

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO ORGANIZOWANIA PRZYJEĆ
WESELNYCH W KOMPLEKSIE GASTRONOMICZNYM
„ZAJAZD W GÓRACH”**



**SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO ORGANIZOWANIA PRZYJĘĆ WESELNYCH
W KOMPLEKSIE GASTRONOMICZNYM „ZAJAZD W GÓRACH”**

Ślub i przyjęcie weselne to wyjątkowy moment w życiu każdej pary.

Będzie nam niezmiernie miło towarzyszyć Państwu w tej szczególnej chwili.

Z przyjemnością zaplanujemy wraz z Państwem najdrobniejsze szczegóły.

**Jesteśmy przekonani, że powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo
trafnego wyboru.**

**Przygotowanie tak ważnej uroczystości wymaga perfekcyjnej organizacji oraz zachowania niezwyklej
staranności.**

**Sala weselna „PERŁA GÓR” mieszcząca się w Zajeździe w Górach, to wymarzone miejsce na
przyjęcie weselne, tu tradycja łączy się z elegancją.**

**Wykwintna kuchnia, profesjonalna obsługa oraz dopracowany wystrój wnętrza zapewniają
niepowtarzalną i niezapomnianą atmosferę każdego przyjęcia.**

**Personel udzieli wielu cennych porad i wskazówek dotyczących skomponowania odpowiedniego
menu, przygotowania dodatkowych atrakcji, dekoracji oraz oprawy przyjęcia weselnego
uwzględniając specjalne preferencje Młodej Pary oraz życzenia gości.**

Na naszej sali balowej możemy ugościć do 180 osób.

W Pokojach Gościennych jesteśmy w stanie zapewnić wygodny pobyt dla 33-ch osób.

**„Perła Gór” jest klimatyzowana oraz posiada nowoczesne oświetlenie, którego kolorystykę możemy
dowolnie dostosować do Państwa preferencji. Kolejną atrakcją jest oświetlona część
parkietu tanecznego, na sali również posiadamy laser 3D, stroboskopy, kolorofony ledowe ,
wbudowany rzutnik i ekran.**

**Dodatkowym atutem jest przepięknie zaaranżowana w gustownym stylu nowo powstająca
„ORANŻERIA WESELNA”, będzie to część sali w której znajdzie się miejsce min. z: barem/ stół z
asortymentem herbaty i kawy/słodki stół/ wiejski stół , miejsce wypoczynkowe, wszystko zależy od
oprawy przyjęcia.**

**Kompleks gastronomiczny ZAJAZD w GÓRACH dysponuje własnym agregatem prądotwórczymi
oraz pięknym ogrodem spacerowym.**

4 luty 2019 rok

OPIS DODATKÓW WLICZONYCH/ NIE WLICZONYCH DO MENU

DO 100 OSÓB PEŁNOPLATNYCH :

210 zł i 230 zł

Wliczone w cenę od talerzyka od ORGANIZATORA PRZYJĘCIA WESELNEGO:

- ✓ Powitanie chlebem i solą oraz szampanem Państwa Młodych i Gości/1 szampan – 10 osób.
- ✓ Owoce sezonowe i ciasta/ liczone 100 g na osobę- patery na serwisie .
- ✓ Pokój dla Nowożeńców z jacuzzi dla młodych od 14⁰⁰ w sobotę do 12⁰⁰ w niedzielę.
- ✓ Poprawiny – pokoje nieodpłatnie do końca poprawin.
- ✓ Dzieci do 5 lat bezpłatnie, od 5-10 – 50 % płatności/ miejsca siedzące dla wszystkich dzieci.
- ✓ Obsługa przyjęcia ze strony zamawiającego 50 % płatności (fotograf, kamerzysta, ½ dań wydawanych)
- ✓ Obsługa kelnerska dostosowana odpowiednio do liczby gości /25 osób -1 kelner.
- ✓ Dekoracja stołu podstawowa wliczona w koszt przyjęcia:
- wystrój stołów w biel, serwetki w bieli, dekoracja stołu powitalnego, świeczniki.

Nie wliczone w cenę talerzyka OD ORGANIZATORA PRZYJĘCIA WESELNEGO

- ✓ POPRAWINY 60 ZŁ – 1 OSOBA/ szwedzki stół/5 godzin czas trwania/2 godziny przedłużenie/ 300 zł jednorazowa dopłata.
- ✓ Przyjęcie weselne do 5 rano/2 godziny przedłużenie /700 zł jednorazowa dopłata
- ✓ POKROWCE na krzesła 3zł/ sztuka/kolor biały.
- ✓ Kelner do roznoszenia alkoholu 350 zł
- ✓ Serwowanie alkoholu do 100 osób pełnopłatnych przyjęcie weselne – 2 kelnerów 700 zł
- ✓ Kwiaty żywe od 400 zł- wzwyż cena / w zależności od ilości i rodzajów kwiatów
- ✓ Możliwość zamówienie dodatkowo - Stołu Wiejskiego – 14 zł od osoby /bez alkoholu)
- ✓ Możliwość zamówienie dodatkowo Stołu Słodkości - 12 zł od osoby ciasta, galaretki, babeczki, cukierki
- ✓ Dopłata do okrągłych stołów (do 120 osób przyjęcie-stoły na 12 osób +6 młodych)-10 zł – 1 osoba
- ✓ Pokoje 50 zł – 1 osoba, śniadania od 9 -11 – 15 zł osoba .

