Folwark Zalesie

Oferta organizacji przyjęcia weselnego 2023r.

FOLWARK ZALESIE

Witajcie w wymarzonym miejscu na organizację Waszego wielkiego dnia!

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 60 do ponad 550 osób**. Każda sala ma osobne wejście, salę taneczną i restauracyjną, węzeł sanitarny, własny zadaszony taras i teren zielony.

Pragnąc uczynić Państwa uroczystość wyjątkową, oddajemy do Państwa dyspozycji naszą 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 w modnym stylu boho, folk lub rustykalnym

W cenie menu oferujemy :

- wino musujące na powitanie
- obiad oraz dwa lub trzy ciepłe posiłki
- zimne przekąski w formie szwedzkiego stołu
- **tort weselny i ciasta wykonywane na miejscu w naszej cukierni**
- owoce sezonowe
- napoje bezalkoholowe bez ograniczeń
- menu dla wegetarian, wegan oraz ewentualne inne diety
- **standardową dekorację kwiatową na stoły, świece i serwetki**
- dzieci do lat 3 gratis, dzieci w wieku od 4 do 10 lat z 50% rabatem
- bezpłatnie projektor, ekran, Wi-Fi
- bezpłatne miejsca parkingowe, szatnie i toalety
- stylowe strefy chill out we wnętrzach
- zadaszone tarasy z widokiem na teren zielony
- strefę relaksu z fotelami i parasolami w ogrodzie
- plac zabaw z huśtawkami, zjeżdżalniami, ścianką wspinaczkową i domkiem
- utrzymanie czystości w całym obiekcie oraz wokół niego, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów
- bezpłatnie pokój 2-osobowy ze śniadaniem dla Państwa Młodych

Zapraszamy serdecznie do odwiedzenia naszego obiektu i wybrania wymarzonej sali na organizację Waszego niezapomnianego przyjęcia weselnego.
W załączeniu trzy przykładowe warianty menu i warunki realizacji przyjęcia.
Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i jednocześnie mamy nadzieję, że spełni ona Wasze oczekiwania.

Menu I
252,00 PLN/od osoby

Powitanie gości lampką wina musującego ok. godz.17:30. Gości wita orkiestra lub DJ. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą oraz szampanem. Po tradycyjnym tłuczeniu kieliszków na szczęście Para Młoda zaprasza wszystkich Gości do środka. Gospodarze po upewnieniu się, że wszyscy Goście są już obecni, zapraszają do stołów.

Obiad

Zupa (jedna do wyboru):

1. rosół z makaronem
2. zupa koperkowa z kluseczkami
3. krem z zielonego groszku z fetą i kiełkami
4. krem z białych warzyw z grillowanym kalafiorem
5. zupa pieczarkowa
6. krem z pomidorów z bazylią
7. krem z porów

Danie główne (jedno do wyboru):

1. bryzol wieprzowy ze smażonymi pieczarkami, orientalny bukiet z warzyw na ciepło, ziemniaki z wody ze szczypiorkiem
2. pieczona pierś z indyka na musie marchewkowo-selerowym, surówka z białej kapusty, ziemniaki opiekane
3. szynka wieprzowa pieczona w sosie z zielonym pieprzem, bukiet z warzyw na ciepło, ziemniak z koperkiem
4. schab pieczony po myśliwsku, ziemniak pieczony w całości z masłem ziołowym, surówka Colesław
5. kotlet schabowy z kością saute, ziemniaki i tradycyjna kapusta zasmażana
6. rumsztyk wołowy z cebulą na papryce w trzech kolorach, opiekane ziemniaki
7. roladki rybne z soli nadziewane warzywami w sosie maślano-cytrynowym, ryż curry, duet fasolek szparagowych z mini marchewką na ciepło

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort: (jeden do wyboru):

1. biszkoptowy z masą owocową
2. kokosowy z masą kawową
3. trzy kolory czekolady
4. tiramisu

kawa, herbata

Przekąski serwowane na szwedzkim stole:



