



TWOJE WYMARZONE WESELE W BARCZYŻNIANEJ PRZESTRZENI

ZAPYTAJ O WOLNY TERMIN NA ROK 2026

tel. 603996346
email: rezerwacja@hotelbarczyzna.pl

www.hotelbarczyzna.pl



Pakiet BASIC - 399 zł

nowoczesność połączona z tradycją

APERITIF PROSECCO

MENU NA PLATERACH

ZUPA

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- Krem z białych warzyw z pestkami dyni
- Zupa sezonowa

1 porcja / osoba
200 ml
1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE

- Konfitowane udko z kaczki z żurawiną
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- Roladki z kurczaka z papryką
- Grillowany schab z kością
- Dorsz w sosie porowym

3 porcje / osoba
150 g
4 do wyboru

DODATKI SKROBIOWE

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka
- Pyzy drożdżowe
- Ryż

2 porcje / osoba
120 g
2 do wyboru

DODATKI WARZYWNE

- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane
- Modra kapusta

1,5 porcji / osoba

DANIA DZIECIĘCE

- Rosół z makaronem
- Nuggetsy drobiowe z frytkami i marchewką gotowaną

1 porcja / osoba
150g

DESER

SERWOWANY DO STOŁU

- Deser lodowy z gorącymi malinami
- Tiramisu
- Panna cotta
- Ciasto - wybrane rodzaje

1 porcja / osoba
150g
1 do wyboru

TORT
WYBRANY SMAK

ZIMNY BUFET

PRZEKĄSKI W BUFECIE

- Deska wędlin z naszej wędzarni
- Deska serów
- Finger food (koreczki, mini caprese, frittata, rożki z tortilli)
- Sałatka Cezar
- Caprese z buraka
- Pieczywo, masło, zestaw oliw smakowych

2 porcje / osoba

KOLACJA W BUFECIE

- Żeberka smażone w miodzie i winie, ćwiartki ziemniaków, zasmażana kapusta
- Schab w delikatnym sosie z kaszą gryczaną
- Ryba sous-vide z warzywami na paterze i sosem z palonego masła
- Papryka nadziewana kaszą kuskus i warzywami
- Zupa podawana w kociołku (barszcz czerwony lub gulaszowa)

1,5 porcji / osoba
120 g
2 do wyboru

PAKIET NAPOJÓW

- Kawa z ekspresu
- Herbata różne rodzaje
- Woda z cytryną
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

bez limitu

ALKOHOL WG SPOŻYCIA LUB KORKOWE
15 zł / os.



Pakiet STANDARD - 549 zł

nowoczesność połączona z tradycją

APERITIF PROSECCO

MENU NA PLATERACH

ZUPA

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- Krem z białych warzyw z pestkami dyni
- Zupa sezonowa

1 porcja / osoba
200 ml
1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE

- Konfitowane udko z kaczki z żurawiną
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- Roladki z kurczaka z papryką
- Grillowany schab z kością
- Dorsz w sosie porowym

3 porcje / osoba
150 g
4 do wyboru

DODATKI SKROBIOWE

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka
- Pyzy drożdżowe
- Ryż

2 porcje / osoba
120 g
2 do wyboru

DODATKI WARZYWNE

- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane
- Modra kapusta

1,5 porcji / osoba

DANIA DZIECIĘCE

- Rosół z makaronem
- Nuggetsy drobiowe z frytkami i marchewką gotowaną

1 porcja / osoba
150g

DESER

SERWOWANY DO STOŁU

- Deser lodowy z gorącymi malinami
- Tiramisu
- Panna cotta
- Ciasto - wybrane rodzaje

1 porcja / osoba
150g
1 do wyboru

TORT

WYBRANY SMAK

ZIMNY BUFET

PRZEKĄSKI W BUFECIE

- Deska wędlin z naszej wędzarni
- Deska serów
- Finger food (koreczki, mini caprese, frittata, rożki z tortilli)
- Sałatka Cezar
- Caprese z buraka
- Pieczywo, masło, zestaw oliw smakowych

