



BIAŁA AKACJA
RESORT & BUSINESS

oferta weselna

BIAŁA AKACJA RESORT & BUSINESS

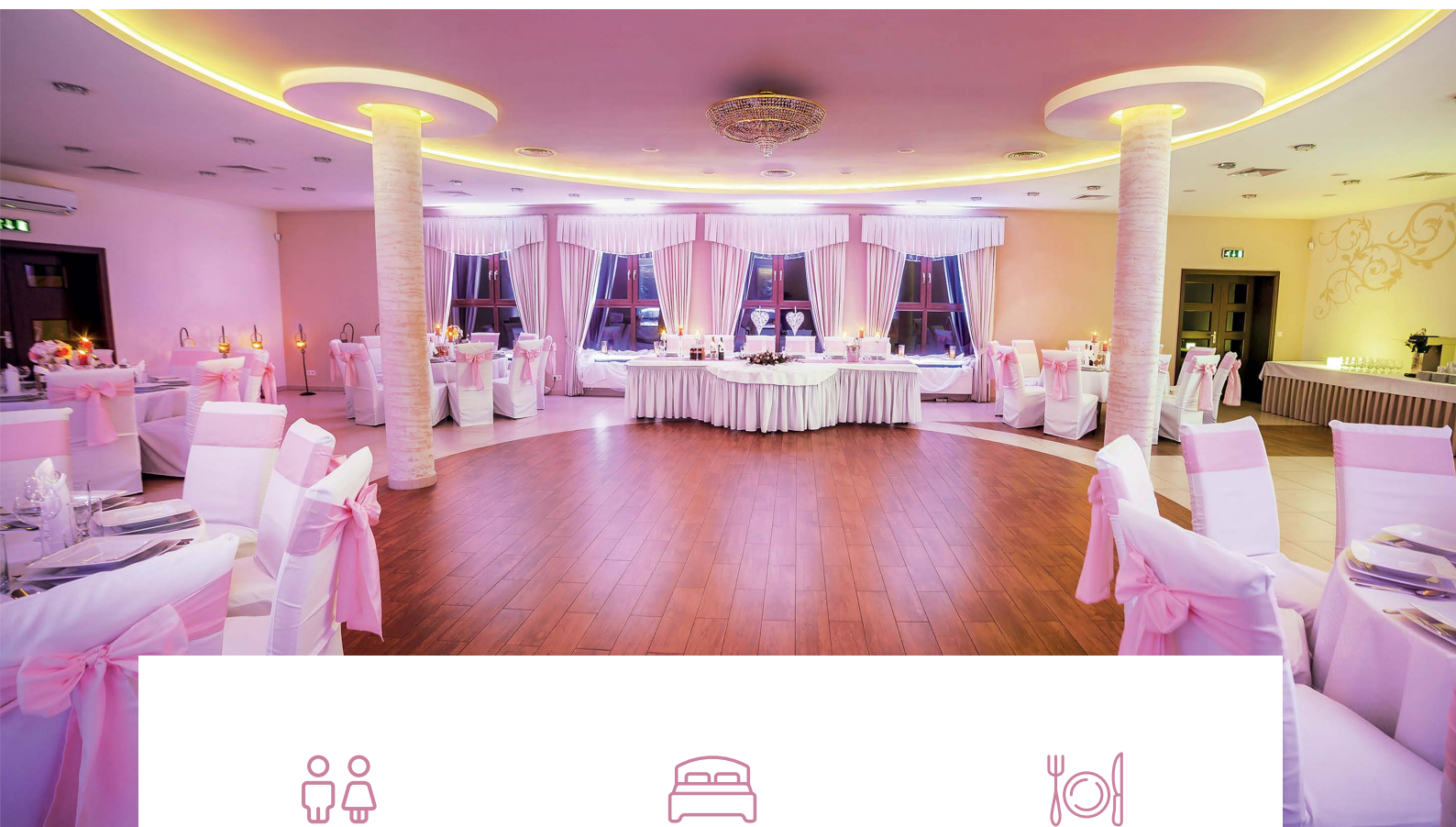


A close-up portrait of a bride with her eyes closed, holding a large bouquet of white flowers. The scene is filled with falling snow, creating a romantic and dreamy atmosphere. The bride has dark hair styled in an updo with a white flower accessory and is wearing pearl earrings. The bouquet consists of white roses and chrysanthemums with green foliage.