1. półmisek staropolskich wędlin : szynka tradycyjna, kiełbasa wiejska, baleron, kiełbasa krakowska, kabanos, boczek
2. deska serów twardych, wędzonych i pleśniowych, konfitura z czerwonej cebuli i konfitura z rokitnika
3. mix jajek: faszerowane tradycyjnie, z pesto, z koperkiem, z marynowaną pieczarką
1. ryba po grecku, ryba po pomorsku, carpaccio z łososia- po 33%
4. galaretka z kurczaka i galaretka wieprzowa- po 50%
5. śledź w oliwie, śledź w śmietanie i śledź po kaszubsku- po 33%
6. w cenie 4 sałatki po 50%, do wyboru:
    - sałatka jarzynowa
    - sałatka wiosenna z sosem winegret
    - sałatka trzy kolory papryki
    - sałatka grecka z sosem winegret
    - sałatka pieczarkowa
    - sałatka z tuńczyka warstwowa
    - sałatka mieszana z jajkiem
    - sałatka śledziowa z ananasem
    - sałatka z kurczaka z ryżem
    - sałatka brokułowa z fetą i migdałami
    - sałatka makaronowa z papryką i cukinią
    - mix zielonych sałat z sosem winegret
    - sałatka ziemniaczana ze śledziami

Dodatki: trzy rodzaje pieczywa, masło, sos tatarski, chrzan, ogórki kiszone.

Jeżeli wyżej wymienione przekąski będą serwowane na stoły, wówczas dopłata wynosi 6,00pln bez możliwości procentowego udziału potraw.

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

1. kotlety de volaille, zielona sałata po polsku, ziemniaki krakowskie
2. indyk pieczony z cytrusami z duszonym porem w sosie pomarańczowym, ryż curry
3. pierś z kurczaka w miodowej marynacie, ryż w trzech kolorach, sałatka orientalna
4. eskalopki z indyka saute, brokuły w sosie curry, ryż z warzywami
5. peklowana szynka na kiszonej kapuście, ziemniaki
6. karkówka grillowana, warzywa z grilla, ziemniak pieczony w całości z masłem ziołowym
7. sola w cieście cytrynowym, faszerowana pieczarka, ryż

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

1. barszcz chrzanowy na wędzonce z jajkiem
2. barszcz czerwony z kulebiakiem
3. żurek staropolski
4. kwaśnica

Patery z owocami i ciastami:

W cenie owoce sezonowe i 3 rodzaje ciast z naszej cukierni do wyboru:
sernik tradycyjny, sernik z brzoskwinią, sernik na ciemnym spodzie, sernik wiedeński, sernik parzony, sernik na zimno, ciasto czeskie, szarlotka, budyniowiec z jabłkami, karmelowiec z orzechami, orzechowiec, makowiec drożdżowy, biszkopt z masą budyniową, owocami i galaretką, malinowa chmurka, ptasie mleczko, królewiec, ciasto ucierane, *Puchatek*, *Shrek,* rafaello, jabłecznik na biszkopcie z galaretką, ciasto czekoladowe z wisienkami, ciasto czekoladowe z pomarańczami, fale Dunaju, tarta, murzynek, piernik, ciasto WZ, karpatka, ciasto 3bit, oczy carycy, pijak, zebra, mix babeczek, mix drobnych ciasteczek

Napoje bez limitu:

woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy – w dzbankach na stole, kawa i herbata- serwowane na życzenie, inne rodzaje soków i napoje gazowane do dyspozycji Gości w barze.

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.
Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w roku 2023, w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.

Menu II
300,00 PLN/od osoby

Powitanie Gości lampką wina musującego ok. godz. 16.00 Gości wita orkiestra lub DJ. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą oraz szampanem. Po tradycyjnym tłuczeniu kieliszków na szczęście, Para Młoda zaprasza wszystkich Gości do środka. Gospodarze po upewnieniu się, że wszyscy Goście są już obecni, zapraszają do stołów.

Obiad

Przystawka (jedna do wyboru):

1. carpaccio z buraka z kozim serem, miksem orzechów i rukolą
2. indyk w maladze z owocami
3. różyczka z łososia na delikatnym sosie koperkowym
4. ruloniki z szynki z kremem chrzanowym i ogórkiem
5. camembert z gruszką marynowaną i żurawiną
6. pasztet na kompozycji z sałat z brusznicą
7. sałatka a la bruschetta

Zupa (jedna do wyboru):

1. bulion z pierożkami
2. krem z dyni z prażonymi migdałami
3. botwinka na ciepło z jajkiem przepiórczym
4. krem z cukinii z prażonymi pestkami
5. krem z pomidorów i papryki z nutą pomarańczy i bazylii
6. tradycyjna francuska zupa cebulowa na białym winie z grzankami i z serem
7. krem z dyni i marchwi z imbirem i tymiankiem