4 luty 2019 rok.

Przyjęcie weselne do 100 osób pełnopłatnych /przyjęcie w piątek minus 10 zł/

PRZYJĘCIE w piątek salę na poprawiny ustalamy od razu/nie może to być sala weselna.

210 zł – 6 mięs/3 zupy/ 1 deser/5 przekąsek

230 zł – 7 mięs/3 zupy/1 deser/6 przekąsek

Zupy do wyboru / 3 rodzaje w każdym menu przyjęcia weselnego:

1. Rosół z makaronem.
2. Flaki z pieczywem mieszanym.
3. Pomidorowa z makaronem.
4. Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym.
5. Krem kalafiorowy z pietruszką.
6. Krem pomidorowy muśnięty śmietaną podany z grzanką czosnkową.
7. Jarzynowa z cukinią i soczewicą.
8. Żur na wędzonce z wkładką.
9. Zupa brukselkowa.
10. Krupnik jaglany.
11. Zupa pieczarkowa.
12. Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

Dania mięsne do wyboru:

1. Karkówka w marynacie z ziołami z pieczoną fetą z kulkami ziemniaczanymi i świeżą sałatą.
2. Schabiki soute z gruszką i żurawiną serwowane z ziemniakami zapiekаныmi i mini marchewką na maśle.
3. Żeberko w sosie musztardowo – miodowym podane z kopytkami i fasolką szparagową z zasmażką.
4. Golonka po bawarsku z warzywami duszonymi podana z ćwiartkami ziemniaków z sosem czosnkowym.
5. Karkówka faszerowana w sosie grzybowym z ziemniakami z koperkiem i warzywami gotowanymi.
6. Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i sosem serowym podane z ryżem na sypko i mini marchewką.

7. Roladki drobiowe z trzema rodzajami serów podane frytkami i sałatką wiosenną.
8. Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą podana z kulkami ziemniaczanymi i sałatką wiosenną
9. Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim podana kluskami śląskimi i buraczki zasmażanymi.
10. Sakiewka wieprzowa w sosie chrzanowym podana z ryżem na sypko i fasolką szparagową.
11. Schabowy z pieczarkami grillowanymi podany z talarkami.
- 12.
13. Łosoś grillowany na musie chrzanowym podany z kopytkami.
14. Sandacz pod pierzynką z duszonym porem i jajkiem na twardo na sosie kurkowym podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty.
15. Pstrąg pieczony ze świeżym koprem i czosnkiem podany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką.
16. Pstrąg pieczony z sosem śmietanowo-kurkowym podany z kluskami półfrancuskimi i surówką z kapusty kiszonej.
17. De volaille podany z kulkami ziemniaczanymi i surówką wiosenną.
18. Zrazy wołowe z farszem z grzybów z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi
19. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo – śmietanowym z kluskami śląskimi i fasolką szparagową.
20. Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem typu feta w kremowym sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami i ziemniakami pieczonymi.
21. Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym podane z młodymi ziemniakami i mini marchewką
22. Kurczak otulony boczkiem ze śliwką podany z frytkami i mini marchewką.
23. Schabowy z kapustą podany z puree ziemniaczanym.
24. Pierogi z kapustą i grzybami/ szpinakiem i serem typu feta/ z mięsem/ ruskie.

DESERY DO WYBORU

1. Lody z owocami sezonowymi lub musem malinowym .
2. Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną.
3. Beza z serkiem mascarpone i świeżymi owocami podana z lodami.
4. Tiramisu w pucharkach.
5. Sernik z musem malinowym.

