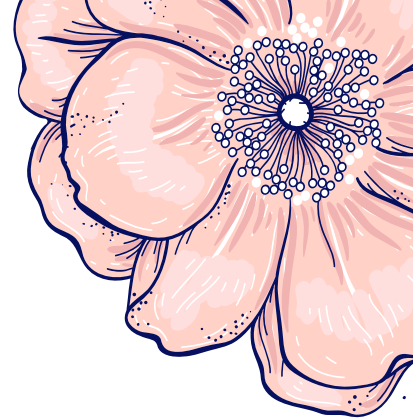




Oferta weselna

2022 • 2023

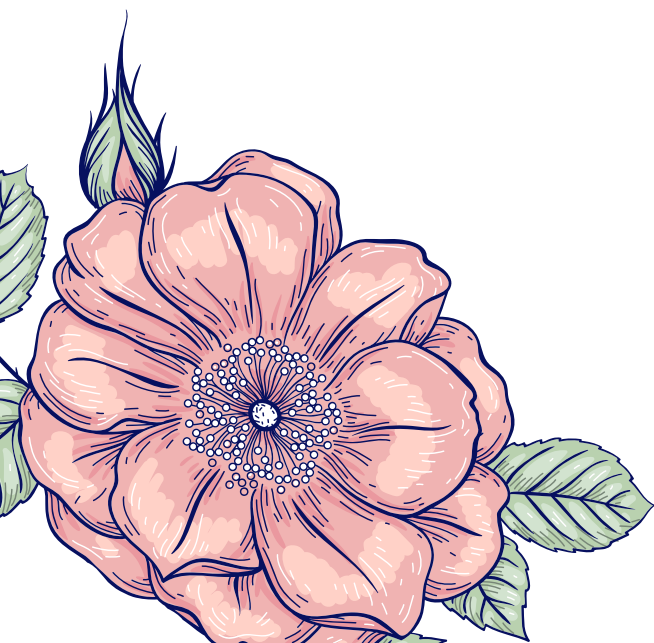
BOBROWA DOLINA

WIEŚ BOBROWA 25

16-060 ZABŁUDÓW

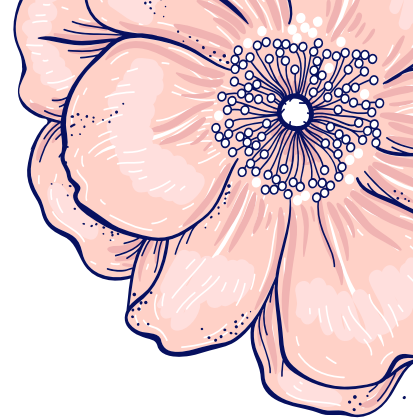
85 747 74 12 / 692 486 660

WWW.BOBROWADOLINA.PL



Nasze sale

Balowa do 200 os.



Nasze sale

Weselna do 80 os.

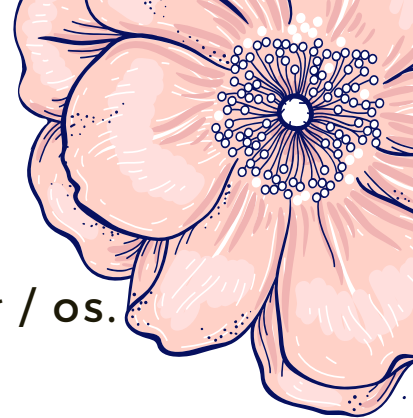


W cenie:

powitanie Pary Młodej chlebem i solą
tłuczenie kieliszków na szczęście
ciasto krojone
owoce sezonowe
nielimitowane napoje zimne i gorące:
soki jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną, kawa,
wybór herbat, dodatki
napoje gazowane 1 l / os.
bezpłatny parking
apartament dla Nowożeńców
podstawowa dekoracja stołów, bufetów i krzeseł
(białe obrusy, serwety, falbany, pokrowce)
biała sztaluga na listę gości
profesjonalna obsługa kelnerska
możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej
mrożenie i serwis alkoholu bez dodatkowej opłaty

Dodatkowo płatne:

degustacja menu weselnego 75 zł / os. (umawiane indywidualnie)
alkohol w wiaderkach z lodem 3 zł / os.
dekoracja sali światłem 2000 zł
candy bar od 1500 zł
wystrzelenie confetti 300 zł



Zupa (proszę o wybranie jednej pozycji):

Rosół drobiowy / makaron / natka
Krem z białych warzyw / płatki migdałów / oliwa pietruszkowa

**Danie główne serwowane
(proszę o wybranie jednej pozycji):**

Pieczona karkówka / sos myśliwski / ziemniaki opiekane / surówka sezonowa
Złocisty kurczak / sos porowy / ziemniaki opiekane / coleslaw