Danie główne (dwa rodzaje mięs do wyboru):

I. **Mięso główne:**

1. schab ze śliwkami, ziemniaki gratin, kolorowa sałatka z rzodkiewki, kalarepki, cukrowego groszku

2. kaczka pieczona podawana na musie jabłkowym, pieczony ziemniak, czerwona kapusta na ciepło
3. bitki z rostbefu z chilli, sałatka brokułowa z fetą i migdałami, kluski śląskie lub kasza jaglana
4. polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, tarta ziemniaczana, bukiet z warzyw z żółtą i zieloną fasolką, kalafiorem romanesco i mini kolbami kukurydzy
5. bitki wołowe w cebuli i grzybach, zielone kopytka, mix zielonych sałat z winegretem
6. rolada wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami, ziemniaki puree, sałatka z rucoli i pomidorków koktajlowych z czarnym sezamem
7. dorsz pieczony w cieście cytrynowym z ziemniakami krakowskimi, sałatka ogórkowa z miętą i serem feta w sosie cytrynowym

II. Mięso dodatkowe:

1. pierś z kurczaka nadziewana warzywami w sosie maślanym
2. tradycyjny kotlet schabowy
3. roladki z indyka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
4. roladki z kurczaka w marynacie słodko – kwaśnej
5. grillowany kurczak w plastrach z ananasem
6. eskalopki z indyka w wytrawnym cieście
7. pieczony camambert z prażonymi migdałami i żurawiną

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden do wyboru):

- tort karmelowy z gruszką
- tort czekoladowy z wiśniami
- tort orzechowy z masą budyniową i karmelową
- tort „zielony mech”

Kawa, herbata

Przekąski serwowane na szwedzkim stole:

1. półmisek staropolskich wędlin: szynka staropolska, schab tradycyjny, polędwica drobiowa, boczek wędzony tradycyjnie, baleron, kabanos wieprzowy i drobiowy, kiełbasa podsuszana
2. półmisek pieczonych mięs: kęski drobiowe, pieczone udko z kurczaka, karkówka marynowana w ziołach, schab nadziewany owocami, indyk nadziewany warzywami…
3. mix pasztetów pieczonych: drobiowy, wieprzowy, z ciecierzycy z konfiturą z rokitnika z chrzanem i sosem cumberland

4. deska serów twardych, twarogowych, wędzonych i pleśniowych z konfiturą z żurawiny i z czerwonej cebuli
5. pomidory z mozzarellą i bazylią z sosem z octem balsamicznym, melon z szynką szwarcwaldzką po 50%
6. mix jajek: faszerowanych z ziołami, z pesto, z koperkiem, z kawiorem, z łososiem
7. mix galaretek : wieprzowa, drobiowa, warzywna, rybna po 25%
8. tatar z łososia z korniszonami, kaparami i szalotką z nutą octu balsamicznego, carpaccio z łososia z rukolą i parmezanem, różyczki z łososia na delikatnym sosie koperkowym po 33%
9. rolada rybna faszerowana na sosie chrzanowym, ryba po grecku lub po pomorsku, śledź w śmietanie, śledź po cygańsku po 25%
10. w cenie 6 sałatek po 50% do wyboru:
    - sałatka z kiełkami, jajkami przepiórczymi i rzodkiewką z sosem koperkowym, posypana prażonymi migdałami i pestkami słonecznika
    - zielona sałatka, makaron orzo z groszkiem cukrowym, burratą i ziołowym sosem
    - sałatka nicejska z przepiórczymi jajkami
    - sałatka z roszponką, pieczarką i mandarynką z lekkim sosem musztardowo-balsamicznym
    - sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
    - sałatka z tuńczyka z sosem majonezowym
    - sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
    - sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
    - sałatka jarzynowa
    - sałatka grecka
    - pomidory z mozzarellą i bazylią
    - sałatka brokułowa z fetą i migdałami,
    - sałatka makaronowa z papryką i cukinią
    - sałatka kebabowa z kurczakiem
    - sałatka z ziemniakami i wędzonym łososiem,

Dodatki: bułeczki, trzy rodzaje pieczywa, masło, sos tatarski, chrzan, ogórki kiszone
Jeżeli wyżej wymienione przekąski będą serwowane na stoły wówczas dopłata wynosi 6,00PLN bez możliwości procentowego udziału potraw.