Korzyści dla par

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO:

- menu weselne
- dekoracje kwiatowe na stołach
- dekoracja świetlna sali
- obsługa kelnerska
- wynajem sali (dla minimum 80 osób gratis)
- chleb weselny oraz lampka wina musującego
- wybór ciast
- patery owoców
- eleganckie pokrowce na krzesła
- wybór stołów (okrągłe lub prostokątne)
- wysokiej jakości zastawy i obrusy
- bezpłatny parking
- sprzęt audiowizualny do projekcji zdjęć i filmów
- apartament dla Pary Młodej w dniu wesela GRATIS
- w dniu wesela cały lokal wraz z hotelem dostępny tylko dla GOŚCI WESELNYCH (na wyłączność)!



ZNIŻKI DLA DZIECI:
DO LAT 3 GRATIS,
W WIEKU 4-10 LAT - 50%
CENY



SPECJALNE CENY
NOCLEGU DLA GOŚCI
WESELNYCH*



ŚNIADANIE SERWOWANE
LUB BUFETOWE
- 30ZŁ/OS.



POPRAWINY
W CENIE 95ZŁ/OS.
(+ BECZKA PIWA GRATIS)



INDYWIDUALNA OFERTA
DOSTOSOWANA
DO POTRZEB

* 75 zł/os. (przy zajęciu minimum 40 miejsc noclegowych)
90 zł/os. (przy zajęciu poniżej 40 miejsc noclegowych)



Propozycja menu weselnego I

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Aperitif

Lampka wina musującego

Zupa (do wyboru 1 rodzaj zupy)

Aromatyczny rosół z makaronem

Krem z pomidorów z nutą bazylii

Pikantna zupa cebulowa

Krem z zielonego groszku z miętą

Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne (do wyboru 3 rodzaje)

Sztufada – pieczeń nadziewana śliwką lub morelą

Panierowany filet z kurczaka

Rolada śląska wieprzowa

Udko kurze z pomarańczą pieczone

Pierś kurza faszerowana pieczarkami i serem

Kotlet de Volaille

Panierowany ser camembert

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń wieprzowa

Dodatki (do wyboru 2 dodatki)

Ziemniaki z wody z masłem, przyprószone koperkiem lub puree

Kluski śląskie

Ziemniaczki pieczone

Ryż

Sosy (do wyboru 1 rodzaj)

Pieczeniowy

Pieczarkowy

Grzybowy

Pomidorowy

Dodatki warzywne (do wyboru 2 dodatki)

Biała kapusta z dodatkiem marchwi
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z buraczków
Modra kapusta
Surówka z marchwi i jabłka
Mizeria (oferta sezonowa)

Wybór ciast (3 porcje/os.)

Patery owoców

Przekąski (do wyboru 7 rodzajów)

Patera mięs i wędlin
Pieczony domowy pasztet
Sałatka cesarska
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z gyrosem drobiowym
Jajka garniowane
Jajka w sosie tatarskim
Płaty śledziowe na dwa sposoby
Tymbaliki drobiowe
Marynowane warzywa
Roladki z tortilli
Tartaletki
Pieczywo - dwa rodzaje

Kolacja I (do wyboru 1 rodzaj)

Stek z karczku
Cordon Bleu (kotlet szwajcarski)
Złociste udko z kurczaka
Mintaj w sezamowej panierce
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy z warzywami
Bitki wieprzowe w sosie

Kolacja II (do wyboru 1 rodzaj)

Chili con carne
Barszcz czerwony z krokiem
Bigos staropolski
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Boeuf Stroganow



199zł/os.



