



Jak zarezerwować termin i salę?

- Rezerwując termin i salę wliczacie Państwo 2000 zł zadatku na poczet wesela i rozpoczyna się nasza współpraca. Następnie podpisujemy umowę.

Jak wygląda kwestia pozostałych płatności?

- Wpłaty ustalamy indywidualnie na spotkaniu, tak aby Państwu było wygodnie, jednak najpóźniej 60 dni przed wesełem wpłacacie Państwo 50% zakładanych kosztów wesela, pozostałą kwotę dzień po weselu do godziny 12:00.

Czy są rabaty w piątki, niedziele, wesela poza sezonem?

- W piątki i niedziele jest 10 zł rabatu/os., od października do kwietnia 20 zł/os.

Co wchodzi w skład podstawowej dekoracji sali?

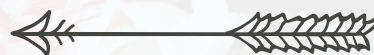
- Pokrowce na krzesła, białe obrusy, białe serwetki (bakiętówki), wazony na kwiaty.

Czy sala pobiera „opłatę korkową”? Kiedy można dostarczyć alkohole?

- Nie pobieramy korkowego. Alkohol można przywieźć dzień wcześniej.

Kiedy określamy ostateczną liczbę gości, ostateczne menu?

- 10 dni przed Weselem.



Czy mogę mieszać przystawki i dania główne z różnych zestawów menu?

- Tak, w takim przypadku menu jest indywidualnie wyceniane.

Do której godziny trwa wesele?

- Do godziny 4, jest możliwość przedłużenia w cenie 300 zł/h.

Co się dzieje z jedzeniem po weselu?

- Całe jedzenie pakujemy i oddajemy. Należy zaopatrzyć się w pojemniki na żywność.

Czy jest możliwość wniesienia własnego ciasta?

- Tak z paragonem/fakturą zakupu.

W jakiej cenie jest Wiejski Stół?

- 10 zł/os (nie mniej niż 1000 zł) - stół zimny (wędliny, pasztety, kiełbasy, smalec, ogórki kiszzone, sery korycińskie)
- 15 zł/os (nie mniej niż 1500 zł) - stół ciepły (kartacze, kiszka, babka ziemniaczana, pieczona, biała kiełbasa na kapuście)

Jak wygląda menu dla wegetarian, wegan?

- Podczas ustalania menu określają Państwo liczbę gości z indywidualną dietą. Na Państwa życzenie przygotujemy dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz dania uwzględniające inne diety.

Czy jest możliwość organizacji poprawin - w jakiej cenie?

- Tak, poprawiny na wiacie (w formie grilla) od 60 zł/os, poprawiny na Sali od 50 zł/os. Minimalna liczba osób 30.



Ile mogą trwać Poprawiny?

- Poprawiny mogą trwać maksymalnie 5 godzin. Każda kolejna godzina kosztuje 300 zł.

Jaka jest cena noclegów?

- Cena pokoju dwuosobowego wynosi 150 zł (bez śniadania), dostawka 75 zł, Apartament dla Nowożeńców Gratis.

W jakiej cenie są zaślubiny w plenerze?

- 500 zł.

Czy organizują Państwo degustacje weselne?

- Tak, przed każdym weselem można umówić się na degustację w cenie 50 zł/os.

Zestaw I (Tradycyjny) - 170 zł

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem i świeżą pietruszką
- Krem buraczany z płatkami sera korycińskiego
- Krem parmentier z kroplą podlaskiego pesto pietruszkowego

Danie główne serwowane (do wyboru):

- Pieczona karkówka z sosem myśliwskim, ziemniaki opiekane, surówka sezonowa
- Złocisty kurczak w sosie porowym, ziemniaki opiekane, surówka z czerwonej kapusty z żurawiną

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Szynka wieprzowa, kasza gryczana, buraki

Danie gorące podane na półmiskach po północy:

Schab w sosie pieprzowym, kopytka, surówka sezonowa

Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem

Przekąski (11):

- Mięsa pieczone i wędzone wędliny
- Boczek wędzony ze śliwką
- Pasztet szefa kuchni z sosem tatarskim i żurawinowym
- Befszyk tatarski
- Ruloniki z szynki z mussem chrzanowym
- Śledzik białostocki w dwóch odstonach
- Faszerowane pieczarki
- Kompozycja kruchych sałat, kiełków i warzyw z sosem winegret
- Sałatka Cezar
- Ogórek i pomidor z cebulą
- Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
- Pieczywo jasne i ciemne

Zestaw II (Myśliwski) - 190 zł

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z kulczkami z sarny
- Krem z grzybów leśnych z oliwą truflową
- Zupa gulaszowa z jelenia

Danie główne serwowane (do wyboru):

- Policzki wieprzowe w sosie własnym, kopytka, bukiet zielonych sałat
- Rolada z dzika ze śliwką, sos myśliwski, kluski śląskie, surówka z kiszzonego ogórka

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Szynka wieprzowa, kasza gryczana, buraki z nutą malin

Danie gorące podane na półmiskach po północy:

Filet drobiowy w boczku z białym sosem żubrówkowym, ziemniaki opiekane, surówka coleslaw

Przekąski (14):

- Mięsa pieczone i wędzone wędliny
- Rolady wiejskie
- Pasztet z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli
- Boczek wędzony ze śliwką
- Befszyk tatarski
- Szczupak faszerowany
- Śledzik białostocki w trzech odstonach
- Kulczki twarogowe w kolorowych panierkach
- Sałatka wiejska z serami korycińskimi
- Sałatka z wędzoną dziczyzną
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Świeże warzywa
- Pickle
- Pieczywo jasne i ciemne

Zupa nad ranem (do wyboru):

- Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i kiełbasą

Zestaw III (Exclusive) - 210 zł

Zupa (do wyboru):

- Consomme z kaczki po Królewsku
- Strogonoff wołowy z czerwonym winem
- Francuska zupa cebulowa z białym winem i chrupiącą grzanką

Danie główne (do wyboru):

- Rolada z kaczki z sosem żurawinowym, kluski śląskie, bukiet zielonych sałat
- Polędwiczka wieprzowa w kruszonce ziołowej, kopytka, glazurowana marchewka z sezamem

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Szynka wieprzowa, kasza gryczana, buraki z nutą malin

Danie gorące podane na półmiskach po północy:

Filet z kurczaka ze szparagami i mozzarellą, pikantny ryż curry

Zupa nad ranem (do wyboru):

- Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem
- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Flaki wołowe

Każde menu zawiera:

Ciasta i owoce filetowane.

Napoje (bez ograniczeń): woda mineralna z cytryną, soki 100%: jabłkowy i pomarańczowy, napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite), kawa, herbata, mleczko, cukier, cytryna.

Dzieci w wieku 0-4 GRATIS! Dzieci w wieku 4-12 - 70% stawki.