



Przedstawiamy Państwu Naszą ofertę organizacji Przyjęcia Weselnego. Z wielką przyjemnością będziemy towarzyszyć Państwu w tym ważnym dniu.

**Ceny proponowanych pakietów zawierają:**

- \* Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- \* Przywitanie gości weselnych lampką wina musującego
- \* Wyjątkowe menu w jednej z dwóch wersji ( Standard lub Premium)
- \* Serwis Kelnerski
- \* Dekoracje stołów ( białe świece na stołach, białe obrusy, białe serwety)
- \* Bezpłatny parking dla gości
- \* Pokój hotelowy dla Młodej Pary w dniu wesela wraz ze śniadaniem

**Dodatkowe informacje:**

- \* Minimalna ilość pełnopłatnych osób w miesiącach maj-październik : 60
- \* Do dyspozycji gości weselnych w dniu wesela oraz poprawin oddajemy salę bankietową wraz z przylegającym do niej tarasem. W przypadku wesel powyżej 130 osób do Państwa dyspozycji oddajemy dodatkowo dużą salę restauracyjną.
- \* Sala wynajmowana jest w dniu wesela-bez ograniczeń czasowych, w dniu poprawin do godz. 20., każda dodatkowa godzina dodatkowo płatna 380 zł/ każdą rozpoczętą godzinę.
- \* Dzieci do lat 3- bezpłatnie, dzieci do lat 7- 50% ceny menu weselnego.
- \* Obsługa zatrudniana przez Młodą Parę ( do 5 osób)- 50% ceny
- \* Delegacja ( do 6 osób)- 90 zł/os.
- \* Wynajmując Państwu salę nie pobieramy dodatkowej opłaty Zaiks, stoart, Zpav, itp. Z tytułu odtwarzania muzyki i ochrony praw autorskich. Uiszczenie takiej opłaty jest w obowiązku Zespołu, Dj lub organizatorów przyjęcia weselnego.
- \* Potwierdzenie ostatecznej ilości osób należy dokonać w terminie do 5 dni przed planowaną datą Przyjęcia, w przeciwnym razie uwzględniona będzie ilość osób zadeklarowana w Umowie.
- \* Nocleg w dniu wesela dla gości weselnych: 55 zł/os. w pokoju 2-osobowym, 70 zł w pokoju 1-osobowym. Śniadanie dla gości hotelowych dodatkowo płatne 18 zł/os.
- \* Bezkosztowa anulacja zarezerwowanych miejsc noclegowych możliwa jest do 30% ilości osób potwierdzonych w umowie.
- \* W przypadku odstąpienia od umowy w terminie do 6 miesięcy przed planowanym terminem przyjęcia, zostanie naliczona opłata w wysokości 30% wartości rezerwacji.
- \* Dołączone ceny pakietów menu obowiązują dla wesel organizowanych w 2021 r. Ceny menu wesel w późniejszych terminach mogą być wyższe.

W razie zainteresowania rezerwacją terminu lub spotkaniem w sprawie omówienia oferty, zapraszamy do kontaktu z Managerem naszej Restauracji:

**Paweł Bittner – 538 211 796**



# GRODZKA

h & restauracja

## PRZYJĘCIE WESELNE

Propozycja Menu Standard

### Zupa

Rosół z makaronem

### Mięsa na półmiskach (2,5 szt./os.)

Rolada z polędwiczki wieprzowej ze szparagami i bekonem

Tradycyjna pieczeń z karczku

Kotlet de'volaile z masłem i serem

Rolada wieprzowa po śląsku

Grillowana roladka drobiowa z mozzarellą wędzoną szynką i bazyliowym pesto

lub inne: .....

### Dodatki do dania głównego:

Kluski śląskie

Ziemniaki z gałązkami kopru

lub inne: .....

### Surówki do dania głównego

Surówka z białej kapusty

Czerwona kapusta na ciepło

Surówka z kapusty pekińskiej

lub inna: .....

