







Oferta organizacji przyjęcia weselnego w Folwarku Zalesie 2027 r.

Folwark Zalesie to miejsce z 200-letnią historią, z pięknym widokiem na Babią Górę i Tatry. 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 niezależnymi przestrzeniami, idealnymi na organizację przyjęcia **od 40 do ponad 550 osób**. Każda z sal posiada 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**, oferujemy:

- **brak opłaty** za wynajem sali
- w cenie:
 - **tort weselny**
 - **słodki stół**
 - **dekorację stołów** - świece, serwetki, kwiaty cięte
- piękny plener
- **1 pokój 2-osobowy ze śniadaniem** dla Państwa Młodych
- kompleksową usługę organizacji przyjęcia
- doradztwo doświadczonej i kompetentnej kadry menadżerskiej
- kucharzy i cukierników, którzy nieustannie doskonalą swoje umiejętności śledząc najnowsze trendy
- profesjonalną, szybką i dyskretną obsługę kelnerską

Zapraszamy do odwiedzenia naszego obiektu i wybrania wymarzonej przestrzeni na organizację Waszego niezapomnianego przyjęcia weselnego. Galerie zdjęć:

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

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

Harmonogram przyjęcia i wybór konkretnych dań z 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. **Zadatek płatny** w dwóch ratach: pierwsza w wysokości 6.000,00pln w dniu podpisania umowy, druga w wysokości 6.000,00pln na pół roku przed terminem przyjęcia. W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek 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 piątku** nie obowiązuje limit osób
 - c. **BRAK OPŁATY ZA WYNAJEM SALI**
5. **Dzieci** do lat 2 bezpłatnie (bez wyżywienia), dzieci w wieku od 3 do 10 lat płatne 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. Dodatkowe koszty:
 - opłata ZAIKS i STOART - 500,00pln
 - opłata korkowa przy dostarczeniu własnego alkoholu - 15,00pln od osoby pełnoletniej
11. 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 1800,00pln - koszt uzależniony od zakresu usługi
 - noclegi dla Gości, koszt noclegów ze śniadaniem:
 - ❖ w hotelu 17 pokoi dla 50 osób – 6.500,00pln
 - ❖ w dworku 9 pokoi dla 27 osób – 3.300,00pln
 - ❖ pokój 2os – 330,00pln
 - ❖ pokój 3os – 425,00pln
 - ❖ pokój 4os – 520,00pln

Doba hotelowa od 14:00 do 11:00, śniadanie od 9:00 do 11:00.

13. Nie ma możliwości dostarczania własnych produktów spożywczych, z wyjątkiem tortu z cukierni zewnętrznej

14. Wesela w plenerze (maksymalnie do 120os) – koszt wynajmu terenu zewnętrznego

❖ Sala Czeladna – od 6.000,00pln

❖ Sala Spichlerz – od 6.000,00pln

- 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.

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

Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w roku, w którym ma się odbyć przyjęcie w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.



CO WYRÓŻNIA NASZĄ OFERTĘ:

- tort weselny w cenie
- słodki stół w cenie
- dekoracja stołów (świece, serwetki, kwiaty) w cenie
- brak opłaty za wynajem sali

MENU I

Koszt od osoby bez przystawki 470,00pln

Koszt od osoby z przystawką 485,00pln

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. pieczony pasztet na sosie żurawinowym
3. różyczki z wędzonego łososia na delikatnym sosie koperkowym
4. ruloniki z szynki z kremem chrzanowym i ogórkiem
5. tatar z suszonych pomidorów
6. mini mozzarella z pomidorkami cherry i serem złoty lazur
7. sałatka a la bruschetta

Zupy (jedna do wyboru):

1. rosół z makaronem
2. krem z zielonego groszku
3. krem z cukinii z prażonymi pestkami
4. krem z białych warzyw z grillowanym kalafiozem
5. krem z pieczonej papryki i pomidorów
6. krem z pieczonych ziemniaków
7. zupa z zielonej fasolki szparagowej