2 porcje / osoba

KOLACJA W BUFECIE

- Żeberka smażone w miodzie i winie, ćwiartki ziemniaków, zasmażana kapusta
- Schab w delikatnym sosie z kaszą gryczaną
- Ryba sous-vide z warzywami na paterze i sosem z palonego masła
- Papryka nadziewana kaszą kuskus i warzywami
- Zupa podawana w kociotku (barszcz czerwony lub gulaszowa)

1,5 porcji / osoba
120 g
2 do wyboru

PAKIET NAPOJÓW

- Kawa z ekspresu
- Herbata różne rodzaje
- Woda z cytryną
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

bez limitu

PAKIET ALKOHOLI

- Piwo butelkowe
- Wino różne rodzaje
- Prosecco
- Wódka Wyborowa

bez limitu



Pakiet PREMIUM - 649 zł

sztuka nowoczesności zamknięta na talerzu

APERITIF PROSECCO

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

- Sałatka z wołowiną, grillowanym kozim serem i dressingiem miodowym
- Tatar wołowy
- Sałatka z koziego sera z marynowanymi burakami, orzeszkami pinii i dressingiem miodowym

1 porcja /
osoba 100g
1 do wyboru

ZUPA

- Tradycyjny rosół z dziczyzny z makaronem
- Krem ze szparagów
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą

1 porcja / osoba
200ml
1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE

- Łosoś ze szpinakiem i ziemniakiem truflowym
- Polędwica wołowa z sosem z zielonego pieprzu oraz grillowanymi warzywami
- Filet z kaczki z pieczoną pyzą oraz modrą kapustą
- Zraz wołowy z ziołowymi kopytkami oraz mix sałat
- Kurczak maślany z musem z młodego groszku, marchewką i fasolą szparagową

1 porcja / osoba
190 g
1 do wyboru

DANIA DZIECIĘCE

- Rosół z makaronem
- Nuggetsy drobiowe z frytkami i marchewką gotowaną

1 porcja /
osoba
150 g

DESER

- Creme brulle z palonym cukrem

1 porcja / osoba

TORT
WYBRANY SMAK

ZIMNY BUFET

PRZEKĄSKI W BUFECIE

- Deska wędlin z naszej wędzarni
- Deska serów
- Finger food (koreczki, mini caprese, frittata, rożki z tortilli)
- Sałatka Cezar oraz Caprese z buraka
- Wytrawne przekąski (grzanki, konfitura z czerwonej cebuli, figa, ocet balsamiczny, bagietka, śledź, serek śmietankowy, rukola, grzanki, humus z buraka, avocado)
- Wytrawne tartaletki (mus z łososia, buraka, groszku, tuńczyka)
- Tatar wołowy oraz z łososia
- Mono sałatki
- Pieczywo, masło, zestaw oliw smakowych

1 porcja / osoba
150g
2 porcje / osoba

KOLACJA W BUFECIE

- Żeberka smażone w miodzie i winie, ćwiartki ziemniaków, zasmażana kapusta
- Schab w delikatnym sosie z kaszą gryczaną
- Ryba sous-vide z warzywami na paterze i sosem z palonego masła
- Papryka nadziewana kaszą kuskus i warzywami
- Zupa (barszcz czerwony lub gulaszowa)

1,5 porcji /
osoba 120 g
2 do wyboru

PAKIET NAPOJÓW

- Kawa z ekspresu
- Herbata różne rodzaje
- Woda z cytryną
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

bez limitu

PAKIET ALKOHOLI

- Piwo butelkowe
- Wino różne rodzaje
- Prosecco
- Wódka Finlandia
- Whiskey Jack Daniels
- Rum Captain Morgan
- Gin Gordon's

bez limitu



TWOJE WYMARZONE WESELE

W BARCZYŻNIANEJ PRZESTRZENI

INFORMACJE

Wyżywienie dla obsługi technicznej

50% ceny pakietu



Dzieci

0-5 lat - bezpłatnie | 5-10 lat - 50% ceny



Pokoje

1-os - 350 zł | 2-os - 590 zł | 3-os - 690 zł



Dane kontaktowe

HB sp. z o.o., Barczyzna 12, 62-330 NEKLA

email: sprzedaz@hotelbarczyzna.pl

tel. 603 996 346

nr konta: 87 9681 0002 0000 4917 2000 0010