Sos pieczeniowy

### Przekąski zimne I

Galarety wieprzowe i drobiowe

Pstrąg faszerowany szpinakiem

Wybór mięs pieczonych, wątróbka z boczkiem i wędliny z dipem żurawinowym

Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane

Rolsy z tortilli z grillowanym kurczakiem

Tradycyjny śledź w oleju

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Świeża sałata z warzywami i prażonym słonecznikiem

lub inne: .....

Wybór pieczywa, bułeczki z pieca

**Gorący przerywnik:**

Paluszki z kurczaka w panierce z sezamem podawane z dipami

**Przekąski zimne**

Galanteria serów twardych i pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronem

Jajka w sosie tatarskim lub z majonezem i kawiolem

Talarki szpinakowe z szynką i kremowym twarożkiem

Brokuły z fetą, grillowanym boczkiem, prażonym słonecznikiem i dipem czosnkowym  
lub inne: .....

**Kolacja gorąca I:**

Medaliony ze schabu w sosie pieczarkowym ze spaetzlami i kapustą na ciepło

lub Mix z grilla (karczek, schab, filet z kurczaka) z pieczonymi ziemniakami,  
tazatikiem i kwaszonym ogórkiem

**Kolacja gorąca II:**

Szegetyńska zupa gulaszowa z marynowaną papryką

**Kolacja gorąca III:**

Grillowanie Szaszłyki drobiowe z warzywami podawane z ryżem i sosem ziołowym

Lub żeberka wieprzowe podawane na kapuście z pieczonymi ziemniakami

**Kolacja gorąca IV:**

Barszcz czerwony z krokietem ½ kapuściane i ½ mięsne lub pasztecikiem

**Pozostałe**

Kawa Segafredo – bez ograniczeń

Herbata Lipton – bez ograniczeń

Patery owoców sezonowych i południowych ustawione na bocznym stole 150g/os.

**POPRAWINY****Zupa**

Żur śląski z jajkiem

lub inna: .....

Mięsa na półmiskach 1,5 szt/os, przygotowanych na świeżo ( 4 rodzaje do uzgodnienia)

**Dodatki do dania głównego**

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z gałązkami kopru

lub inne: .....



# GRODZKA

h & restauracja

## PRZYJĘCIE WESELNE

Propozycja Menu Premium

### Zupa

Rosół z makaronem,  
Lub Krem brokułowi z czarnym sezamem i gorgonzolą  
lub Zupa z leśnych grzybów z kluseczkami  
lub inna .....

### Mięsa na półmiskach (2,5 szt./os.)

Kaczki faszerowane podawane z jabłkami  
Filet z drobiu w prażonych migdałach  
Rolada z polędwiczki nadziewana szpinakiem  
Pierś z indyka faszerowana serem mozzarellą i suszonymi pomidorami  
Rolada wołowa po śląsku  
lub inne: .....

### Dodatki do dania głównego

Ziemniaki z gałązkami kopru  
Kluski śląskie  
Ryż ziołowy  
lub inne: .....

### Surówki do dania głównego

Surówka z białej kapusty  
Kapusta czerwona duszona z wiśniami na ciepło  
Surówka sezonowa  
lub inna: .....

### Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy  
Sos pieczarkowy  
lub inny: .....

### Deser

Panna cotta z sosem z leśnych owoców

**Przekąski zimne I**

Mini galaretki wieprzowe i drobiowe

Rosły z tortilli z grillowanym kurczakiem i warzywami

Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane

Pstrąg faszerowany szpinakiem

Galanteria serów twardych i pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronem

Wybór mięs pieczonych, wątróbka z boczkiem i wędliny z dipem żurawinowym

Świeża sałata z grillowaną gruszką, wędzoną szynką, warzywami i dipem miodowo-musztardowym

Sałatka hawajska z ananasek i kurczakiem

lub inne: .....

