



*Oferta
specjalna*



PROMOCJA I

-5% RABATU OD CENY
MENU NA ORGANIZACJĘ
WESEL W TERMINACH DO
KOŃCA CZERWCA 2026 *

PROMOCJA II

MINIMALNY LIMIT GOŚCI
DLA SALI MANEŻ W
SOBOTY 2026: 120 OSÓB *

- OFERTA OBOWIAZUJE DLA
UMÓW PODPISANYCH OD DNIA
15.11.2025





Oferta organizacji przyjęcia weselnego w Folwarku Zalesie - 2026r.

Folwark Zalesie ma 200-letnią historię i jest miejscem, w którym przez lata powstawały kolejne budynki, tworząc ciekawe formy architektury i klimatyczne wnętrza. Obiekt położony jest na wzgórzu z widokiem na Babią Górę i Tatry. Prowadzi do nas piękna trasa widokowa, biegnąca przez Pogórze Wielickie w kierunku Jeziora Dobczyckiego. Wśród tutejszych lasów i łąk, w romantycznych alejkach w starym sadzie, nad skrzącymi się w słońcu stawami, można się poczuć jak w zupełnie innym świecie, a to wszystko jedyne 25 km od Rynku Głównego w Krakowie i 10 km od Kopalni Soli w Wieliczce.

Dysponujemy trzema salami balowymi, idealnymi na **organizację przyjęcia od 40 do ponad 550 osób**. Każda z sal ma osobne wejście, salę taneczną i restauracyjną, węzeł sanitarny, własne zadaszone tarasy i tereny zielone służące jako strefy wypoczynku dla gości, z leżakami i parasolami.

Pragnąc uczynić Waszą uroczystość wyjątkową, oddajemy do waszej dyspozycji wieloletnią wiedzę oraz doświadczenie i zapewniamy:

- doradztwo doświadczonej i kompetentnej kadry menadżerskiej
- kucharzy i cukierników, dla których praca jest pasją
- profesjonalną, szybką i dyskretną obsługę kelnerską
- klimatyzowane sale
- możliwość organizacji ślubu cywilnego w plenerze
- **niepowtarzalny plener na sesję zdjęciową**
- **bezpłatnie pokój 2-osobowy ze śniadaniem dla Państwa Młodych**

Zapraszamy do odwiedzenia naszego obiektu i wybrania wymarzonej sali na organizację Waszego niezapomnianego przyjęcia weselnego. Galeria zdjęć pod następującymi linkami:

- Strona internetowa: <https://www.folwarkzalesie.pl/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/folwarkzalesie/>
- Instagram: <https://www.instagram.com/folwarkzalesie/>

Poniżej przedstawiamy **przykładowe menu** i warunki realizacji przyjęcia.

Harmonogram wydarzenia oraz menu ustalane są indywidualnie.

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i jednocześnie mamy nadzieję, że spełni ona Wasze oczekiwania.

Warunki rezerwacji i realizacji umowy:

1. **Rezerwacja wstępna sali**- bezpłatna, ważna przez 7 dni
2. **Zadek płaćny** w dwóch ratach: pierwsza w wysokości 5.000,00pln w dniu podpisania umowy, druga w wysokości 5.000,00pln na pół roku przed terminem przyjęcia. W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadek nie podlega zwrotowi.
3. **Rozliczenie końcowe**- najpóźniej na dzień przed przyjęciem, na podstawie podanej na 10 dni przed terminem przyjęcia ostatecznej liczby Gości.
4. **Rezerwacja sali:**
 - a. **w terminach sobotnich i świątecznych (Boże Narodzenie i Wielkanoc) obowiązują limity osób w salach:**
 - ❖ Sala Maneż od 150 osób
 - ❖ Sala Czeladna od 100 osób
 - ❖ Sala Spichlerz od 40 osóbRozliczenie końcowe następuje za liczbę osób pełnopłatnych, nie mniejszą niż limit dla poszczególnych sal.
 - b. **w terminach od niedzieli do piątki nie obowiązuje limit osób**
5. **Dzieci** do lat 2 gratis, dzieci w wieku od 3 do 10 lat płaćne 50%.
6. **Miesiąc przed** terminem uroczystości zapraszamy Państwa na ustalenia.
7. **10 dni przed** terminem uroczystości prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników, która będzie podstawą do rozliczenia.
8. Czas trwania przyjęcia - do godz. **5.00** rano.
9. Wszelkie dodatkowe usługi, atrakcje lub instalacje zamawiane/dostarczane przez Klienta należy uzgodnić wcześniej z przedstawicielem Folwarku Zalesie - ich przygotowanie i obsługa może się wiązać z dodatkowymi kosztami lub może nie być możliwa do realizacji.
10. Nie ma możliwości dostarczania własnych produktów spożywczych, z wyjątkiem tortu z cukierni zewnętrznej
11. Dodatkowe koszty:
 - opłata ZAIKS i STOART - 465,00pln
 - opłata korkowa przy dostarczeniu własnego alkoholu - 15,00pln od osoby dorosłej
12. Ewentualne dodatkowe koszty:
 - białe pokrowce na krzesła - 15,00pln od sztuki
 - bufety tematyczne np. wiejski stół, bufet ze słodkościami....
 - przygotowanie miejsca do ceremonii ślubnej od 1750,00pl - koszt uzależniony od zakresu usługi
 - noclegi dla Gości, koszt noclegów ze śniadaniem:
 - ❖ w hotelu 17 pokoi dla 50 osób - 6.200,00pln
 - ❖ w dworku 9 pokoi dla 27 osób - 3.100,00pln
 - ❖ pokój 2os - 310,00pln
 - ❖ pokój 3os - 400,00pln
 - ❖ pokój 4os - 490,00plnDoba hotelowa od 14:00 do 11:00, śniadanie od 9:00 do 11:00.

13. Wesela w plenerze – koszt wynajmu terenu zewnętrznego

- ❖ Maneż – od 7.000,00pln
- ❖ Czeladna – od 5.000,00pln
- ❖ Spichlerz – od 5.000,00pln
- Przy wyborze wesela w plenerze obowiązują limity zgodnie z pkt. 4 niniejszych warunków.
- Po stronie Folwarku Zalesie realizacja usługi gastronomicznej i serwis, przygotowanie/zabezpieczenie sali na wypadek niepogody.
- Po stronie Klienta wynajem stołów, krzeseł oraz aranżacja i dekoracja pleneru.
- Muzyka oraz parkiet do tańczenia w sali.
- Zakres i warunki organizacji wesela plenerowego do indywidualnych ustaleń.

14. **Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.**



NASZĄ OFERTĘ WYRÓŻNIAJĄ ZAWARTE W CENIE:

- dekoracja stołów (świece, serwetki, kwiaty)
- tort weselny
- słodki stół
- piękny plener

MENU I

Koszt od osoby bez przystawki 430,00pln

Koszt od osoby z przystawką 445,00pln

Przykładowy scenariusz przyjęcia :

Powitanie Gości lampką wina musującego. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą oraz szampanem. Po tradycyjnym tłuczeniu kieliszków na szczęście, Para Młoda zaprasza wszystkich Gości do środka.

Obiad:

Przystawki (jedna do wyboru):

1. *carpaccio z buraków z serem feta, miksem orzechów i rukolą*
2. *pasztet na sosie żurawinowym z owocami i gałązką tymianku*
3. *różyczki z łososia na delikatnym sosie koperkowym*
4. *ruloniki z szynki z kremem chrzanowym i ogórkiem*
5. *tatar ze śledzia*

Zupy (jedna do wyboru):

1. rosół z makaronem
2. krem z dyni z prażonymi migdałami
3. krem z zielonego groszku
4. krem z cukinii z prażonymi pestkami
5. krem z pomidorów z płatkami chilli i bazylią

Drugie dania (jedno do wyboru)

