

**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

POWYŻEJ 100 OSÓB PEŁNOPLATNYCH : 200 zł i 220 zł

Wliczone w cenę od talerzyka od ORGANIZATORA PRZYJĘCIA WESELNEGO:

- ✓ Powitanie chlebem i solą oraz szampanem Państwa Młodych i Gości
- ✓ Owoce sezonowe i ciasta- patery na serwisie/liczone 100 g na osobę- patery na serwisie.
- ✓ Powyżej 140 osób pełnopłatnych tort tradycyjny w gratisie.
- ✓ Stół wiejski bez alkoholu gratis/ szynka noga, różne wędliny, paszтет, pikle, smalec, chleb.
- ✓ Pokój dla Nowożeńców z jacuzzi od 14⁰⁰ w sobotę do 12⁰⁰ w niedzielę.
- ✓ Poprawiny – pokoje nieodpłatnie do końca poprawin.
- ✓ Dzieci do 5 lat bezpłatnie, dzieci od 5-10 – 50 % płatności /miejsca siedzące dla wszystkich dzieci.
- ✓ Obsługa przyjęcia ze strony zamawiającego 50 % płatności (fotograf, kamerzysta, 1/2 dań wydawanych).
- ✓ Obsługa kelnerska dostosowana odpowiednio do liczby gości /25 osób -1 kelner.
- ✓ Dekoracja stołu podstawowa wliczona w koszt przyjęcia:
- wystrój stołów w bieli, 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 powyżej 100 osób pełnopłatnych przyjęcie weselne – 3 kelnerów 1050 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 MŁODZI) – dopłata 10 zł od osoby
- ✓ Pokoje 50 zł -1 osoba/dostawka 60 zł/śniadania 9-11 – 15 zł.

4 luty 2019 rok

Przyjęcie weselne powyżej 100 osób pełnopłatnych/przyjęcie w piątek minus 10 zł /przyjęcie w piątek salę na poprawiny ustalamy od razu / nie może to być sala weselna.

200 zł – 7 mięs /3 zupy/ 1 deser/ 7 przekąsek

220 zł – 8 mięs /3 zupy/1 deser/ 8 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 wkladką.
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. Łosoś grillowany na musie chrzanowym podany zkopytkami.
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 wołowe z farszem z grzybów z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi
18. Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo – śmietanowym z kluskami śląskimi i fasolką szparagową.
19. Połędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem typu feta w kremowym sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami i ziemniakami pieczonymi.
20. Połędwiczki 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.

ZAPRASZAMY SERDECZNIE DO WYBORU DAŃ Z NASZEJ OFERTY I SKOMPONOWANIA MENU WEDŁUG WŁASNYCH UPODOBAŃ.

4 luty 2019 rok

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

200 zł – 7 mięs /3 zupy/ 1 deser/ 7 przekąsek

220 zł – 8 mięs /3 zupy/1 deser/ 8 przekąsek

- 1. Rolada lososiowa ze szpinakiem i fetą.**
- 2. Różyczki z lososia wędzonego z twarożkiem i szczypiorkiem.**
- 3. Paszтет 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.**

ZAPRASZAMY SERDECZNIE DO WYBORU DAŃ Z NASZEJ OFERTY I SKOMPONOWANIA MENU WEDŁUG WŁASNYCH UPODOBAŃ.

4 LUTY 2019 ROK PRZYKŁAD POWYŻEJ 100 OSÓB

DAŃ MIESNYCH Z DODATKAMI 7 ZUPY 3 1 DESER PRZEKASEK 7

MENU WESELNE ZAJAZDU W GÓRACH

Wersja 200 zł

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

Rosół z makaronem lub krem porowo- ziemniaczany z groszkiem.

Pieczony schab karkowy nadziewany śliwką z sosem własnym, brokuły, ziemniaki z wody z koperkiem

Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-kurkowym podane z kluskami półfrancuskimi i buraczkami.

II WYDANIE PÓLMISKI 20³⁰

Zrazy wołowe zawijane z farszem z grzybów podane z puree ziemniaczanym
Devolaille z masłem podany z frytkami i surówka wiosenna

III WYDANIE 22⁰⁰

DESER do wyboru: LODY z owocami sezonowymi, szarlotka z lodami, beza z serkiem mascarpone lub tiramisu w pucharkach.

IV WYDANIE PÓLMISKI 23⁰⁰

Roladki drobiowe faszerowane pomidorami suszonymi z oliwkami podane z kulkami ziemniaczanymi i kalafiolem.

V WYDANIE 24⁰⁰ tort staropolska lub mochow do zamówienia dodatkowo płatny.

VI WYDANIE PÓLMISKI 1¹⁵⁻³⁰

Barszcz czerwony z uszkami

Sandacz pieczony na ruszcie z sosem koperkowym podany kopytkami i surówką.

VII WYDANIE PÓLMISKI 2³⁰

Pieczony udziec z kurczaka pieczarkami smażonymi na maśle.

VII WYDANIE 3³⁰

Zur z kielbasą i jajkiem lub krem brokułowy

Zimne przekąski

1. Rolada lososiowa ze szpinakiem i fetą.
2. Różyczki z lososia wędzonego z twarożkiem i szczypiorkiem.
3. Paszтет 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