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni

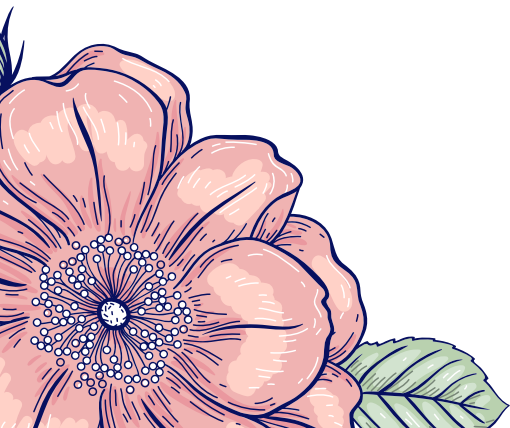
Płonąca szynka / buraczki zasmażane z nutą malin / palona kasza gryczana

Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty / kruchy pasztecik z kapustą

Przekąski:

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
2. Wędzonki własnego wyrobu:
polędwica, karkówka, szynka, boczek
3. Pasztet szefa kuchni z sosem chrzanowo - żurawinowym
4. Śliwki owijane wędzonym boczkiem
5. Śledzik białostocki z cebulą
6. Faszerowane pieczarki
7. Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem
8. Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
9. Kompozycja kruchych sałat, kiełków i warzyw
z sosem winegret
10. Świeże warzywa lub pikle
Pieczywo jasne i ciemne





Zupa (proszę o wybranie jednej pozycji):

Rosół drobiowy / makaron / natka
Krem porowo - ziemniaczany / chips z boczku / szczypiorek

Danie główne: (proszę o wybranie jednej pozycji):

Policzki wieprzowe w sosie własnym / ziemniaki opiekane /
surówka sezonowa
Roladka ze schabu z chorizo / sos z gorgonzoli / kluski śląskie /
bukiet kruchych sałat

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Płonąca szynka / buraczki zasmażane z nutą malin / palona kasza gryczana

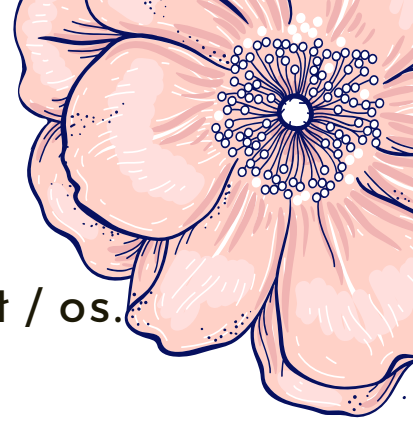
Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty / kruchy pasztecik z kapustą

Przekąski:

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
 2. Wędzonki własnego wyrobu:
połędwica, karkówka, szynka, boczek
 3. Rolady wiejskie:
drobiowa z orzechami włoskimi i serem lazur, schab z morelą,
majerankowa rolada z boczku ze śliwką,
 4. Pasztet z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli
 5. Śliwki owijane wędzonym boczkiem
 6. Szczupak faszerowany
 7. Śledzik białostocki w dwóch odstonach
 8. Sałatka wiejska z serami korycińskimi
 9. Sałatka z dziczyzną
 10. Carpaccio z buraka z kozim serem i sosem malinowym
 11. Mini caprese na rukoli
 12. Świeże warzywa lub pikie
- Pieczyno jasne i ciemne





Zupa (proszę o wybranie jednej pozycji):

Rosół drobiowy / makaron / natka
Strogonoff wołowy

Danie główne: (proszę o wybranie jednej pozycji):

Rolada z kaczki / sos winny / kluski śląskie
/ bukiet sałat z jabłkiem i żurawiną
Polędwiczka wieprzowa w zielonej kruszonce / opiekane ziemniaki /
bukiet sałat

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Płonąca szynka / buraczki zasmażane z nutą malin / palona kasza gryczana

**Danie gorące podane na półmiskach
(proszę o wybranie jednej pozycji):**

Schab sous - vide / sos powidłowy / kasza bulgur / surówka sezonowa
Filet z kurczaka z warzywami, ziemniaki w mundurkach

Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty / kruchy pasztecik z kapustą

Przekąski:

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
 2. Wędzonki własnego wyrobu: polędwica, karkówka szynka)
 3. Rolady wiejskie: drobiowa z orzechami włoskimi i serem lazur, schab z morelą,
majerankowa rolada z boczku ze śliwką
 4. Paszтет z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli
 5. Wytrawne babeczki
 6. Szczupak faszerowany
 7. Śledzik białostocki w dwóch odstonach
 8. Rolada szpinakowa z łososiem
 9. Sałatka z selerem, kurczakiem i winogronami
 10. Sałatka z dziczyzną
 11. Carpaccio z buraka z kozim serem
 12. Mini caprese na rukoli
 13. Świeże warzywa lub pikle
- Pieczyno jasne i ciemne