1. eskalopki z indyka saute w sosie z suszonymi pomidorami, ziemniaki puree, kolorowa sałatka z rzodkiewki, kalarepki i cukrowego groszku
2. rolada wieprzowa nadziewana pomarańczami, czosnkiem i szatwią, kopytka szpinakowe, tagiatelle z marchewki i cukinii
3. bitki wołowe w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
4. filet z kurczaka z grillowanym ananasem, opiekane ziemniaki, surówka orientalna
5. bitki wieprzowe w sosie śmietanowym, ziemniak pieczony w całości, mix zielonych sałat z sosem winegret z nutą malinową

Możliwość domówienia dodatkowego mięsa do obiadu – propozycje w dalszej części oferty

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden smak do wyboru, patera i sposób w jaki mam być wykończony tort do uzgodnienia)

1. trzy kolory czekolady
2. tort orzechowy z masą budyniową i karmelową
3. tort „zielony mech”
4. tort biszkoptowy z masą owocową.
5. tort śmietankowy z czarną porzeczką, na czekoladowym biszkopcie
6. tiramisu
7. Kinder bueno

pierwszy kawałek kroją Państwo Młodzi. Kawa, herbata

Słodki stół z ciastami wykonanymi przez naszych cukierników oraz owocami sezonowymi:

- owoce sezonowe,
- babeczki i drobne ciasteczka
- 4 rodzaje ciast (lista ciast do wyboru w dalszej części oferty)

Możliwość zamiany słodkiego stołu na **patery** serwowane na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**.

Szwedzki stół:

1. półmisek staropolskich wędlin; np. szynka staropolska, schab staropolski, kiełbasa podsuszana, kiełbasa szynkowa, polędwica drobiowa, filet pieczony drobiowy, kabanos
2. półmisek pieczonych mięs; np. kęski drobiowe, pieczone pałki z kurczaka, karkówka marynowana w ziołach, schab nadziewany owocami, indyk w marynacie
3. pasztety pieczone: drobiowy, wieprzowy, z ciecierzycy
4. deska serów twardych, twarogowych, wędzonych i pleśniowych z konfiturą z żurawiny
5. babeczki z musami, mini tortille, przekąski z ciasta półfrancuskiego
6. jajka faszerowane w różnych smakach
7. galaretki wieprzowa i drobiowa
8. carpaccio z łososia z rukolą i parmezanem
9. śledź w śmietanie, śledź po kaszubsku
10. w cenie 4 sałatki, do wyboru:
 - a. sałatka z kiełkami, jajkami przepińczymi i rzodkiewką z sosem koperkowym, posypana prażonymi migdałami i pestkami słonecznika
 - b. zielona sałatka, makaron orzo z groszkiem cukrowym, mozzarellą i ziołowym sosem
 - c. sałatka nicejska z przepińczymi jajkami
 - d. sałatka z roszponką, pieczarką i mandarynką z lekkim sosem musztardowo-balsamicznym
 - e. sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
 - f. sałatka z tuńczyka z sosem majonezowym
 - g. sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
 - h. sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
 - i. sałatka jarzynowa
 - j. sałatka grecka
 - k. sałatka hawajska
 - l. pomidory z mozzarellą i bazylią
 - m. sałatka brokułowa z fetą i migdałami
 - n. sałatka makaronowa z papryką i cukinią
 - o. sałatka kebabowa z kurczakiem

Dodatki: bułeczki, bagietki, pieczywo, masło, sos tatarski, ogórki kiszane

Możliwość zamiany szwedzkiego stołu na **zimną płytę** serwowaną na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**, bez możliwości procentowego udziału potraw.

Pierwsze gorące danie np. około godz. 23.00 (jedno do wyboru):

1. szynka w sosie z zielonym pieprzem, pieczony ziemniak, warzywa z grilla
2. indyk w koniaku, kopytka, bukiet z fasolki szparagowej, karmelizowanej marchewki i pieczonych pomidorków
3. kotlety de volaille, ziemniaki krakowskie, zielona sałata po polsku,
4. szaszłyki z dwóch rodzajów mięs, dziki ryż, tradycyjna polska mizeria
5. wołowina po chińsku z papryką w trzech kolorach, makaron tagliatelle, sezam

Drugie gorące danie np. około godz. 03.00 (jedno do wyboru):