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

1. kotlety karkowe w zielonym pieprzu, warzywa z grilla, pieczony ziemniak
2. indyk w koniaku, kopytka, bukiet z fasolki szparagowej, karmelizowanej marchewki i pieczonych pomidorków
3. królik w sosie śmietanowym, ziemniaki, buraczki na ciepło lub zielona sałata po polsku
4. szynka pieczona w winie w sosie z suszonych pomidorów, sałatka z roszponki, tarta ziemniaczana

5. filety z kurczaka w sosie teriyaki, smażony brązowy ryż, warzywa na ciepło
6. polędwiczki wieprzowe podawane ze szparagami w sosie holenderskim, tortilla ziemniaczana
7. szaszłyki z dwóch rodzajów mięs, dziki ryż, tradycyjna polska mizeria
8. wołowina po chińsku z papryką w trzech kolorach i z sezamem, makaron ryżowy

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. paski z indyka po tajsku
5. potrawka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
6. gulasz po węgiersku

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

1. barszcz czerwony z krokietem tradycyjnym
2. pikantny rosół z frykadelkami
3. kwaśnica z żeberkiem

Słodki stół:

W cenie słodki stół z owocami sezonowymi i ciastami wykonanymi przez naszych cukierników. Mix 5 rodzajów ciast do wyboru:
sernik tradycyjny, sernik z brzoskwinią, sernik na ciemnym spodzie, sernik wiedeński, sernik parzony, sernik na zimno, ciasto czeskie, szarlotka, budyniowiec z jabłkami, karmelowiec z orzechami, orzechowiec, makowiec drożdżowy, biszkopt z masą budyniową, owocami i galaretką, malinowa chmurka, ptasie mleczko, królewiec, ciasto ucierane, „Puchatek", „Shrek", rafaello, jabłecznik na biszkopcie z galaretką, ciasto czekoladowe z wisienkami, ciasto czekoladowe z pomarańczami, fale Dunaju, tarta, murzynek, piernik, ciasto WZ, karpatka, ciasto 3bit, oczy carycy, „pijak", zebra, mix babeczek, mix drobnych ciasteczek
Możliwość zamiany słodkiego stołu na patery z owocami i 3 rodzajami ciast podawanymi na stoły Gości

Napoje bez limitu:

woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy w dzbankach na stole, kawa i herbata – serwowane na życzenie, inne rodzaje soków i napoje gazowane do dyspozycji Gości w barze.

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.
Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w roku 2023, w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.

Menu III
368,00 PLN/od osoby

Powitanie gości lampką wina musującego ok. godz. 16:00. Gości wita orkiestra lub DJ. Rodzice witają Parę Młodą chlebem i solą oraz szampanem. Po tradycyjnym tłuczeniu kieliszków na szczęście, Para Młoda zaprasza wszystkich Gości do środka. Gospodarze po upewnieniu się, że wszyscy Goście są już obecni, zapraszają do stołów.

Obiad

Przystawka (jedna do wyboru):

1. pierś z kaczki na kompozycji z sałat z sosem żurawinowym na czerwonym winie
2. ruloniki z szynki ze szparagami z kremowym sosem chrzanowym z czarnuszką
3. różyczki z łososia z listkami z wędzonego pstrąga z lekkim dressingiem z oliwy i limonki
4. galantyna z kaczki z sałatką z pomarańczami
5. krewetki tygrysie w sosie BBQ z limonką i miętą
6. tatar z łososia z korniszonami, kaparami, szalotką i nutą octu balsamicznego
7. indyk z karczochami, parmezanem i sosem gorgonzola

Zupa (jedna do wyboru):

1. tradycyjna zupa grzybowa z zacierką
2. chłodnik ziemiański z krewetkami
3. zupa z kurek
4. zupa z dyni z mlekiem kokosowym, imbirem i tymiankiem
5. krem z zielonymi szparagami
6. krem z pieczonych buraków z bryndzą, posypany prażonymi pestkami z dyni i słonecznika
7. zupa z cukinii z fasolką szparagową i kurkumą w żółtym kolorze

Drugie dania (dwa rodzaje mięs do wyboru- po jednym z każdej grupy):