Podlaskie smaki



Stół wiejski na zimno 20 zł / os.
minimalne zamówienie 2000 zł

pieczone: karkówka, boczek
trzy rodzaje cienkiej kiełbasy, salceson biały i czarny, pasztetowa, kaszanka,
ser koryciński, ser żółty podlaski,
śłonina w ziołach, smalec, ogórki kiszane (sezonowo małosolne),
chrzan, musztarda, pieczywo
kwas chlebowy



Stół wiejski na ciepło 35 zł / os.
minimalne zamówienie 3500 zł

luzowane golonki pieczone w piwie,
kartacze, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana,
surówka z kapusty kiszanej, ogórki kiszane
kwas chlebowy



Dodatkowo do menu:



danie gorące 25 zł / os.

Schab sous - vide / sos powidłowy/ kasza bulgur / surówka sezonowa
Filet z kurczaka / warzywa pieczone / ziemniaki w mundurkach

deska serów 400 zł, ok 2 kg

koryciński, camembert, brie, lazur błękitny, lazur złocisty, gouda,
z dodatkiem orzechów, winogron, oliwek i krakersów

lody 10 zł / os.

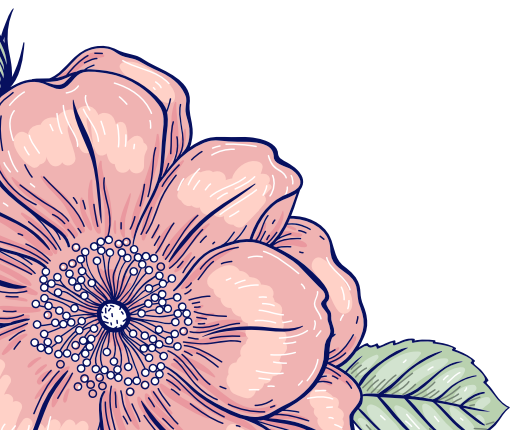
z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

lemoniada w słojach z kranikiem, z owocami i lodem 7 litrów - 100 zł

(do wyboru: cytrynowa, rabarbarowo - cytrynowa,
cytrynowo - pomarańczowa, cytrynowa Ice Tea)

nalewak z beczką piwa - (ok 400 zł - 600 zł)

cena jest uzależniona od wyboru piwa
w cenę wliczony jest sok malinowy, kubki



"Tak" w plenerze

zaślubiny w plenerze 700 zł

usługa zawiera: stół dla Urzędnika przykryty białym obrusem,
krzesła dla Pary Młodej i Świadków ubrane w białe pokrowce, godło.



Grill na świeżym powietrzu 90 zł / os. (minimum 30 os. do 5h, grill z obsługą 3h, każda rozpoczęta godzina dopłata 150 zł)

Żurek w kociołku 250 ml / os.

Dania z grilla: kiełbasa, kaszanka, karkówka, szaszłyk drobiowy (po 1 szt. / os.)
warzywa grillowane
sałatka z serem typu feta
ogórek kwaszony/ małosolny, smalec
ketchup, musztarda, chrzan
pieczywo jasne i ciemne
Napoje: kawa, herbata, woda



Obiad na sali 85 zł/os. (minimum 30 os. do 5h, każda rozpoczęta godzina dopłata 150 zł)

Żurek w kociołku 250 ml / os.

Dania gorące w bufecie ok 350 g /os.:
gulasz węgierski
pulpeciki w sosie
kluski śląskie
ziemniaki pieczone
bukiet surówek
Napoje: kawa, herbata, woda

Noclegi

**Cena noclegu:
85 zł / os.**



**Baza noclegowa na wyłączność :
30 pokoi do 76 osób - 6000 zł**

Dzieci do 5 lat śpiące z rodzicami - bezpłatnie
Doba hotelowa rozpoczyna się o 15:00, a kończy o 11:00
Śniadanie płatne dodatkowo 25 zł / os.
Opłata za zwierzę 35 zł / doba



Informacje dodatkowe

Rabaty:

wesele w piątek - 5 zł / os.

wesele od października do końca kwietnia - 10 zł / os.

Dzieci:

do 3 lat bezpłatnie - bez wyżywienia

do 12 lat 70 % ceny

Menu dziecięce:

Zupa: rosół z makaronem

Danie główne: Nuggestsy z kurczaka, frytki, mizeria

Czas trwania przyjęcia do godziny 4:00

(każda rozpoczęta godzina dopłata 300 zł,
nie później niż do godziny 6)