





MENU WESELNE

***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 atmosferę każdego przyjęcia weselnego. 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 „ORANŻERIA WESELNA” - część sali w której znajduje się miejsce na barek, stół z asortymentem herbaty i kawy, słodki stół, wiejski stół, miejsce wypoczynkowe, wyjście na ogród spacerowy.

Kompleks gastronomiczny ZAJAZD w GÓRACH dysponuje własnym agregatem prądotwórczym, pięknym ogrodem spacerowym oraz bezpłatnym parkingiem.

OPIS DODATKÓW WLICZONYCH/ NIE WLICZONYCH DO MENU

za 350 zł i 370 zł/ 2023 rok

Wliczone w cenę od talerzyka od ORGANIZATORA PRZYJĘCIA

WESELNEGO:

- ✓ Powitanie chlebem i solą Państwa Młodych
- ✓ Owoce sezonowe i ciasta- patery na serwisie/liczone 100 g na osobę- patery na serwisie.
- ✓ Stół wiejski (salceson , kiełbasy, kaszanki, szynki, noga) , bez bimbru .
- ✓ Powyżej 140 osób pełnopłatnych tort tradycyjny w gratisie.
- ✓ Pokój dla Nowożeńców od 14⁰⁰ w sobotę do 12⁰⁰ w niedzielę.
- ✓ Poprawiny-pokoje nieodpłatne do 16⁰⁰ Po tym czasie obowiązuje normalna cena za dobę od osoby-80 zł.
- ✓ Dzieci do 5 lat bezpłatnie, dzieci od 5-10 – 50 % płatności /miejsca siedzące dla wszystkich dzieci.
- ✓ Obsługa przyjęcia ze strony zamawiającego 100 % płatności (fotograf, kamerzysta, barman, DJ, zespół)
- ✓ 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 i kolorze, bieżniki kolorowe, świeczniki oraz pokrowce.
- ✓ Do dyspozycji parking bezpłatny, recepcja całodobowa oraz zagwarantowany agregat prądotwórczy

Przyjęcie weselne powyżej 101 osób:

- czas trwania 10 godzin,
- czas zakończenia przyjęcia weselnego 5 rano
- w przypadku wcześniejszego rozpoczęcia weselnego np.:

17:00 – 3:00 możliwość przedłużenia 2 godziny do 5:00 - 700 zł

18:00 – 4:00 możliwość przedłużenia 1 godzinę do 5:00 – 350 zł

Nie wliczone w cenę talerzyka OD ORGANIZATORA PRZYJĘCIA WESELNEGO

- ✓ POPRAWINY 90 ZŁ – 1 OSOBA/ szwedzki stół/5 godzin czas trwania/2 godziny przedłużenie / 400 zł jednorazowa dopłata/ rozpoczęcie poprawin najwcześniej o 12³⁰ a najpóźniej o 14⁰⁰ /
- ✓ ŚLUB W PLENERZE 3500 zł / kwiaty, dywan, latarnie, stół dla młodych, stanowisko dla urzędnika, krzesła z pokrowcami 50 szt .
- ✓ Dzik z zewnątrz/ opłata serwisowa 350 zł .
- ✓ Tort z zewnątrz / opłata serwisowa 100 zł.
- ✓ Kelner do roznoszenia alkoholu 450 zł.
- ✓ Serwowanie alkoholu powyżej 100 osób pełnopłatnych przyjęcie weselne – 2 kelnerów 900 zł, 3 kelnerów 1350 zł.
- ✓ Kwiaty żywe od 1500 zł- wzwyż cena /w zależności od ilości i rodzajów kwiatów.
- ✓ Możliwość zamówienie dodatkowo - Stołu Wiejskiego – 18 zł od osoby /bez alkoholu)
- ✓ Możliwość zamówienie dodatkowo Stołu Słodkości - 15 zł od osoby ciasta, galaretki, babeczki, cukierki
- ✓ Stół z fondi obsługa 350 zł / wymagany kelner/ od nas owoce i słodycze /do 100 osób- 850 zł/ powyżej 100 osób – 1050 zł
- ✓ Dopłata napis ledowy, lody tajskie z zewnątrz – 150 zł / regulują młodzi bądź wynajmujący młodym
- ✓ Dopłata drink barek – 300 zł / 400 zł jeżeli barmanowi użyczamy nasz stół z obrusami /regulują młodzi bądź wynajmujący młodym
- ✓ Dopłata foto – budka – 150 zł /regulują młodzi bądź wynajmujący młodym