1. barszcz czerwony z pasztecikiem
2. barszcz biały z jajkiem
3. kwaśnica z żeberkiem

W cenie:

- **dekoracja standardowa:** białe obrusy, świece, serwetki flizelinowe w różnych kolorach, **kwiaty cięte** – nie spełniamy życzeń co do rodzaju kwiatów, ale możemy dopasować się do proponowanej przez Państwa kolorystyki
- pokój dla Pary Młodej w cenie przyjęcia
- na powitanie wino musujące dla Gości, chleb oraz kieliszki do tłuczenia dla Pary Młodej
- menu dla zgłoszonych wcześniej diet, tj.: wegetarian, wegan, celiakia...
- dla najmłodszych uczestników możliwość wybrania innego menu na obiad
- projektor, ekran, Wi-Fi
- miejsca parkingowe, szatnie i toalety
- stylowe strefy chill out w środku i w ogrodzie
- utrzymanie czystości w całym obiekcie oraz wokół niego, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów
- bajkowy plener ze stawami, pomostem, huśtawką i łódką do wykorzystania na sesję fotograficzną

Napoje bez limitu: woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy- w dzbankach na stole, kawa, herbata, inne smaki soków, napoje gazowane z koncernu Pepsi - serwowane na życzenie.

Godziny powitania i wydawania posiłków do uzgodnienia w zależności od godziny, o której planowany jest ślub.

Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.



NASZĄ OFERTĘ WYRÓŻNIAJĄ ZAWARTE W CENIE:

- dekoracja stołów (świece, serwetki, kwiaty)
- tort weselny
- słodki stół
- piękny plener

MENU II

Koszt od osoby bez przystawki 518,00pln

Koszt od osoby z przystawką 539,00pln

Przykładowy scenariusz przyjęcia :

Powitanie Gości lampką wina musującego . Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą oraz szampanem. Po tradycyjnym tłuczeniu kieliszków na szczęście, Para Młoda zaprasza wszystkich Gości do środka.

Obiad

Przystawki (jedna do wyboru):

1. *pierś z kaczki na kompozycji z sałat z sosem żurawinowym na czerwonym winie*
2. *indyk w maładze z owocami*
3. *mus z pstrągą z grzanką na gruszcze w sezamie*
4. *ruloniki z szynki ze szparagami z kremowym sosem chrzanowym z czarnuszką*
5. *tatar z łososia z korniszonami, kaparami, szalotką i nutą octu balsamicznego*
6. *pieczona cielęcina z delikatnym sosem musztardowym*

Zupy (jedna do wyboru):

1. tradycyjna zupa grzybowa z zacierką
2. bulion z pierożkami z mięsnym farszem
3. zupa z kurek
4. krem z soczewicy z nutką kokosa
5. krem ze szparagów
6. krem z pieczonych buraków z bryndzą, posypyany prażonymi pestkami dyni i słonecznika

Drugie dania (jedno do wyboru)

1. polędwiczki wieprzowe, tortilla ziemniaczana, szparagi w sosie holenderskim,
2. stek wołowy w sosie balsamicznym, talarki ziemniaczane, sałatka z piklowaną cebulą,
3. łosoś pieczony z suszonymi pomidorami, ziemniaki z koperkiem, świeży szpinak baby,
4. pieczeń cielęca z grzybami leśnymi, szpinakowe pyzy, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i winegretem
5. pieczeń z dzika po myśliwsku, kasza , marynowane buraczki z rukolą i chrupiącymi pestkami dyni
6. kaczka pieczona, podawana na sosie śliwkowym, ziemniak pieczony w całości, czerwona kapusta na ciepło

Możliwość domówienia dodatkowego mięsa do obiadu - propozycje w dalszej części oferty

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden smak do wyboru, patera i sposób w jaki mam być wykończony tort do uzgodnienia)

1. tort ambasador
2. tort bezowy hiszpański
3. tort panna cotta z musem mango
4. tort cytrusowy na chrupiącym spodzie
5. tort karmelowy z gruszką
6. tort czekoladowy z wiśniami
7. Ferrero roche

pierwszy kawałek kroją Państwo Młodzi, kawa, herbata

Słodki stół z ciastami wykonanymi przez naszych cukierników oraz owocami sezonowymi:

- owoce sezonowe,
- babeczki i drobne ciasteczka
- 4 rodzaje ciast (lista ciast do wyboru w dalszej części oferty)

Możliwość zamiany słodkiego stołu na **patery** serwowane na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**

Szwedzki stół:

1. półmisek staropolskich wędlin; np. szynka staropolska, schab staropolski, kiełbasa podsuszana, kiełbasa szynkowa, polędwica drobiowa, filec pieczony drobiowy, kabanos
2. półmisek pieczonych mięs; np. kęski drobiowe, pieczone pałki z kurczaka, karkówka marynowana w ziołach, schab nadziewany owocami, indyk w marynacie
3. pasztety pieczone: drobiowy, wieprzowy, z ciecierzycy
4. deska serów twardych, twarogowych, wędzonych i pleśniowych z konfiturą z żurawiny
5. babeczki z musami, mini tortille, przekąski z ciasta półfrancuskiego
6. jajka faszerowane w różnych smakach
7. galaretki wieprzowa i drobiowa
8. carpaccio z łososia z rukolą i parmezanem,
9. śledź w śmietanie, śledź po kaszubsku
10. w cenie 4 sałatki, do wyboru:
 - a. sałatka z kiełkami, jajkami przepińczymi i rzodkiewką z sosem koperkowym, posypana prażonymi migdałami i pestkami słonecznika
 - b. zielona sałatka, makaron orzo z groszkiem cukrowym, mozzarellą i ziołowym sosem
 - c. sałatka nicejska z przepińczymi jajkami
 - d. sałatka z roszponką, pieczarką i mandarynką z lekkim sosem musztardowo-balsamicznym
 - e. sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
 - f. sałatka z tuńczyka z sosem majonezowym
 - g. sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
 - h. sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
 - i. sałatka jarzynowa
 - j. sałatka grecka
 - k. sałatka hawajska
 - l. pomidory z mozzarellą i bazylią
 - m. sałatka brokułowa z fetą i migdałami
 - n. sałatka makaronowa z papryką i cukinią
 - o. sałatka kebabowa z kurczakiem

Dodatki: bułeczki, bagietki, pieczywo, masło, sos tatarski, ogórki kiszane

Możliwość zamiany szwedzkiego stołu na **zimną płytę** serwowaną na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**, bez możliwości procentowego udziału potraw.

Pierwsze gorące danie np. około godz. 22.00 (jedno do wyboru):

1. polędwiczki wieprzowe, tortilla ziemniaczana, bukiet z warzyw z żółtą i zieloną fasolką, kalafiolem romanesco i mini kolbami kukurydzy
2. królik w sosie śmietanowym, ziemniaki, buraczki na ciepło
3. prosiak pieczony w całości, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana,
4. sandacz na musie z bobu, ryż curry, sałatka z fenku
5. zrazy z sarniny nadziewane boczkiem i cebulą, puree ziemniaczane, zielona sałata po polsku
6. rolada z indyka nadziewana suszonymi pomidorami z mozzarellą, kopytka, sałatka orientalna

Drugie gorące danie np. około godz. 01.00 (jedno do wyboru):

1. boeuf Strogonow
2. bogracz wieprzowy z kładzionymi kluseczkami
3. kaszotto borowikowe z piersią z kurczaka
4. indyk po tajsku
5. gulasz z sarniny z grzybami
6. butter chicken po indyjsku

Trzecie gorące danie np. około godz. 03.00 (jedno do wyboru):

1. żurek staropolski
2. kwaśnica z żeberkiem
3. barszcz chrzanowy na wędzonce z grzybami
4. bulion z frykadelkami
5. barszcz czerwony z uszkami
6. barszcz czerwony z krokietem

Napoje bez limitu: woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy- w dzbankach na stole, kawa, herbata, inne smaki soków, napoje gazowane z koncernu Pepsi - serwowane na życzenie.

