszance warzyw szefa kuchni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

Wyszukana rolada z indyka z brokułami skąpanymi w białym winie

Śledzie w aromatycznej zalewie korzennej szefa kuchni

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo ciemne

Masełka 82%

KOLACJA I

Krucha roladka z podudzia kury zagrodowej faszerowana szpinakiem, serem feta, słonecznikiem i czosnkiem podana z Puree batatowym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Lekko Pikantnymi buraczkami grubo tartymi



- Góralski wieczór- KOLACJA II

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z

kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami + 950 zł

**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE
KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej**

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 14 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim.

PROPOZYCJA III EXCLUSIVE MENU 329 zł/os



Dodatkowe atuty oferty :

- Piętrowy **Tort weselny**
- Soki, Woda - **bez limitu**
- Wyszukana **przystawka**
- **5 Najwyższej jakości ciepłych posiłków** z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym
Uroczysta kolacja w towarzystwie kapeli regionalnej
 - **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**
 - **2 wyjątkowe desery**
 - **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
 - **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każę - przywitanie pary młodej chlebem i solą
Wspólny toast winem musującym

PRZYSTAWKA

Carpaccio z melona w duecie z szynką parmeńską oraz rukolą skropione kremem balsamicznym i tartym parmezanem

ZUPA (jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łązankami

LUB

Chłodnik sezonowy

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczyste polędwiczki wieprzowe szpikowane czosnkiem niedźwiedzim, marynowane i pieczone w musztardzie Dijon

Kultowy soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

Dorsz duszony ze szpinakiem i prażonym słonecznikiem

Indyk z soczystymi szparagami owinięty szynką włoską

Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Drobno krojone ziemniaczki długo duszone z boczkiem wędzonym i cebulą dymką

Kluski śląskie

Tradycyjny Sos pieczeniowy

Autorski sos musztardowo- miodowy

Wytrawny seler ze słodkimi bakaliami i orzechami włoskimi

Tradycyjna kapusta modra

Ćwikła z chrzanem,

Mix świeżych sałat z gruszką kandyzowaną skropionych oliwą truflową

DESER

Piętrowy tort Weselny z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników

wzór i smak wybierany indywidualnie

(WLICZONY W CENĘ MENU)

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⌘ Necówka z polędwicą
- ⌘ Schab z bobkowym listkiem
- ⌘ Karczek w papryce suszonej
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Kabanosy suszone

Najwyższej jakości kiełbasa Lisiecka

Deska salcesonów regionalnych od gospodarza

Boczek wędzony na dymie śliwkowym

Śledzie w swojskiej śmietanie z jabłkami i miodem

Ozorki w galarecie z dipem chrzanowym

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⌘ Rozmaite sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki z halibuta podane z oryginalnym kawiozem

Soczysty Indyk zamknięty w maładze

Pasztet pieczony z delikatnego królika

Śledzik po włosku z aromatycznymi suszonymi pomidorami

Tatar z łososią w towarzystwie kaparów

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Kolorowa sałatka szopska z dużą ilością tartej greckiej fety

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo ciemne

Masełka 82%

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

KOLACJA I

Aromatyczny stek z grillowanego łososią z dipem cytrynowo- chrzanowym
podany w towarzystwie pieczonego musu jabłkowo- selerowego,

chrupiącej ciabaty prowansalskiej

oraz sałatką ze świeżego szpinaku, pomidorka i prażonego sezamu

DESER

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

- Góralski wieczór- KOLACJA II

WIELKIE BIESIADOWANIE Z KAPELĄ REGIONALNĄ

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
 - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
 - Dramstiki w marynacie czosnkowej
 - Oscypki z grilla
- Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
 - Kiełbasy z grilla
 - Ziemniaki z ogniska
 - chrzan,
 - musztarda/ ketchup
 - Żurawina
 - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

KOLACJA III

Wołowy Boeuf strogonow

ROZCHODNIACZEK IV

Krem z aromatycznych pieczonych buraków, gruszek i jabłek z kleksem swojskiej śmietany

NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

DODATKI DO PROPOZYCJI 329 zł/ os

+ 69 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE

Wódka czysta

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Piwa regionalne oraz krajowe

Napoje gazowane 0,2 l

Ciasta 5 rodzajów lub CANDY BAR

Ciasteczka weselne

Wódka- Na stoły

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru lub CANDY BAR – Na stoły

Ciasteczka weselna drobne - Na stoły

Pepsi, Mirinda, 7up butelki szklane 0,2 l – na stoły

Piwo 6 min rodzajów – Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata min. 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



PROPOZYCJA IV ALL INCLUSIVE 349 zł/os



Dodatkowe atuty oferty :