I. Mięso główne:

1. polędwiczki wieprzowe w zielonej panierce, tortilla ziemniaczana, bukiet z fasolką szparagową, marchewką i pieczonymi pomidorkami
2. polędwica w sosie balsamicznym, sałatka z avocado z serem feta i truskawkami, dziki ryż
3. łosoś pieczony z suszonymi pomidorami, świeży szpinak baby, ziemniaki z koperkiem
4. pieczeń cielęca z grzybami leśnymi, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i winegretem, szpinakowe pyzy
5. cielęcina na kremie warzywnym, pieczony ziemniak
6. stek z wołowiny sezonowanej, ziemniaki krakowskie z czosnkiem, świeża sałata z warzyw z sosem winegret
7. pieczeń z dzika po myśliwsku, podsmażane na złoto plasterki z ziemniaków, marynowane buraczki z rukolą i chrupiącymi pestkami

II. Mięso dodatkowe:

1. policzki wołowe
2. schab nadziewany wędzoną śliwką
3. rolada z indyka z grzybami
4. pieczone z rozmarynem udko z kaczki
5. nadziewane roladki z soli z musem z krewetek i kopru włoskiego w sosie holenderskim
6. pieczona gęś podana na karmelizowanych warzywach

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden do wyboru):

- tort ambasador
- tort bezowy hiszpański
- tort panna cotta z musem mango
- tort cytrusowy na chrupiącym spodzie

Kawa, herbata



Przekąski przygotowane na szwedzkim stole, do wyboru szwedzki stół lub wiejski stół :

I. Szwedzki stół:

1. półmisek staropolskich wędlin
2. półmisek pieczonych mięs: rostbef, polędwiczki wieprzowe, roladki z indyka, galantyna z kaczki…
3. deska pasztetów: terriny z drobiem i dziczyzną, pasztet z soczewicy, pasztet warzywny, pate a la fois gras z konfiturą z rokitnika i żurawiny, pasztet z kaczki, pasztet z gęsi, pasztet wieprzowo - drobiowy
4. deska serów twardych, twarogowych, wędzonych, pleśniowych i górskich z konfiturą z rokitnika, czarnego bzu, czerwonej cebuli
5. melon z szynką szwarcwaldzką, carpaccio z gruszki z szynką parmeńską, winogronami i tartym parmezanem, carpaccio wołowe po 33%
6. roladki z tortilli z grillowaną cukinią, awokado i hummusem, roladki z tortilli z szynką parmeńską, pomidorem i parmezanem
7. mix jajek: z kawiorem, z łososiem i faszerowanych: marynowanymi grzybkami, ziołami, pesto
8. 5 rybnych dań do wyboru: terriny z łososia, galantyna z łososia, śledź z korniszonami i kurkami, śledź w śmietanie z jabłkiem, roladki z filetów z matiasa z twarogiem, mus z pstrąga wędzonego na grzance, pstrąg wędzony na marynowanych cukiniach, krewetki tygrysie w sosie BBQ z limonką i miętą, ryba faszerowana z sosem chrzanowym, bliny z wędzonym łososiem i kawiorem, roladki z soli faszerowane pstrągiem, filety z soli z farszem ziołowym
9. 5 sałatek do wyboru po 50% :
   - sałatka kebabowa z kurczakiem
   - sałatka z owoców cytrusowych , krewetek i awokado
   - sałatka z filetów matias z pomarańczami i awokado
   - sałatka jarzynowa z salami i sosem serowym
   - sałatka drobiowa z pieczarkami
   - sałatka z fasolką szparagową oraz przepiórczymi jajkami, brzoskwinią i szynką szwarcwaldzką
   - sałatka z truskawkami serem feta i avocado
   - sałatka z melona, szynki schwarzwaldzkiej i sera złoty lazur
   - sałatka z selera naciowego z paluszkami krabowymi
   - sałatka z krewetkami i tuńczykiem
   - sałatka paryska
   - sałatka z koziego sera po francusku
   - sałatka z melona z pomidorami i serem
   - letnia sałatka z filetem z kurczaka,
   - sałatka śledziowa z ananasem
   - warzywa krojone w słupki z dipami

Dodatki:
różne rodzaje pieczywa, mix bułeczek, bagietki
masło, masło ziołowe
4 sosy do wyboru: ziołowy, jabłkowo-chrzanowy, relish ogórkowy, salsa rosso, tzatziki, chuntney cukinie-melon-ogórki, chuntey fenkuły-pomarańcze, guacamole
Jeżeli wyżej wymienione przekąski będą serwowane na stoły wówczas dopłata wynosi 6,00PLN bez możliwości procentowego udziału potraw.