W cenie:

- **dekoracja standardowa:** białe obrusy, świece , serwetki flizelinowe w różnych kolorach, **kwiaty cięte** – nie spełniamy życzeń co do rodzaju kwiatów, ale możemy dopasować się do proponowanej przez Państwa kolorystyki
- **pokój dla Pary Młodej** w cenie przyjęcia
- na powitanie **wino musujące** dla Gości, chleb oraz kieliszki do tłuczenia dla Pary Młodej
- menu dla zgłoszonych wcześniej **diet**, tj.: wegetarian, wegan, celiakia...
- dla najmłodszych uczestników możliwość wybrania innego menu na obiad
- **projektor**, ekran, Wi-Fi
- miejsca parkingowe, szatnie i toalety
- stylowe **strefy chill out** w środku i w ogrodzie
- utrzymanie czystości w całym obiekcie oraz wokół niego, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów
- bajkowy plener ze stawami, pomostem, huśtawką i łódką do wykorzystania na sesję fotograficzną

Godziny powitania i wydawania posiłków do uzgodnienia w zależności od godziny, o której planowany jest ślub.

Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.



LISTA CIAST

- **SERNIKI:**

sernik tradycyjny, sernik z brzoskwinia, sernik na ciemnym spodzie, sernik wiedeński, sernik parzony, sernik na zimno

- **CIASTA CZEKOLADOWE:**

ciasto czekoladowe z wiśniami, ciasto czekoladowe z pomarańczami, murzynek, kopiec kreta, WZ

- **CIASTA Z ORZECHAMI:**

karmelowiec, Snickers, tarta ze słonym karmelem i orzechami, Raffaello, orzechowiec

- **CIASTA Z BEZĄ:**

malinowa chmurka, porzeczkowa fantazja, Pani Walewska

- **CIASTA Z OWOCAMI:**

szarlotka, biszkopt z masą budyniową, owocami i galaretką, tarta, jabłecznik na biszkopcie z galaretką, budyniowiec z jabłkami, ciasto ucierane z owocami, fale Dunaju

- **POZOSTAŁE RODZAJE:**

ciasto czeskie, królewicz, Puchatek, Shrek, 3bit, piernik, karpotka, ptasie mleczko, makowiec drożdżowy, pijak, zebra, oczy carycy,



DODATKOWE MIĘSA I RYBY DO OBIADU

Propozycje w cenie 20,00pln od osoby:

1. tradycyjny kotlet schabowy
2. kurczak w marynacie słodko - kwaśnej
3. eskalopki z indyka w wytrawnym cieście
4. schab pieczony po myśliwsku
5. peklowana szynka na kiszzonej kapuście
6. karkówka pieczona w ziołach
7. rumszyk wołowy z cebulą
8. bryzol wieprzowy ze smażonymi pieczarkami

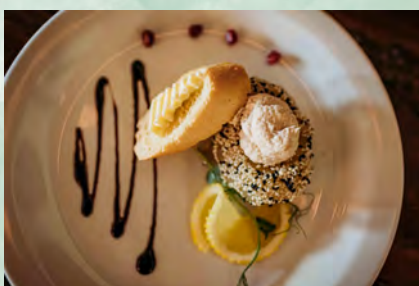
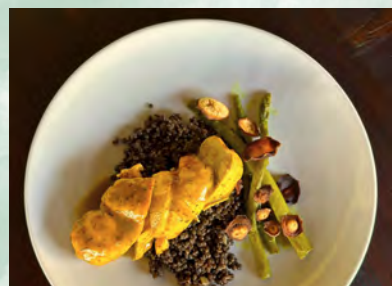
Propozycje w cenie 30,00pln od osoby:

1. bitki wołowe z prażoną cebulą w sosie własnym
2. szynka pieczona w winie
3. rolada z indyka z borowikami
4. panierowany zawijas z serem i pieczarkami
5. schab z wędzonymi śliwkami
6. kurczak faszerowany warzywami i pieczarkami
7. zrazy wołowe w sosie własnym
8. pieczone z rozmarynem udko z kaczki

Propozycje w cenie 50,00pln od osoby:

1. pieczona gęś podana na karmelizowanych warzywach
2. polędwica wołowa w sosie balsamicznym
3. polędwica z dorsza z zielonym sosem z czosnkiem niedźwiedzim i trawą cytrynową
4. kotlet cielęcy po wiedeńsku
5. pierś z kaczki na sosie śliwkowym
6. pieczeń cielęca po myśliwsku
7. filet z łososia w sosie teryaki z sezamem
8. krewetki tygrysie pieczone z czosnkiem

Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.