- **PEŁNA DEKORACJA SALI**
- **ALKOHOL BEZ LIMITU:** Wódka, bufet drinków, Piwo
 - 4 ciepłe posiłki i deser
 - Piętrowy **Tort weselny z cukierni „BAKUS”**
- Wyjątkowy **BUFET DRINKÓW** z wyśmienitym **PONCZEM i KOKTAJLAMI**
 - **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
 - **Napoje gazowane - bez limitu**
 - **Winiетки, Menu na stoliki oraz zawieszki na alkohol**
 - **Niezbędniki do toalet**
 - **Obfity WIEJSKI STÓŁ:**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą
Wspólny toast winem musującym

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Krucha roladka z podudzia nadziewana świeżymi brokułami i czosnkiem
Dorsz duszony w kremowym sosie porowym
Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

Dodatki

Ziemniaczki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Aromatyczny sos pieczeniowy
Włoski sos śmietanowo- ziołowy
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami
Staropolska kapusta modra
Coleslaw

DESER

Piętrowy tort Weselny z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników

wzór i smak wybierany indywidualnie

W CENIE MENU

NA STOLIKACH (nielimitowane)

Woda mineralna
Soki owocowe 100%
Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic – butelki 0,85 l
Kompot truskawkowy – do obiadu

ALKOHOL (bez limitu):

Wódka czysta na stolikach– aktualnie oferowana
Piwa regionalne smakowe oraz bezalkoholowe
Piwo 6 rodzajów oraz prosecco – **Na bufecie samoobsługowym**

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI:

Kurczak faszerowany po węgiersku

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Różne sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⌘ Schab z liściem
- ⌘ Karczek delicyjny
- ⌘ Szyńka w ziołach
- ⌘ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z królika

Deska warzyw świeżych (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka)

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowany w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masło 82%

Pieczywo ciemne

Chleb swojski własnego wypieku

CANDY BAR

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Pudding CHIA z musem mango- marakuja
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Orzeźwiający torcik z owocami sezonowymi i galaretką
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

Słodkie Dodatki : Paluszki w czekoladzie, Rurki wafelowe, Delicje,
Ptasie mleczko, beziki

BUFET DRINKÓW i ORZEŻWIAJĄCY PONCZ

Wyjątkowe drinki 0,3 l na osobę:

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki

Mojito – na rumie i winie

PoncZ Gruszkowy – owoce na wódce i winie

Aperol Spritz – na Prosecco i Aperol-u

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawa klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



KOLACJA I

Lekko pikantna, drobiowa potrawka „HARNASIA” z dużą ilością grillowanych warzyw,
podana z sytym risotto po zbójnicku z tartym oscypkiem

KOLACJA II

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi
serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE
KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej załączonej na końcu**

lub

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 1100 zł

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z
kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,
Grułami zbójnickimi,
Chrzanem,
Musztardą

Wliczony w cenę godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 12 zł/ os

Staropolski gulasz

NIEZBĘDNIKI DO TOALET

Koszyki ratunkowe do toalety damskiej i męskiej

WINIETKI, MENU WESELNE, ZAWIESZKI NA ALKOHOL

Cała papeteria dopasowana jest do dekoracji sali

Winiетки – dla każdego z gości imienna winiетка lub ogólne listy do stolików okrągłych

Menu weselne – Menu wydrukowane na eleganckim papierze perłowym wraz z godzinami serwowanych posiłków

Zawieszki na alkohol- Spersonalizowane zawieszki na wódkę z zabawnymi tekstami

DODATKOWO POLECAMY:

Foto Budka (2 godziny) +850 zł

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata

Dodatkowo w zestawie księga gości

KAPELA REGIONALNA (1 godzina) +950 zł

Szczególnie polecane wraz z wymianą drugiej kolacji na ucztę regionalną

Zbójckie zabawy, szalone tańce, zabawy integracyjne no i oczywiście muzyka ludowa – to tylko niektóre z
niezwykłych atrakcji, które czekają na Gości podczas wizyty Naszej kapeli regionalnej

Animacje Piaskowe (40 min) + 1800 zł

Niezwykłe wydarzenie, które zapiera dech w piersiach! Artysta na specjalnym stole który podpięty jest do
projektorów na Sali weselnej, tworzy wyjątkowe obrazy/ historie z piasku o tematyce weselnej.