Propozycja menu weselnego II

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Aperitif

Lampka wina musującego

Zupa (do wyboru jeden rodzaj zupy)

Aromatyczny rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

Krem pieczarkowy

Pikantna zupa cebulowa

Krem z pomidorów z nutą bazylii

Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

Krem z zielonego groszku z miętą

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje)

Konfitowana noga kaczki

Udka kurcze pieczone z pomarańczą

Pieczeń wieprzowa

Rolada śląska wieprzowa

Panierowany filet z kurczaka

Sztufada - pieczeń nadziewana śliwką lub morelą

Pierś kurza faszerowana pieczarkami i serem

Panierowany filet z dorsza

Kotlet de Volaille

Panierowany ser camembert

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (do wyboru 2 dodatki)

Ziemniaki z wody z masłem, przyprószone koperkiem lub puree

Kluski śląskie podawane z masłem

Kopytka

Ziemniaczki pieczone

Kaszotto

Ryż

Sosy (do wyboru 2 rodzaje)

Pieczeniowy

Pieczarkowy

Grzybowy

Pomidorowy

Dodatki warzywne (do wyboru 3 rodzaje)

Warzywa sezonowe w sosie vinegrette
Biała kapusta z dodatkiem marchwi
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z buraczków
Modra kapusta
Surówka z marchwi z jabłkiem
Mizeria (oferta sezonowa)

Wybór ciast (3 porcje/os.)

Patery owoców

Przekąski (do wyboru 8 rodzajów)

Patera mięs i wędlin
Pieczony domowy pasztet z żurawiną
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka cesarska
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z gyrosem drobiowym
Tymbaliki drobiowe
Płaty śledziowe na dwa sposoby
Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
Jajka garnirowane
Jajka w sosie tatarskim
Marynowane warzywa
Roladki z tortilli
Tartaletki
Pieczywo - dwa rodzaje

Kolacja I (do wyboru 1 rodzaj)

Rolada grillowa z suszonymi pomidorami
Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Cordon Bleu (kotlet szwajcarski)
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy z warzywami
Stek z karczku
Złociste udko z kurczaka
Mintaj w sezamowej panierce
Żeberka wieprzowe w musztardzie i miodzie
podane z sosem BB
Bitki wieprzowe w sosie

Kolacja II (do wyboru 1 rodzaj)

Cocos de Paimpol a'la bretonne
Chili con carne
Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Bigos staropolski
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Boeuf Strogonow

219zł/os.





Propozycja menu weselnego III

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Aperitif

Lampka wina musującego

Zupa (do wyboru 1 rodzaj zupy)

Aromatyczny rosół z makaronem
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
Krem z borowików z grzankami
Krem z białych warzyw
Krem pieczarkowy
Toskańska zupa z ciecierzycy z grzankami
Krem z pomidorów z nutą bazylii
Pikantna zupa cebulowa

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje)

Sznyceł z indyka w sezamie
Pieczony fileć z łososia
Konfitowana noga kaczki
Udka kurczaka pieczone z pomarańczą
Panierowany fileć z dorsza
Rolada śląska wołowa
Pierś kurczaka faszerowana pieczarkami i serem
Panierowany fileć z kurczaka

Kotlet de Volaille
Pieczeń wieprzowa
Sztufada - pieczeń nadziewana śliwką lub morelą
Panierowany ser camembert
Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (do wyboru 2 dodatki)

Ziemniaki z wody z masłem, przyprószone koperkiem lub puree
Kluski śląskie podawane z masłem
Kopytka
Ziemniaczki pieczone
Frytki
Kaszotto
Risotto

Sosy (do wyboru 2 rodzaje)

Pieczeniowy
Pieczarkowy
Grzybowy
Pomidorowy
Cytrynowo - maślane

Dodatki warzywne (do wyboru 4 rodzaje)

Warzywa sezonowe w sosie winegrette
Warzywne ratatouille
Biała kapusta z dodatkiem marchwi
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z buraczków
Modra kapusta
Surówka z marchwi z jabłkiem
Mizeria (oferta sezonowa)

Wybór ciast (3 porcje/os.)

Patery owoców

Przekąski (do wyboru 9 rodzajów)

Patera mięs i wędlin
Deska serów
Sałatka grecka
Sałatka z gyrosem drobiowym
Sałatka cesarska
Sałatka z tuńczykiem
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Caprese – pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
Pieczony domowy pasztet z żurawiną
Ryba po grecku – glamour
Tymbaliki drobiowe
Płaty śledziowe na dwa sposoby
Jajka garnirowane
Jajka w sosie tatarskim
Marynowane warzywa
Szparagi w sosie
Roladki z tortilli
Dipy - dwa rodzaje
Pieczywo – dwa rodzaje

Kolacja I (do wyboru 1 rodzaj)

Wołowina po burgundzku
Polędwiczki wieprzowe z kurkami
Rolada grillowa z suszonymi pomidorami
Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Stek z karczku
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy z warzywami
Złociste udko z kurczaka
Żeberka wieprzowe w musztardzie i miodzie podane z sosem BB

Kolacja II i III (do wyboru po 1 rodzaju)

Ragout – francuski gulasz na winie
Cocos de Paimpol a'la bretonne
Chili con carne
Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Bigos staropolski
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Boeuf Strogonow
Klasyczne leczko

239zł/os.