Drugie dania (jedno do wyboru)

1. eskalopki z indyka w cieście, frytki z batatów, kolorowa sałatka z rzodkiewki, kalarepki i cukrowego groszku
2. bitki wołowe w sosie własnym, kluski śląskie, czerwona kapusta na ciepło
3. filet z kurczaka z grillowanym ananasem, ziemniaki opiekane, surówka orientalna
4. bitki wieprzowe w sosie śmietanowym, ziemniak pieczony w całości, mix zielonych sałat z sosem winegret z nutą malinową
5. schab nadziewany śliwką na sosie, ziemniaki puree, surówka z ogórka i kapusty
6. indyk w koniaku, kopytka, bukiet z fasolki szparagowej, karmelizowanej marchewki i pieczonych pomidorków
7. zrazy wołowe zawijane, kluska śląska, mix sałat z sosem musztardowo – miodowym

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

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden smak do wyboru, patera i sposób wykończenia tortu do uzgodnienia)

1. Trzy kolory czekolady
2. Orzechowy z masą budyniową i karmelową
3. Zielony mech
4. Biskoptowy z masą owocową.
5. Śmietankowy z czarną porzeczką, na czekoladowym biszkopcie
6. Tiramisu
7. Kinder Bueno

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 **paterę** serwowane na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**.

Szwedzki stół:

1. staropolskie wędliny
2. pieczone mięsa z marynatami
3. pieczone paszety drobiowe, wieprzowe, wegetariańskie
4. sery twarde, twarogowe, wędzone i pleśniowe
5. babeczki z musami
6. mini tortille
7. przekąski z ciasta półfrancuskiego
8. jajka faszerowane w różnych smakach
9. galaretki wieprzowa i drobiowa
10. śledź po kaszubsku , śledź w oliwie z kurkami i korniszonami
11. w cenie 4 sałatki, do wyboru:
 - a. sałatka z kurczaka z selerem naciowym i ananasem
 - b. sałatka z wędzonym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i żółtym serem
 - c. sałatka meksykańska
 - d. sałatka nicejska z przepiórczymi jajkami
 - e. sałatka z pieczonym burakiem i serem feta
 - f. sałatka ziemniaczana z łososiem
 - g. sałatka z suszonymi pomidorami i mini mozzarelli
 - h. sałatka z tuńczykiem i jajkiem
 - i. sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
 - j. sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
 - k. sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
 - l. sałatka wiosenna
 - m. sałatka jarzynowa
 - n. sałatka grecka
 - o. sałatka hawajska
 - p. sałatka chłopska z jajkiem i grillowanym boczkiem
 - q. sałatka brokułowa z fetą i migdałami
 - r. sałatka makaronowa z papryką i cukinią
 - s. sałatka kebabowa z kurczakiem

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

Możliwość zamiany szwedzkiego stołu na **zimną płytę** serwowaną na stoły Gości **za dopłatą 20,00pln od osoby**, bez możliwości procentowego udziału potraw.

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

1. kotlet schabowy z kością saute, ziemniaki, tradycyjna kapusta zasmażana
2. kotlety de volaille, ziemniaki krakowskie, zielona sałata po polsku,
3. szaszłyki z dwóch rodzajów mięs, ryż w trzech kolorach, tradycyjna polska mizeria
4. karkówka grillowana na ostro, ziemniak pieczony w całości, warzywa grillowane
5. makaron tagiatelle z pieczonym kurczakiem w sosie z śmietanowym
6. filety z kurczaka w sosie teriyaki, smażony brązowy ryż, warzywa na ciepło
7. placki po węgiersku

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

1. barszcz czerwony z pasztecikiem
2. barszcz czerwony z kulebiakiem
3. barszcz biały z jajkiem
4. barszcz chrzanowy na wędzonce z jajkiem
5. kwaśnica
6. zupa cebulowa z grzanką
7. żurek z jajkiem

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 Gości

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.