II. Wiejski stół:

1. wędzona szynka z kością
2. kiełbasa wiejska, kabanos, boczek grillowy, salceson, baleron, kaszanka ….
3. pasztety swojskie z sosem borówkowym,
4. pieczone mięsa z marynatami - m.in. schab pieczony, rolady drobiowe, wołowina zwijana…
5. deski z serami twardymi, wędzonymi, oscypkami, korbacze, sery owcze, sery kozie
6. pulpeciki rybne nadziewane śliwką lub grzybami w różnych sosach i rolada rybna faszerowana grzybami po 50%
7. śledź po japońsku, koreczki śledziowe z marynatami, śledź w oliwie z kurkami i korniszonami po 30%
8. mix jajek: faszerowane tradycyjnie, z ziołami, z marynowaną pieczarką, z wędzonym pstrągiem, ze śledziami
9. 5 sałatek do wyboru po 50%:
   - sałatka z tuńczyka
   - sałatka mieszana z jajkiem
   - sałatka tradycyjna jarzynowa
   - sałatka wiosenna z nowalijkami
   - sałatka z kalafiora z suszonymi śliwkami i orzechami włoskimi
   - sałatka chłopska
   - sałatka jesienna trzy kolory papryki
   - sałatka grzybowa z pieczonym królikiem
   - sałatka z borowików z szynką z dzika
   - sałatka z ziemniakami i wędzonym łososiem
   - sałatka z pstrągiem i z orzechami na kompozycji z sałat
   - sałatka z makaronem i serem górskim z ziołami
   - sałatka z pieczonego buraka z kozim serem, miksem orzechów i rukolą
   - sałatka z kiszonej kapusty z cykorią, żurawiną i szczypiorkiem

Dodatki:
różne rodzaje pieczywa, chleb wiejski, masło, masło ziołowe, smalec
marynaty (grzybki, ogórki, cebulki, ….), ogórki kiszone
sosy- chrzanowy, tatarski, żurawina, czosnkowy
Jeżeli wyżej wymienione przekąski będą serwowane na stoły wówczas dopłata wynosi 6,00PLN bez możliwości procentowego udziału potraw.

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

1. prosiak pieczony w całości, kasza, kapusta zasmażana z grochem
2. zrazy z sarniny nadziewane boczkiem i cebulą, kasza, sałatka z buraków, marchewki i cykorii z granatem i sosem balsamicznym
3. polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kopytka i sałatka z dynią, rukolą i suszonymi pomidorami z dresingiem ziołowym
4. łosoś teryaki z sezamem, sałatka z marynowanego fenkułu, dziki ryż
5. pieczeń cielęca po myśliwsku, fasolka szparagowa z boczkiem, tarta ziemniaczana
6. pieczeń wołowa na dziko, ziemniaczki krakowskie, brokuły i szparagi w sosie curry
7. pieczona pierś z gęsi podawana z kaszą oraz pieczonym jabłkiem z farszem ze śliwek i prażonych migdałów

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

1. gulasz z sarniny z grzybami
2. wołowina z cherry w sosie słodko-kwaśnym
3. szaszłyki z krewetkami w sosie czosnkowym, kolorowy ryż
4. wołowina w pomarańczach, ryż
5. indyk z ananasem w curry, makaron sojowy
6. ragout z kaczki z kluseczkami

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

1. barszcz czerwony z uszkami
2. żurek z chrzanem i pulpecikami
3. zupa cebulowa z grzankami i z serem

Słodki stół:

W cenie słodki stół z owocami sezonowymi oraz ciastami i deserami przygotowany przez naszych cukierników.