Pakiet I - 25zł/os.

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach 1l)

Pakiet II - 39zł/os.

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach szklanych 200ml)
Woda gazowana w butelkach szklanych 330ml

Pakiet III - 79zł/os.

Wódka Wyborowa, Stock, Ogiński lub Pan Tadeusz
Wino czerwone i białe
Piwo beczkowe Żywiec
Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach szklanych 200ml)
Woda gazowana w butelkach szklanych 330ml

Pakiety napoi bezalkoholowych i alkoholi (bez limitu)

Pakiet IV - 129zł/os.

Wódka Wyborowa, Stock, Ogiński, Pan Tadeusz lub Finlandia
Wino czerwone i białe
Piwo beczkowe Żywiec
Bufet alkoholowy: Ballantines, Jim Beam, Jack Daniels, Metaxa,
Tequila Silver, Gin Segram's, Havana Club, Malibu, Advocat, Blue
Curacao, Campari, Martini Bianco, Martini Rosso
Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach szklanych 200ml)
Woda gazowana w butelkach szklanych 330ml

Przedstawione pakiety dotyczą przyjęcia weselnego (bez poprawin).

A close-up photograph of a tall, clear glass filled with a light-colored beverage, ice cubes, several slices of fresh lime, and a sprig of mint. The glass is set on a rustic, blue-painted wooden surface. In the background, another similar glass is partially visible, and more lime slices and mint leaves are scattered around. A semi-transparent green rectangular box is overlaid on the upper right portion of the image, containing white text.

W przypadku dostarczenia własnych
alkoholi, pobieramy opłatę korkową
w wysokości **10zł** od osoby dorosłej.



ceremonia w plenerze

Świeże powietrze, powiew letniego wiatru, zapach łąki...
Czy można sobie wymarzyć piękniejszy i bardziej romantyczny ślub?

Jeżeli chcecie, aby Wasz ślub był oryginalny i wyjątkowy,
przenieście ceremonię z murów kościoła wprost w otwartą
przestrzeń i urokliwą scenerię Gór Opawskich.
Kompleksowo zorganizujemy zaślubiny w plenerze!



4500 zł

W RAMACH CENY:

biała altana, białe krzesła, godło, stół dla urzędnika, biały lub czerwony
dywan, dekoracja kwiatowa, nagłośnienie.



Usługi dodatkowe

Obsługa/pokazy barmańskie

Najwyższa jakość świadczonych usług oraz profesjonalny personel pracujący w stylu *Working Flair* to gwarancja dostarczenia swoim gościom niezwykłej atrakcji. Skomplikowane układy synchroniczne w rytmie muzyki oraz niekonwencjonalne, wzbogacone o elementy pirotechniki scenicznej pokazy znakomicie podkreślą charakter każdego wesela.

- obsługa dwóch zawodowych barmanów
- mobilny stylizowany bar
- cały niezbędny sprzęt do wykonania obsługi
- podświetlane półki na alkohole

Cena: **2900 zł**

Multipakiet barmański (pokaz oraz obsługa 1 doba)

- obsługa dwóch zawodowych barmanów
- pokaz barmański w duecie Dwukrotnych Mistrzów Polski w stylu *Flair*
- mobilny stylizowany bar
- cały niezbędny sprzęt do wykonania obsługi
- podświetlane półki na alkohole
- ekrany LCD do wyświetlania wizualizacji

Cena: **3900 zł**

Do ceny należy doliczyć portfolio zaopatrzenia baru.

Wynajem sali dla dzieci wraz z animacją

Podczas wesela nie można zapomnieć również o najmłodszych. Animacje (gry, zabawy, konkursy) przeprowadzone przez wykwalifikowany i doświadczony personel umilą zabawę wszystkim dzieciom. To przepis na udane przyjęcie weselne zarówno dla dzieci, jak i dorosłych.

