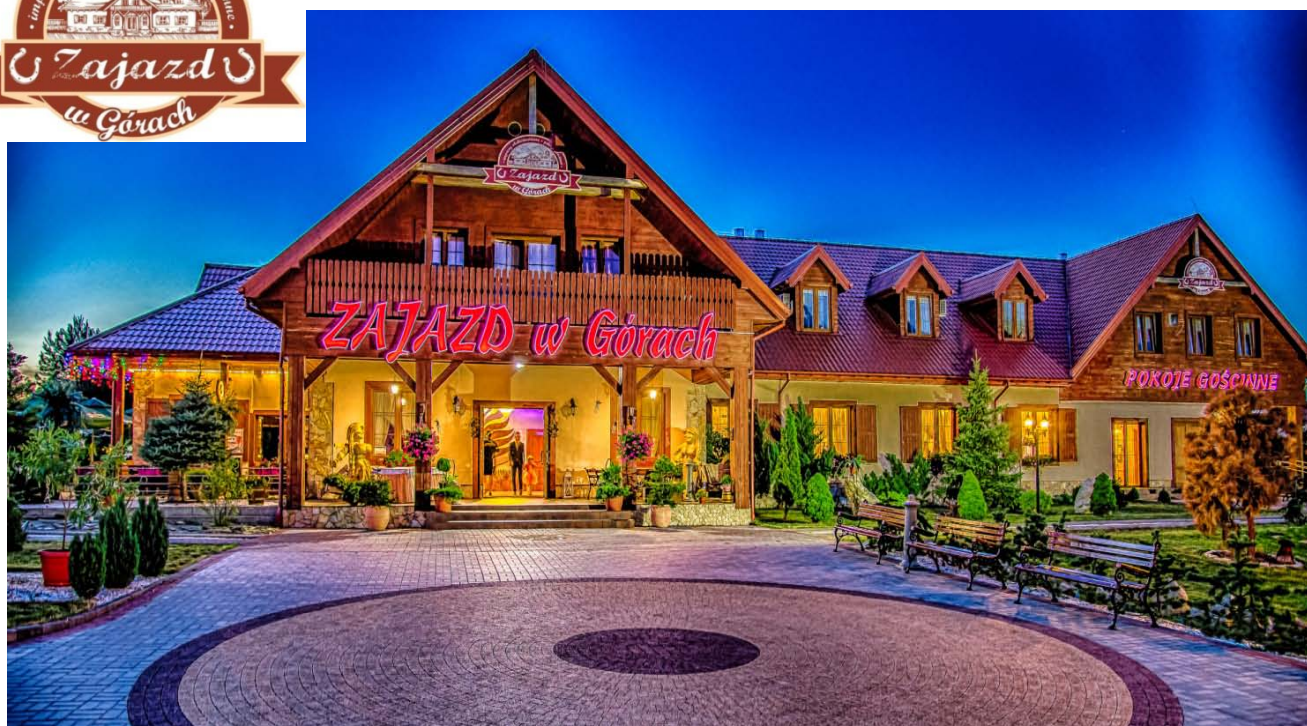


**SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO ORGANIZOWANIA PRZYJĘĆ
WESELYCH W KOMPLEKSIE GASTRONOMICZNYM
„ZAJAZD W GÓRACH”**



OFERTA NA PRZYJĘCIE WESELNE DO 50 OSÓB

**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
niezwykłej 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 50 OSÓB PEŁNOPLATNYCH :

220 zł i 240 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 od 14⁰⁰ w sobotę do 12⁰⁰ w niedzielę.
- ✓ 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.
- ✓ Przyjęcie weselne do 50 osób do 3 w nocy.

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.
- ✓ 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
- ✓ STOŁY okrągłe do 144 osób (12 stołów x 12 osób +6 młodych)-10 zł od osoby.
- ✓ Pokoje do 50 osób przyjęcie weselne 70 zł – 1 osoba bez śniadania/dostawka 60 zł /śniadanie 15 zł/ 9-11 . Sala na śniadanie wybierana przez nas.

4 luty 2019 rok.

Przyjęcie weselne do 50 osób pełnopłatnych /przyjęcie w piątek minus 10

zł

220 zł – 5 mięs/2 zupy/ 1 deser/5 przekąsek

240 zł – 6 mięs/2 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 zapiekanymi 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. Łosoś grillowany na musie chrzanowym podany z kopytkami.
13. Sandacz pod pierzynką z duszonym porem i jajkiem na twardo na sosie kurkowym podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty.
14. Pstrąg pieczony ze świeżym koprem i czosnkiem podany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką.
15. Pstrąg pieczony z sosem śmietanowo-kurkowym podany z kluskami półfrancuskimi i surówką z kapusty kiszanej.
16. De volaille podany z kulkami ziemniaczanymi i surówką wiosenną.
17. Zrazy wolowe z farszem z grzybów z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi
18. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo – śmietanowym z kluskami śląskimi i fasolką szparagową.
19. Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem typu feta w kremowym sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami i ziemniakami pieczonymi.
20. Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym podane z młodymi ziemniakami i mini marchewką
21. Kurczak otulony boczkiem ze śliwką podany z frytkami i mini marchewką.
22. Schabowy z kapustą podany z puree ziemniaczanym.
23. 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 50 osób pełnopłatnych /przyjęcie w piątek minus

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

220 zł – 5 mięs/2 zupy/ 1 deser/5 przekąsek

240 zł – 6 mięs/2 zupy/1 deser/6 przekąsek

1. Rolada lososiowa ze szpinakiem i fetą.
2. Różyczki z lososia wędzonego z twarogiem 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, mozzarellą 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 50 OSÓB

DAŃ MIESNYCH Z DODATKAMI 5 ZUP Y 2 PRZEKĄSEK 5
Wersja 220 zł

I WYDANIE PÓLMISKI 17⁰⁰ MSZA 15⁰⁰-16⁰⁰/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 zapiekanymi i mini marchewką na maśle.

II WYDANIE PÓLMISKI 18⁰⁰

Panierowane roladki drobiowe z frytkami i sałatką wiosenną.

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

III WYDANIE 21⁰⁰

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

IV WYDANIE 23⁰⁰ TORT STAROPOLSKA LUB MOCHOWO do zamówienia / NIE MA w cenie

V WYDANIE PÓLMISKI 1³⁰

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

VI WYDANIE 2⁰⁰

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 lososia, sałatka grecka



WYDAŃ MIESNYCH 6 ZUPY 2 PRZEKĄSEK 6

Wersja I 240 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, powyżej 140 osób pełnopłatnych TORT TRADYCYJNY w gratisie.

VI WYDANIE 1³⁰ PÓLMISKI

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

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