- ✓ Zespół /DJ opłata stanowiskowa /prąd 450 zł / regulują młodzi bądź wynajmujący młodym
- ✓ Dopłata do stołów okrągłych do 144 osób (12 stołów x 12 osób+6 MŁODZI) – dopłata 10 zł od osoby.
- ✓ Pokoje 80 zł -1 osoba/dostawka 80 zł/śniadania 9-11 – 30 zł w formie stołu szwedzkiego.
- ✓ ZAKAZ puszczania confetti na zewnątrz obiektu i wewnątrz obiektu/ kara 300 zł

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



Menu Weselne

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

370 zł – 8 mięs/3 zupy/1 deser/7 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. Żur na wędzonce z wkładką
5. Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem
6. Włoska zupa Minestrone
7. Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
8. Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym
9. Krem pomidorowy muśnięty śmietaną podany z grzanką czosnkową
10. Krem dwa kolory (pomidorowo-groszkowy)
11. Biały barszcz z jajkiem i białą kiełbasą

Dania mięsne do wyboru:

1. Noga z kaczki w pomarańczach z ziemniakami po staropolsku i buraczkami zasmażanymi
2. Kofta wieprzowo-wołowa z sosem jogurtowo-czosnkowym z nutą mięty i szyszkami ziemniaczanymi oraz z sałatką z pomidorów
3. Żeberko w sosie musztardowo – miodowym podane z kopytkami i fasolką szparagową
4. Golonka po bawarsku z warzywami duszonymi podana z ćwiartkami ziemniaków z sosem czosnkowym
5. Karkówka faszerowana w sosie grzybowym z ziemniakami z koprem i warzywami gotowanymi

6. Roladki drobiowe z masłem i serem w płatkach kukurydzianych podane z ryżem na sypko i mini marchewką
7. Roladki drobiowe z trzema rodzajami serów podane frytkami i mixem sałat
8. Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą podana z kulkami ziemniaczanymi i sałatką wiosenną
9. Bitki wołowe z kolorowym orzotto i surówką z ogórka i cebuli..
10. Roladki w cieście francuskim podane z talarkami i letnią sałatką z ogórka i papryki
11. Kotlet gajowego zapiekany z chrzanem boczkiem serem i pieczarkami podany z ziemniakami z koperkiem i kapusta zasmażaną
12. Sandacz pod pierzynką z duszonym porem i jajkiem na twardo na sosie kurkowym podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty.
13. Łosoś grillowany na kołderce szpinakowej podany z opiekаныmi ziemniaczkami
14. Pstrąg pieczony ze świeżym koprem i cytryną podany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką.
15. Filet z kurczaka faszerowany camembertem i pietruszką w duecie z kalafiorem romanesco i konfitowanymi pomidorkami
16. Kotlet de volaille podany z kulkami ziemniaczanymi i surówką wiosenną
17. Zrazy wołowe z farszem tradycyjnym podane z kaszą jęczmienną i buraczkami zasmażanymi
18. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo – śmietanowym z kopytkami i fasolką szparagową.
19. Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem typu feta w kremowym sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami i ziemniakami pieczonymi.

20. Kotlet Gordon Blue podany z frytkami i karmelizowaną marchewką
21. Stek drobiowy z parmezanem na kołderce warzywnej z kulkami ziemniaczanymi
22. Kotlet schabowy z kapustą podany z puree ziemniaczanym.
23. Pierogi z kapustą i grzybami/ szpinakiem i serem typu feta/ z mięsem/ ruskie.
24. Roladka z kurczaka z papryką i mozzarellą otulona szynką parmeńską podana z puree ziemniaczano-pietruszkowym i grillowaną cukinią
25. Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie kurkowym podana z makaronem kokardki o smaku czosnkowego masełka
26. Filet z dorsza duszony w warzywach podany na soczewicy
27. Faworki z kurczaka w sezamie podane z sosem słodko-kwaśnym i kulkami ziemniaczanymi oraz lekką surówką
28. Schab po cygańsku faszerowany grzybami na bazie mięsa i cebuli polany sosem warzywnym z ziemniakami z wody

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

Oferta zimnych przekąsek:

1. Rolada szpinakowa z łososiem
2. Tatar ze śledzia z szalotką
3. Pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną
4. Wytrawne tartalетки z różnymi musami