Wybór pieczywa, bułeczki z pieca

**Kolacja gorąca I**

Paski z kurczaka z pikantnym sosem marchewkowo-pomidorowym podawane z ryżem i grillowanymi kolbami kukurydzy

**Przekąski zimne II**

Mini tnatry wołowe z kaparami

Krążki z ogórka i cukinii z pastami smakowymi

Chrupiące krewetki z sosem z brandy

Wędzony łosoś z kremowym twarożkiem i chrupiącą grzanką

Jajka po carsku z kawiozem

Brokuły z fetą, słonecznikiem, boczkiem i dipem jogurtowym

lub inne: .....

**Kolacja gorąca II:**

Szegetyńska zupa gulaszowa z marynowaną papryką

**Kolacja gorąca III:**

Mix z grilla (karczek, schab, filet z kurczaka) z pieczonymi ziemniakami, tazatikiem i kwaszonym ogórkiem

lub Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z mini kopytkami, buraczkami w miodzie i winie

**Kolacja gorąca IV:**

Bufet różnaitości serwowany przy gościach, a na nim udziec wieprzowy pieczony, żeberka duszone, świeżuchna z karczku, kaszanki, łazanki i kasza z boczkiem podawane z ogórkami kwaszonymi i kapustą pekińską z chrzanem. Dodatki: musztarda, chrzan dip żurawinowy.

**Kolacja gorąca V:**

Barszcz czerwony z krokietem nadziewanym kapustą i grzybami ½ i mięsem ½ lub pasztecikiem

**Pozostałe**

Kawa Segafredo – bez ograniczeń

Herbata Lipton – bez ograniczeń

Paterki owoców sezonowych i południowych podane na bocznym stole 150g/os.

**POPRAWINY****Zupa**

Żur śląski z jajkiem

lub inna: .....

**Mięsa na półmiskach 1,5 szt/os, przygotowanych na świeżo ( 4 rodzaje do uzgodnienia)****Dodatki do dania głównego**

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z gałkami kopru

lub inne: .....

**Dodatkowo:**

- Pepsi, Mirinda, 7UP, soki, woda mineralna (bez ograniczeń) 19,00 zł/os.+9zł/os.(poprawiny)
  - Napoje gazow., niegazow., woda mineralna (bez ograniczeń) 15,00 zł/os.+8zł/os.(poprawiny)
  - Wybór ciasta (250g/ os), tort weselny z bitą śmietaną i owocami tradycyjny 29,00 zł/os.
  - Lody firmowe, 2 gałki lodów, świeże owoce, bita śmietana, w pucharze 9,50 zł/szt.
  - Lody na gorących wiśniach, 3 gałki lodów 11,00 zł/szt.
  - Mini bezy z mascarpone i bitą śmietaną, świeże owoce 12,00 zł/szt
  - Paczki z ciastem dla gości weselnych 26,00 zł/szt.
- ilość paczek: .....
- Nocleg w pokoju 2-osobowym w dniu wesela 55 zł/os .....( ilość osób)
  - Nocleg w pokoju 1 –osobowym w dniu wesela 70 zł.os. ....( ilość osób)
  - Śniadanie dla gości hotelowych 18 zł/os. ....( ilość osób)

**Dodatkowe Atrakcje Wesela- 1 dzień:**

- Bufet słodkości** +14,00 zł/os.
- Stół pełen wyszukanych deserów w pucharach ( tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy ze świeżymi owocami, deser z bezą i owocami, mus owocowy, itp.), dekorowane muffinki, drobne ciasteczka, pianki
- + ciasto dostarczone przez klienta
  - + ciasto od nas wg cennika lub ( 180g/os. 10,00 zł/os.)