Ekskluzywny wybór Win z całego świata:

Według butelek + 39 zł/ butelka

LUB Bez ograniczeń +15 zł/ osoba

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie),

Włoskie Prosecco



PROPOZYCJA V ALL INCLUSIVE „PREMIUM”

379 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **PEŁNA DEKORACJA SALI**
- **ALKOHOL W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU**
Wódka, Piwa regionalne, ekskluzywny wybór Wina, Prosecco
 - Piętrowy **Tort weselny** z cukierni „BAKUS”
- **ATRAKCJA WESELNA** do wyboru: **Foto Budka z księgom Gości** LUB **Kapela Regionalna**
 - **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
 - **Kolacja II** w formie uroczystej **UCZTY REGIONALNEJ** z potrawami regionalnymi
 - **Napoje gazowane** w buteleczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda – **bez limitu**
 - **Winiетки, Menu na stoliki oraz zawieszki na alkohol**
- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI** naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta kolacja , **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski, 2 desery**

Jak obyczaj każę - przywitanie pary młodej chlebem i solą
Wspólny toast winem musującym

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Krucze podudzie faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Grillowany łosoś natarty masełkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Aromatyczny sos pieczeniowy

Sos myśliwski z grzybów leśnych

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winegretem

DESER

Piętrowy tort Weselny z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników

wzór i smak wybierany indywidualnie

(WLICZONY W CENĘ MENU)

ALKOHOLE EXCLUSIVE (Bez limitu)

Wódka czysta

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Włoskie Prosecco

Piwa regionalne smakowe oraz bezalkoholowe

Piwo 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata 13 rodzajów i Prosecco: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

NA STOŁACH (bez limitu)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up Tonic – butelki szklane 0,2 l

Wódka czysta

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⌘ Schab z bobkowym listkiem
- ⌘ Karczek w papryce suszonej
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według Śląskiej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⌘ Różne sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Kurczak faszerowany po węgiersku

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Pieczewo ciemne

Masełka 82%

CANDY BAR

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Creme brulee z palonym cukrem
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Pudding CHIA z musem mango- marakuja
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

Słodkie Dodatki : Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki waflowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasie mleczko, beziki

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada
Kawy klasyczna po turecku
Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

KOLACJA I (jedna propozycja do wyboru)

Pieczone żeberka w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej
podane w sosie musztardowym z chrupiącymi ziemniaczkami w mundurkach
oraz aromatycznymi grubo tartymi buraczkami z chrzanem

LUB

Soczysty szaszłyk drobiowo- warzywny w sosie słodko- kwaśnym
podany z kolorowym risotto
oraz delikatną sałatką pekińską ze świeżymi mandarynkami

LUB

Dorsz Atlantycki w sosie śmietankowo- limonkowym
podany z makaronem alio e olio
oraz musem szpinakowym

DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

- UCZTA REGIONALNA-

KOLACJA II

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
 - Duszonki z ognia
- Karczek z grilla skrapiany miodulą szczyrkowską
- Grillowane fileciki drobiowe owinięte boczkiem
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
 - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
 - Rozmaite swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
 - Ziemniaczki z ogniska z tazzykami
 - chrzan,
 - musztarda
 - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Do kolacji II proponujemy wybór kapeli regionalnej, która wprowadzi niezwykle biesiadny nastrój!
Kapela wchodzi 30 minut przed kolacją prowadząc zbójckie zabawy a następnie zapowiada i gra do kolacji

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 14 zł/ os

Gulasz po węgiersku podawany w chleбку wiejskim

ATRAKCJA WESELNA (do wyboru jedna)

Foto Budka (2 godziny)

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata
Dodatkowo w zestawie księga gości

KAPELA REGIONALNA (1 godzina)

Zbójckie zabawy, szalone tańce, zabawy integracyjne no i oczywiście muzyka ludowa – to tylko niektóre z niezwykłych atrakcji,
które czekają na Gości podczas wizyty Naszej kapeli regionalnej

WINIETKI, MENU WESELNE, ZAWIESZKI NA ALKOHOL

Cała papeteria dopasowana jest do dekoracji sali

Winietki – dla każdego z gości imienna winietka lub ogólne listy do stolików okrągłych
Menu weselne – Menu wydrukowane na eleganckim papierze perłowym wraz z godzinami serwowanych posiłków
Zawieszki na alkohol- Spersonalizowane zawieszki na wódkę z zabawnymi tekstami

NAJPOPULARNIEJSZE OFERT DODATKOWE:

Wymiana KOLACJI II

UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:

+ 25 zł/os

- Golonka wieprzowe duszona w marynacie z chili i piwa,
 - Bigos staropolski
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka pieczone i marynowane w marynacie musztardowo- miodowej
 - Oscypki z grilla
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
 - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
 - Ziemniaczki z ogniska z tatzzykami
 - chrzan,
 - musztarda
 - Żurawina
 - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

„CZARCI GRILL” Z SZEFEM KUCHNI:

+30 zł/os

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
 - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
 - Dramstiki w marynacie czosnkowej
 - Oscypki z grilla
 - Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
 - Kiełbasy z grilla
 - Ziemniaki z ogniska
 - chrzan,
 - musztarda/ ketchup
 - Żurawina
 - Sos czosnkowy
 - Pajdy chleba pieczonego na miejscu
- Łosoś norweski w papilotach z masełkiem czosnkowym + 20 zł/ porcja

PROFESJONALNY OPEN BAR

59 zł/ od każdego gościa weselnego (cena dla propozycji IV i V)

79 zł/ od każdego gościa weselnego (opcja z wódką bez ograniczeń na stoliki)

Kwota minimalna OPEN BARU to 3500 zł

Opcja OPEN BAR to **profesjonalne** przygotowywanie drinków przez wykwalifikowanych barmanów. W swojej pracy wykorzystujemy styl klasyczny oraz nowoczesny, przez co czas oczekiwania na koktajl umilany jest efektownymi sztuczkami. Drinki serwowane na naszym barze mają niepowtarzalny **wygląd, smak oraz aromat**, co daje pewność zadowolenia oraz gwarancje udanej zabawy!

Zapewniamy:

- 1. Alkohole kolorowe do drinków oraz w czystej postaci na barze - BEZ OGRANICZEŃ – RUM, MALIBU, TEQUILA, GIN, WÓDKI SMAKOWE, WHISKY, MARTINI, PIWO, WINA, PROSECCO, APEROL**
2. Obsługę barmańską 9 godzin. – po tym czasie do dyspozycji gości Wódka, piwo, wino, whisky, martini
3. Kartę drinków, Smakowe syropy, Soki egzotyczne oraz **przygotowywanie drinków według zachcianek gości**
4. **Drinki typu SOFT dla niepijących, kobiet w ciąży oraz najmłodszych gości**

TORTY DO WYBORU W CENIE WYBRANYCH MENU:

Śmietankowo owocowy

(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)

Śmietankowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą, góra bita śmietana)

Malinowy

(biszkopt jasny, bita śmietana z malinami, góra bita śmietana)

Śmietankowo czekoladowy z wiśniami

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i wiśniami, góra bita śmietana)

Śmietankowo czekoladowy z gruszką

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i gruszką, góra bita śmietana)

Malinowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, masa czekoladowa, bita śmietana z malinami, biszkopt jasny góra bita śmietana)

Tort BOHO/ NAKED

Serek macarphone z bitą śmietaną, owocami oraz truskawką lub malinową frużeliną

TORTY KREMOWE ORAZ TYNKOWANE + 10 zł/ osoba

Oferta smaków dostępna na życzenie u menagera

CIASTA DO WYBORU (w zależności od oferty)

Sernik, Sernik z brzoskwiniami, **Szarlotka**, Miodownik, Malinowa Chmurka, Snikers, Karmelowe, Cappuccino

Fale Dunaju, Pijak, **Orzechowiec**, Krówka, Czekoladowe

Niebo w gębie (biszkopt+ masa waniliowa+ galaretka owocowa)

Makowiec, Skubaniec z owocami sezonowymi

De Vou (ciasto miodowe z kremem śmietankowym i konfiturą)

Oraz dodatkowe z aktualnej oferty cukierni

Dodatkowe informacje

1. Propozycje zamienne/ dodatkowe do menu ustalane są indywidualnie z managerem
2. **Danie główne przeliczane jest w proporcjach - 2,5 porcji mięsa na osobę**
3. **Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń do godziny 1.00.**
4. **Zimna płyta oferowana jest na bufetach tematycznych, wybierając zimną płytę „na stolikach weselnych” należy doliczyć 5 % do ceny wybranego menu.**
5. **Pakowanie oraz wynoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu. Dopiero po zakończeniu przyjęcia sala pakuje i wydaje pozostałe jedzenie. Jeżeli paczki do pakowania nie zostaną dostarczone przez organizatorów, sala pakuje jedzenie do własnych opakowań doliczając 2 zł za każde wydane plastikowe opakowanie.**
6. **Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
7. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
8. Cena noclegu wraz ze śniadaniem w formie bufetu, w noc weselną wynosi 110 zł/os.
9. Cena wynajęcia Sali balowej jest wliczona w cenę menu od godziny 14:00 do 5:00
10. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
11. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
12. Nie pobieramy opłat za wniesiony własny alkohol, obsługa alkoholu zawsze w cenie menu - dotyczy czystej wódki.
13. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, wynajem limuzyn, dekorator wnętrz...)
14. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
15. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z przyjęciem weselnym.

SZCZYRK
43-370, Skośna 9
NIP: 937-256-58-90
www.podskrzycznem.pl



REZERWACJE:
Daneł Robert
tel. 530 770 844
info@podskrzycznem.pl