6 rodzajów ciast do wyboru:

- serniki:
  sernik tradycyjny, sernik z brzoskwinią, sernik na ciemnym spodzie, sernik wiedeński, sernik parzony, sernik na zimno
- ciasta z galaretką:
  biszkopt z masą budyniową, owocami i galaretką, malinowa chmurka, ptasie mleczko, tarta, jabłecznik na biszkopcie z galaretką
- ciasta czekoladowe:
  ciasto czekoladowe z wiśniami, ciasto czekoladowe z pomarańczami, murzynek, kopiec kreta, WZ
- ciasta z orzechami:

karmelowiec, orzechowiec, Rafaello, Snickers

- ciasta z makiem:
  makowiec drożdżowy, pijak
- ciasta kakaowo-waniliowe:
  fale Dunaju, oczy carycy, zebra
- pozostałe rodzaje:
  Pani Walewska, szarlotka, budyniowiec z jabłkami, ciasto czeskie, królewicz, ciasto ucierane z owocami, Puchatek, Shrek, 3bit, piernik, karpatka
- mix babeczek: waniliowe z owocami, czekoladowe, karmelowe
- mix drobnych ciasteczek: kokosanki, muffinki, ptysie, ucierane, kruche, rogaliki, rurki

Mix 4 deserków do wyboru:
przysmak z owoców leśnych z sosem waniliowym, krem czekoladowy z owocami, krem cytrynowy, mus z mango, krem kawowy z owocami, tiramisu z wiśniami, panna cotta z sosem malinowym, panna cotta miętowo-czekoladowo-waniliowa, mus kiwi
Owoce sezonowe np. : winogrona, arbuz, melon, ananas, jabłka, cytrusy ,truskawki, borówki amerykański.

Napoje bez limitu:
woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy – w dzbankach na stole, kawa i herbata – serwowane na życzenie, inne rodzaje soków i napoje gazowane do dyspozycji Gości w barze

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.
Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w roku 2023, w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.

Warunki rezerwacji i realizacji umowy:

1. Rezerwacja wstępna sali bezpłatna, ważna przez 7 dni
2. Zadatek płatny w dwóch ratach: pierwsza w wysokości **3.000,00 PLN** w dniu podpisania umowy, druga w wysokości **5.000,00 PLN** na pół roku przed terminem planowanego przyjęcia.
   W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi.
3. Rozliczenie końcowe najpóźniej na dzień przed przyjęciem
4. **Rezerwacje sal w terminach sobotnich:**
   Sala Maneż od **150 osób**
   Sala Czeladna od **100 osób**
   Sala Spichlerz od **60 osób**.
   W przypadku mniejszej liczby osób pełnopłatnych w terminie sobotnim lub w dni świąteczne - Wielkanoc i Boże Narodzenie - pobierana jest opłata za nie mniej osób pełnopłatnych, niż limit podany na poszczególne sale
5. Miesiąc przed terminem uroczystości zapraszamy Państwa na ustalenie menu i szczegółów planowanego przyjęcia
6. 7 dni przed terminem uroczystości prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników, która jest podstawą do rozliczenia końcowego
7. Czas trwania imprezy do godz. 5.00 rano
8. **Bezpłatnie pokój 2-osobowy** ze śniadaniem dla Państwa Młodych
9. **Dzieci do lat 3 gratis,** dzieci w wieku od 4 do 10 lat z 50% rabatem
10. Wszelkie dodatkowe atrakcje lub instalacje dostarczane przez Klienta należy uzgodnić wcześniej z osobą z Folwarku Zalesie koordynującą wesele- ich przygotowanie i obsługa może się wiązać z dodatkowymi kosztami lub może nie być możliwa
11. **Dodatkowe koszty**:
    - opłata ZAIKS i STOART – 350,00pln
    - opłata korkowa przy dostarczeniu własnego alkoholu- 8,00pln od osoby dorosłej
12. **Ewentualne koszty dodatkowe:**
    - białe pokrowce na krzesła – 8,00pln od sztuki
    - wynajęcie pokoi hotelowych
    - przygotowanie miejsca na organizację ślubu cywilnego– cena od 1.500,00pln
    - podziękowania dla gości w formie paczek z ciastami- cena od 25,00pln za paczkę
    - zorganizowanie dodatkowych atrakcji
    - dodatkowe dekoracje, poza standardowymi, które są w cenie
13. ***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 2023, w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.

Przykładowe atrakcje dodatkowe na przyjęcie weselne

1. Świetlna dekoracja sali tanecznej
2. Fontanna czekoladowa
3. Candy bar
4. Pokaz sztucznych ogni
5. Weselne przedszkole dla dzieci
6. Fotobudka
7. Profesjonalna obsługa barmańska
8. Lody rzemieślnicze

Koszt atrakcji oraz dostępność w wybranym terminie- do uzgodnienia indywidualnie