- Grillowanie zamiast kolacji w dniu wesela** + 17,00 zł /os.  
 efektowne grille w plenerze, a na nich: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, sałatka grecka oraz chleb wiejski
- Dodatkowa kolacja w formie grillowania** 2szt mięsa/os. + 29,00 zł/os.  
 efektowny grill w plenerze, a na nim: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, do tego kwaszone ogórki, domowy smalec, sałatka grecka oraz chleby wiejskie
- Stół wiejski-na zimno** + 12,00 zł/os.  
 ustawiony w stosownym miejscu pełny kiełbas, kaszanek, pachnącego salcesonu, pieczonego boczku, kwaszonych ogórków i domowego smalcu, całości dopełnia pieczona szynka podawana na zimno w towarzystwie chlebów wiejskich
- Stół wiejski z potrawami na ciepło** + 19,50 zł/os.  
 Swojskie jadło: pierogi ruskie z omastą, pierogi z mięsem i skwarkami, bigos z kiełbaską, bogracz oraz świeżucha w trakcie przyjęcia weselnego na bocznym stole ustawione w stosownym miejscu do dyspozycji gości pozostawione
- Stół orientalno-śródziemnomorski** + 25,00 zł/os.  
 stół pełen orientalnych kompozycji sushi – od nigiri-sushi, aż po maki-sushi, zawijane z owocami morza i warzywami, do tego sos sojowy, japońskie wasabi i imbir; całości dopełniają wytwornie dekorowane patery owoców morza
- Stół rybny** + 23,00 zł/os.  
 stół pełen najwyborniejszych ryb – w tym patery z pieczonym szczupakiem, sumem, karpem, a także wybór ryb wędzonych – z pstrągiem, węgorzem i łososiem z naszej wędzarni na czele
- Fontanna czekoladowa** +800,00 zł  
 fontanna czekoladowa ustawiona na podświetlonym podeście z czekoladą Barry Callebaut (do wyboru biała, mleczna lub deserowa), do tego talerze owoców sezonowych i tropikalnych do zamaczania fontanna 75 cm (4 kg czekolady) + serwis
- Fontanna alkoholowa** +1000,00 zł  
 fontanna alkoholowa (75 cm), do tego dodatkowa fontanna koktajlowa, które w zestawie zagwarantują ekscytującą zabawę, niezależnie od tego, czy napełnione zostaną wódką, winem, szampanem, piwem, czy lemoniadą.

- Show barmański podczas wesela** + 2000,00 zł  
 efektowny pokaz robienia drinków z żonglerką w czasie trwania przyjęcia weselnego wykonany przez laureata wielu nagród w Polsce i na świecie (alkohol dostarczony przez Weselników)
- Prosiak pieczony (ok. 60 porcji)** + 1550,00 zł  
 marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany. ( Możliwość zamówienia w tej cenie faszerowanego prosiaka kaszą z dodatkami) Dodatki: chrzan, musztarda, dip żurawinowy, ogórki kwaszone
- Dzik pieczony (60porcji)** +1450,00 zł  
 marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany. Dodatki: chrzan, musztarda, dip żurawinowy, ogórki kwaszone
- Udziec pieczony (ok. 35 porcji)** + 650,00 zł  
 marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony, Dodatki: chrzan, musztarda, dip żurawinowy, ogórki kwaszone.
- Rollbar z piwem beczkowym żywiec** +300,00 zł /20l.  
 rollbar z zawsze zimnym piwem z beczki umożliwiający gościom samodzielne nalanie piwa
- Animator dla dzieci** +900,00 zł  
 animator opiekujący się dziećmi w pokoju hotelowym podczas wesela
- Finger food** +13,50 zł/os.  
 Przekąski serwowane na lustrach ( rolsy z wędzonego łososia z twarogiem, tatar wołowy na czosnkowych topinkach, mus chrzanowym z wędzoną szynką, pikantny serek z rozmarynem i suszonymi pomidorami, sałatka z surimi i selera naciowego, krewetki w chrupiącej panierce z sosem brandy, koreczki z melona, wędzonej szynki i sera pleśniowego, mini sałatka caprese, sałatka z brokułami i prażonym słonecznikiem, jajka z kawiolem, szaszłycki z wątróbką i jabłkiem lub inne – 6 do wyboru)

*Jesteśmy otwarci także na inne propozycje dodatkowych atrakcji Państwa wesela.*