5. Łosoś norweski nadziewany melonem podany na kielkach
6. Półmiskowy finger food
7. Mini schabiki z musem chrzanowym w galarecie
8. Miks sałat z rukolą, boczkiem i słonecznikiem.
9. Sałatka grecka
10. Tradycyjna sałatka jarzynowa
11. Roladki z szynki z serkiem orzechowym
12. Tortille z kolorowymi farszami
13. Sałatka z kurczakiem grillowanym lub wędzonym z miksem sałat, mini mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi,
14. Półmisek kwiatowy z pomidorków koktajlowych i mozzarelli
15. Sałatka hawajska (kurczak ,ryż, kukurydza, ananas)
16. Sałatka słoneczna (warstwowa-jajko, groszek zielony, pieczarki i chipsy)
17. Roladka z paluszków krabowych z jajkiem i koperkiem
18. Sałatka z kurczakiem wędzonym, rodzynekami, kukurydza i selerem ciętym
19. Śledzik w oleju
20. Pysie z farszem z koziego sera i łososiem wędzonym
21. Carpaccio z kaczki
22. Mini galaretki z nóżek wieprzowych
23. Miks sałat z sosem musztardowo-miodowym z pestkami granatu i orzechami
24. Sałatka gyros
25. Carpaccio z buraka
26. Szparagi otulone w szynce

PRZYKŁADOWE MENU za 370 zł
8 mięs/ 3 zupy/ 1 deser/ 7 przekąsek

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

- Krem dwa kolory (pomidorowo-groszkowy)
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą podana z kulkami ziemniaczanymi i sałatką wiosenną
- Bitki wołowe z orzotto i surówką z ogórka i cebuli.
- Polędwiczki w sosie śmietanowo –kurkowym podane z kopytkami zasmażanymi i warzywami grillowanymi.

II WYDANIE PÓLMISKI 20³⁰

- Karkówka faszerowana w sosie grzybowym z ziemniakami z koperkiem i warzywami gotowanymi.
- Żeberko w sosie musztardowo – miodowym podane z kopytkami i fasolką szparagową

III WYDANIE 22⁰⁰

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

IV WYDANIE PÓLMISKI 23⁰⁰

- Kotlet schabowy z kapustą podany z puree ziemniaczanym

V WYDANIE 24⁰⁰

TORT do zamówienia zadodatkową odpłatnością

VI WYDANIE PÓLMISKI 1³⁰

- Flaki wołowe z pieczywem

- Golonka po bawarsku z warzywami duszonymi podana z ćwiartkami ziemniaków z sosem czosnkowym
- Kotlet Gordon Blue podany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką

VII WYDANIE 3⁰⁰

- Włoska zupa minestrone

Przekąski ZIMNE 7 POZYCJI

- Roladki z szynki z serkiem orzechowym,
- Wytrawne tartalетки z różnymi musami,
- pasztet wiejski z żurawiną ,
- rolada szpinakowa z łososiem,
- sałatka grecka ,
- ptysie z farszem z koziego sera i łososiem wędzonym,
- carpaccio z kaczki.



PRZYKŁADOWE MENU za 350 zł
7 mięs/ 3 zupy/ 1 deser/ 6 przekąsek

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 masłem i serem w płatkach kukurydzianych podane z ryżem na sypko i mini marchewką

II WYDANIE PÓLMISKI 19³⁰

- Kotlet gajowego podany z frytkami i z kapustą zasmażaną

III WYDANIE 20³⁰

- Beza z serkiem mascarpone i owocami

IV WYDANIE PÓLMISKI 22³⁰

- Kotlet de volaille podany z kulkami ziemniaczanymi i surówką wiosenną
- POŁĘDWICZKI w sosie kurkowo – śmietanowym z kopytkami i fasolką szparagową

V WYDANIE 24⁰⁰

TORT do zamówienia za dodatkową odpłatnością

VI WYDANIE PÓLMISKI 1³⁰

- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym

- Rolada z kurczaka z papryką i mozzarellą otulona szynką parmeńską z puree ziemniaczano -pietruszkowym i grillowaną cukinią
- Kofta wieprzowa z sosem jogurtowo-czosnkowym z nutą mięty i szyszkami ziemniaczanymi oraz z sałatką z pomidorów

VII WYDANIE wycieczkowy 3⁰⁰

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

PRZEKĄSKI ZIMNE 6 POZYCJI

- Śledzik w oleju,
- Mini galaretki z nóżek wieprzowych,
- sałatka grecka,
- sałatka jarzynowa,
- kurczak grillowany ze słonecznikiem prażonym i pomidorami koktajlowymi,
- Sałatka egzotyczna –hawajska.

ZAPRASZAMY SERDECZNIE

MANAGER OBIEKTU ANNA SOBCZAK 500 402 529

KATARZYNA ZAJĄCZKOWSKA 500 503 023