BUFETY TEMATYCZNE :

I. Wiejski stół - wariant I

- wędzona szynka z kością
- kiełbasa wiejska, kabanos, boczek grillowy, salceson, baleron, kaszanka
- pasztety swojskie
- pieczone mięsa z marynatami - m.in. schab pieczony, karczek w kminku, rostbef w rozmarynie, boczek pieczony, szynka w marynacie piwnej,
- oscypki, korbacze
- smalec domowy

Dodatki:

- chleb wiejski, masło ziołowe
- marynaty (grzybki, korniszony, cebulki,), ogórki kiszane
- sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy

Koszt od osoby 52,00pln

II. WIEJSKI STÓŁ z ciepłymi daniami w bufecie - wariant II

- wędzona szynka z kością
- kiełbasa wiejska, kabanos, boczek grillowy, salceson, baleron, kaszanka
- pasztety swojskie
- pieczone mięsa z marynatami - m.in. schab pieczony, karczek w kminku, rostbef w rozmarynie, boczek pieczony, szynka w marynacie piwnej,
- oscypki, korbacze,
- smalec domowy

Dodatki:

- chleb wiejski, masło ziołowe
- marynaty (grzybki, korniszony, cebulki,), ogórki kiszane
- sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy

CIEPŁE DANIA do wiejskiego stołu - do wyboru 2 po 50%

- golonka pieczona
- pierogi ruskie
- pierogi z kapustą i grzybami
- pierogi z mięsem
- pierogi z soczewicą
- flaczki
- żeberka w marynacie miodowej
- bigos staropolski

Koszt od osoby 73,00pln

GRILL

- Karkówka grillowana - 50%
- Kiełbasa z grilla 50%
- Kaszanka z grilla z cebulą - 25%
- Szasłyki drobiowe z warzywami - 25%
- Warzywa z grilla - 50%
- Kotleciki drobiowe w miodowej marynacie 25%
- Sosy: tzatziki, cebulowy, BBQ

Czas trwania 3 godziny - koszt od osoby 73,00pln

Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.





SŁODKI STÓŁ / CANDY BAR

- makaroniki
- orzechowe serduszka
- mono desery:
 - o półkule borówkowo - pistacjowe
 - o półkule czekoladowo - malinowe
 - o serca malinowe
- tartoletki karmelowe i cytrynowe
- bezy
- eklerki
- donaty
- cake popsy
- cakesicles
- muffiny
- tarta malinowa i borówkowa
- deserki 3 smaki do wyboru:
 - o przysmak z owoców leśnych z sosem waniliowym
 - o krem czekoladowy z owocami
 - o krem cytrynowy
 - o mus z mango
 - o krem kawowy z owocami
 - o tiramisu z wiśniami
 - o panna cotta z sosem malinowym
 - o panna cotta miętowo-czekoladowo-waniliowa,
 - o mus kiwi

Koszt od osoby 52,00pln

PACZKI Z CIASTAMI

Paczki na podziękowania dla Gości

- 4 rodzaje ciast do wyboru z naszej listy
- waga ciast ok. 600g

Koszt 40,00pln za paczkę.

Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.



FONTANNA CZEKOLADOWA

Czekolada 5kg, do wyboru jeden rodzaj:

- Mleczna
- Deserowa
- Biała

Owoce sezonowe (dostępność owoców jest uzależniona od sezonowości w danym miesiącu), np.:

- Winogrono
- Ananas świeży
- Arbuz
- Kiwi
- Melon
- Truskawki
- Borówki
- Maliny
- Mandarynki

Ciasteczka, np.:

- Rurki
- Bezy
- Pianki
- Biskopity
- Paluszki ptysiowe

Koszt dla grupy 100os - 1.800,00pln

Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.