CO WYRÓŻNIA NASZĄ OFERTĘ:

- tort weselny w cenie
- słodki stół w cenie
- dekoracja stołów w cenie (świece, serwetki, kwiaty)
- brak opłaty za wynajem sali

MENU II

Koszt od osoby bez przystawki 555,00pln

Koszt od osoby z przystawką 575,00pln

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 łososia z rukolą i parmezanem
2. pieczona cielęcina z delikatnym sosem miodowy - musztardowym
3. gruszka zapiekana z gorgonzolą i orzechami włoskimi
4. tatar z łososia z awokado i sosem cytrynowym
5. pierś z kaczki na kompozycji z sałat z sosem żurawinowym na czerwonym winie
6. mus z pstrągą z grzanką na gruszcze w sezamie
7. ruloniki z szynki ze szparagami z kremowym sosem chrzanowym z czarnuszką

Zupy (jedna do wyboru):

1. bulion z pierożkami z mięsnym farszem
2. bulion wołowy z frykadelkami
3. zupa z kurek
4. zupa grzybowa z zacierką
5. krem z soczewicy z nutką kokosa
6. krem z zielonymi szparagami
7. 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. pieczeń cielęca z grzybami leśnymi, szpinakowe pyzy, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i winegretem
3. rolada wieprzowa nadziewana pomarańczami, czosnkiem i szatwią, kopytka szpinakowe, szpinak baby,
4. pieczeń z dzika po myśliwsku, talarki ziemniaczane, marynowane buraczki z rukolą i pestkami dyni
5. kaczka pieczona podawana na sosie śliwkowym, ziemniak pieczony w całości, czerwona kapusta na ciepło
6. dorsz pieczony w cieście cytrynowym, ziemniaki krakowskie, sałatka ogórkowa w sosie cytrynowym
7. filet z kurczaka pieczony w sosie, czarna soczewica, zielone szparagi

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

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden smak do wyboru, patera i sposób wykończenia tortu do uzgodnienia)

1. Ambasador
2. Bezowy hiszpański
3. Panna cotta z musem mango
4. Cytrusowy na chrupiącym spodzie
5. Karmelowy z gruszką
6. Czekoladowy z wiśniami
7. Ferrero Rocher

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. staropolskie wędliny
2. pieczone mięsa z marynatami
3. pieczone paszety drobiowe, wieprzowe, wegetariańskie
4. sery twarde, twarogowe, wędzone i pleśniowe
5. babeczki z musami
6. mini tortille
7. przekąski z ciasta półfrancuskiego
8. jajka faszerowane w różnych smakach
9. galaretki wieprzowa i drobiowa
10. śledź po kaszubsku , śledź w oliwie z kurkami i korniszonami
11. w cenie 4 sałatki, do wyboru:
 - a. sałatka z kurczaka z selerem naciowym i ananasem
 - b. sałatka z wędzonym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i żółtym serem
 - c. sałatka meksykańska
 - d. sałatka nicejska z przepiórczymi jajkami
 - e. sałatka z pieczonym burakiem i serem feta
 - f. sałatka ziemniaczana z tososiem
 - g. sałatka z suszonymi pomidorami i mini mozzarelli
 - h. sałatka z tuńczykiem i jajkiem
 - i. sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
 - j. sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
 - k. sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
 - l. sałatka wiosenna
 - m. sałatka jarzynowa
 - n. sałatka grecka
 - o. sałatka hawajska
 - p. sałatka chłopska z jajkiem i grillowanym boczkiem
 - q. sałatka brokućowa z fetą i migdałami
 - r. sałatka makaronowa z papryką i cukinią
 - s. sałatka kebabowa z kurczakiem

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

Możliwość zamiany szwedzkiego stołu na **zimną płytę** serwowaną na stoły Gości **za dopłatą 20,00pln od osoby**, bez możliwości procentowego udziału potraw.