Cena: **2500 zł**

W cenę wynajmu sali wraz z animacją dla dzieci.

Atrakcje dla dzieci w plenerze

- zjeżdżalnie wysokości 7,5 m
- tory przeszkód o wymiarach 7 m x 5 m x 2,5 m
- zamki o powierzchni 5x5 m
- trampoliny z siatką o średnicy 4,2 m
- tory przeszkód z basenami wypełnionymi pióreczkami dla najmniejszych dzieci
- kule zorbing o średnicy 3 m z siedziskami dla dwóch osób bądź jednej
- ogromne bańki dmuchane, którymi mogą bawić się dzieci
- automat do produkcji baniek w trakcie trwania imprezy

Cena: **300 zł** / godzina / jedno urządzenie.

Stół wiejski

Pachnące wędliny, kiełbasy i tradycyjny smalec podane na osobnym, staropolskim stole to kolejna z obowiązkowych pozycji na każdym modnym weselu. Stół wiejski doceni każdy miłośnik swojskiego jadła.

Cena: **1500 zł**

Udziec pieczony

Udziec pieczony podany z kaszą i dodatkami. Ta wspaniała potrawa dawniej ozdabiała większość polskich stołów. Dziś natomiast należy do coraz rzadziej spotykanych prawdziwie staropolskich specjałów. Na szczególne uroczystości takie jak przyjęcia ślubne, bankiety, chrzty warto podać udziec pieczony, który na pewno stanie się atrakcją wieczoru. Atrakcyjność wyrobu sprawia, iż wzrasta prestiż każdej uroczystości, w trakcie której podawany jest ten wyjątkowy staropolski specjał.

Cena: **1900 zł**



Candy bar

Słodki bufet to miejsce, w którym spełniają się marzenia (nie tylko dzieci). Wspaniała aranżacja i przepych słodkości sprawią mnóstwo przyjemności i radości Twoim gościom.

Cena: **35 zł/os.**

Tort

Tort weselny to ważny element udanego wesela, jest jego kulminacyjnym punktem. Symbolizuje słodkie życie Pary Młodej.

Cena: **od 80 zł/kg**

Fontanna czekoladowa

Najprawdziwsza belgijska czekolada płynąca z góry eleganckiej fontanny w połączeniu ze słodkimi przekąskami pozostawia niezapomniane wrażenia smakowe oraz wizualne.

Cena: **1000 zł**

Pokaz taneczny

Jeśli jesteście miłośnikami tańca, możecie zorganizować profesjonalny występ taneczny. Wasze przyjęcie weselne może uświetnić pokaz tańca towarzyskiego, tańca nowoczesnego, tańca brzucha, flamenco i innych.

Cena: **1000 zł**

Fotobudka

Absolutny hit wśród weselnych atrakcji, dostarczy Waszym gościom niezapomnianą zabawę i pamiątkę na całe życie. Fotobudka wyposażona w automatyczny aparat, ekran dotykowy i drukarkę, pozwala zrobić i błyskawicznie wydrukować zdjęcia.

Wynajem fotobudki na 2 godziny: **900 zł**

Dodatkowa godzina: **250 zł**

Iluzjonista, komik

Jak wyczarować uśmiech na twarzach Waszych gości? Zaproście na przyjęcie weselne iluzjonistę i uczynicie Ten Dzień jeszcze bardziej magicznym i niezapomnianym.

Cena: **1500 zł** (jedna opcja - *stand up* lub *close up*),

2000 zł (dwie opcje)

Teatr ognia - fireshow

Pokaz fireshow polega na oczarowaniu widza pięknem ognia i charakteryzuje się użyciem dużej ilości pirotechniki scenicznej, a także efektownych płonących rekwizytów (np. serce). Możliwa jest również wizualizacja zdjęć lub napisów podczas pokazu oraz stworzenie płonących napisów imion Nowożeńców.

Cena: **2500 zł**



Dystyngowana elegancja wystroju, malownicze otoczenie stanowiące wspaniały plener fotograficzny, świetna kuchnia, dyskretna sprawność obsługi, doskonała organizacja oraz nasza rzetelność i odpowiedzialny profesjonalizm to gwarancja radosnego i beztróskiego przyjęcia weselnego.