4 luty 2019 rok

Oferta zimnych przekąsek

Przyjęcie weselne do 100 osób pełnopłatnych /przyjęcie w piątek minus

10 zł/PRZYJĘCIE w piątek salę na poprawiny ustalamy od razu/ nie może to być sala weselna

210 zł – 6 mięs/3 zupy/ 1 deser/5 przekąsek

230 zł – 7 mięs/3 zupy/1 deser/6 przekąsek

1. Rolada lososiowa ze szpinakiem i fetą.
2. Różyczki z lososia wędzonego z twarożkiem i szczypiorkiem.
3. Pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną.
4. Szparagi w szynce z musem musztardowym.
5. Galantyna drobiowa z sosem tatarskim.
6. Mini schabiki z musem chrzanowym w galarecie.
7. Miks sałat z rukolą, boczkiem i słonecznikiem.
8. Sałatka grecka.
9. Sałatka jarzynowa.
10. Szynka wiejska z musem musztardowym/ogórek/ cebula.
11. Sałatka z kurczakiem grillowanym lub wędzonym z miksem sałat, mozarellą i pomidorkami koktajlowymi,
12. Pomidorki faszerowane różnymi pastami / rybna/jajeczna.
13. Sałatka meksykańska z kurczakiem.
14. Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, oliwką, cebulą, kurczakiem.
15. Sałatka z ryżem, kurczakiem, ananasem i dresingiem jogurtowym.
16. Sałatka z kurczakiem, rodzynkami, kukurydza, selerem.
17. Śledzik podawany na trzy sposoby.

4 LUTY 2019 ROK PRZYKŁAD DO 100 OSÓB

DAŃ MIESNYCH Z DODATKAMI 6 ZUP Y 3 PRZEKĄSEK 5
Wersja 210 zł

I WYDANIE PÓLMISKI 19⁰⁰ MSZA 17⁰⁰-18⁰⁰/DOJAZD/POWITANIE

Rosół z makaronem.

Karkówka w marynacie z ziołami z pieczoną fetą z kulkami ziemniaczanymi i świeżą sałatą.
Schabiki soute z gruszką i żurawiną serwowane z ziemniakami zapiekаныmi i mini marchewką na maśle.

II WYDANIE PÓLMISKI 20³⁰

Panierowane roladki drobiowe z frytkami i sałatką wiosenną.

Żeberko w sosie musztardowo – miodowym podane z kopytkami i fasolką szparagową z zasmażką.

III WYDANIE 22⁰⁰

DESER do wyboru: Lody z owocami sezonowymi , szarlotka z lodami, sernik z musem malinowym.

IV WYDANIE PÓLMISKI 23⁰⁰

Schabowy z kapustą podany z puree ziemniaczanym.

V WYDANIE 24⁰⁰ TORT STAROPOLSKA LUB MOCHOWO do zamówienia za dodatkową odpłatnością,

VI WYDANIE PÓLMISKI 1³⁰

Krem pomidorowy muśnięty śmietaną z tostami czosnkowymi.

Golonka po bawarsku z warzywami duszonymi podana z ćwiartkami ziemniaków z sosem czosnkowym.

VII WYDANIE

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

Przekąski ZIMNE 5 POZYCJI

szynka wiejska z musem musztardowym(ogórek, cebulka),

galantyna z kurczaka na sałatach mozarellą i pomidorkami koktajlowymi,

pasztet drobiowy,

rolada z łososia, sałatka grecka

WYDAŃ MIĘSNYCH 7 ZUPY 3 PRZEKASEK 6



Wersja I 230 zł

I WYDANIE PÓLMISKI 18⁰⁰ MSZA 16⁰⁰-17⁰⁰ /DOJAZD POWITANIE

KREM POMIDOROWY MUŚNIETY ŚMIETANĄ

KARKÓWKA faszerowana w sosie grzybowym z ziemniakami z koperkiem i warzywami gotowanymi

ROLADKI drobiowe z suszonymi pomidorami i sosem serowym podane z ryżem na sypko i mini marchewką

II WYDANIE NA PÓLMISKACH 19³⁰

ŁOSOŚ grillowany na musie chrzanowym podany z kopytkami

III WYDANIE 20³⁰ BEZA z serkiem mascarpone i owocami

IV WYDANIE 22³⁰ PÓLMISKI

DEVOLAILLE podany z kulkami ziemniaczanymi i surówką wiosenną

POŁĘDWICZKI w sosie kurkowo – śmietanowym z kluskami śląskimi i fasolką szparagową

V WYDANIE 24 00 TORT STAROPOLSKA LUB MOCHOWO do zamówienia za dodatkową odpłatnością,

VI WYDANIE 1³⁰ PÓLMISKI

KREM BROKUŁOWY

SANDACZ pod pierzynką z duszonym porem i jajkiem na twardo na sosie kurkowym podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty.

ZRAZIKI WOŁOWE z farszem z grzybów z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi

VII WYDANIE 3⁰⁰ wyporcjowany

ŻUREK z jajkiem i kielbasą białą

PRZEKĄSKI ZIMNE 6

Pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną,

rolada wieprzowa z warzywami,

szynka wiejska z ogórkami kiszonymi i grzybkami marynowanymi, sałatka grecka,

sałatka jarzynowa,

kurczak grillowany ze słonecznikiem prażonym i pomidorami koktajlowymi