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

1. polędwiczki wieprzowe z pistacjach, ziemniaki opiekane, surówka orientalna
2. królik w sosie śmietanowym, ziemniaki puree, buraczki na ciepło
3. prosiak pieczony w całości, kasza, kapusta zasmażana,
4. zrazy z sarniny nadziewane boczkiem i cebulą, ziemniak pieczony w całości, zielona sałata po polsku
5. rolada z indyka nadziewana suszonymi pomidorami z mozzarellą, kopytka, surówka orientalna
6. udko z kurczaka faszerowane pieczarkami, ziemniaki opiekane, bukiet warzyw z żółtą i zieloną fasolką
7. peklowana szynka na kiszzonej kapuście, ziemniaki

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
7. pierogi (z mięsem lub z kapustą i grzybami lub ruskie)

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

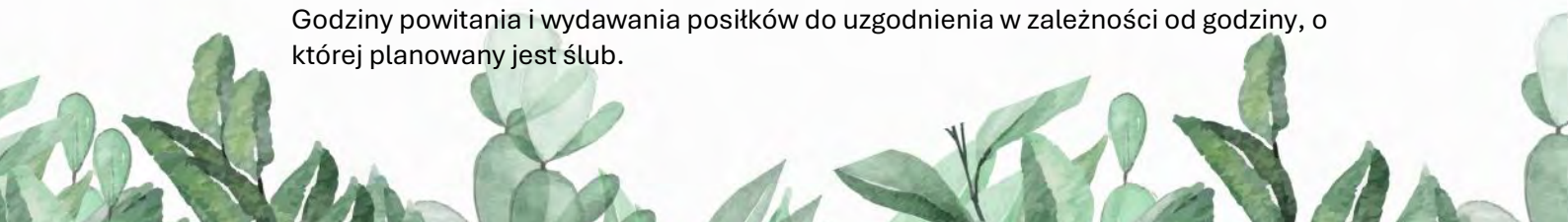
1. żurek na domowym zakwasie
2. kwaśnica z żeberkiem
3. barszcz chrzanowy na wędzonce z grzybami
4. bulion z frykadelkami
5. barszcz czerwony z uszkami
6. barszcz czerwony z tradycyjnym krokietem
7. zupa gulaszowa

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 Gości

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.



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 30,00pln od osoby:

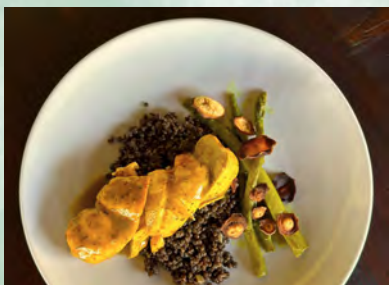
1. tradycyjny kotlet schabowy
2. kurczak w marynacie słodko - kwaśnej
3. eskalopki z indyka w wytrawnym cieście
4. schab pieczony po myśliwsku
5. peklowana szynka na kiszzonej kapuście
6. karkówka pieczona w ziołach
7. rumszyk wołowy z cebulą
8. bryzol wieprzowy ze smażonymi pieczarkami

Propozycje w cenie 40,00pln 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 60,00pln 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





BUFETY TEMATYCZNE :

I. Wiejski stół - wariant I

- wędzona szynka z kością
- kielbasa 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 60,00pln

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

- wędzona szynka z kością
- kielbasa 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 85,00pln

GRILL

- Karkówka grillowana - 50%
- Kielbasa 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 85,00pln





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 60,00pln

PACZKI Z CIASTAMI

Paczki na podziękowania dla Gości

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

Koszt 42,00pln za paczkę.



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
- Biskopci
- Paluszki ptysiowe

Koszt dla grupy 100os - 1.850,00pln

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

Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w roku, w którym ma się odbyć przyjęcie w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.

