

A decorative border of various line-art floral and leaf motifs surrounds the central text. The motifs include roses, berries, and various leaf patterns.

**WESELE 2024**  
**W HOTELU**  
**BARCZYZNA Medical Spa**



**Hotel Barczykzna Medical SPA**  
**Barczykzna 12**  
**62- 330 Nekla**  
**Tel.: 61 611 02 25**  
**[www.hotelbarczykzna.pl](http://www.hotelbarczykzna.pl)**



**W RAMACH ORGANIZACJI PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY:**

---

**Apartament dla Państwa Młodych**

\*

**Stoły weselne proste lub okrągłe**

\*

**Standardowy wystrój stołów i sali:  
szare lub czarne obrusy, białe serwetki bawełniane**

\*

**Czerwony dywan przed wejściem głównym**

\*

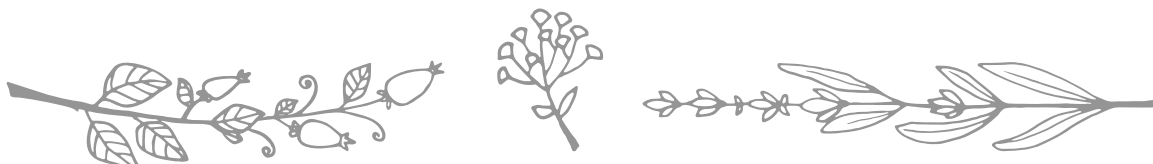
**Powitanie chlebem i solą**

\*

**Parking hotelowy**

\*

**Dostęp do Strefy Wellness dla Gości korzystających z noclegu**





**PAKIET**  
**WESELE SERWOWANE NA PLATERACH**

---

**UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ**

\*

**APERITIF**

\*

**OBIAD WESELNY 2 DANIOWY**

\*

**DESER**

\*

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

\*

**BUFET KOLACYJNY**

\*

**ZUPA PODAWANA W KOCIOŁKU**

\*

**NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJW BEZALKOHOLOWYCH**

\*

**PAKIET ALKOHOLI**

**CENA 420,00 zł / os.**



## UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

**APERITIF** Wino musujące

### MENU SERWOWANE

**ZUPA** 1 porcja/os. 200 ml (jedna do wyboru)

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni i smażonym tostem
- Aksamitny krem z pieczonej papryki z mozzarellą i bazylią
- Zupa krem z pieczonej gruszki i pietruszki

**DANIA GŁÓWNE** SERWOWANE NA PLATERACH 3 porcje/os. 150g (4 do wyboru)

- Konfitowane udko z kaczki w delikatnym sosie pomarańczowym
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- Roladki z piersi kurczaka nadziewane borowikami w sosie grzybowym
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem pleśniowym
- Pieczona ryba w sosie porowym
- Rzodkiew nadziewana kaszą bulgur, warzywami i zielonym pesto (wegańskie)

**DODATKI SKROBIOWE** 2 porcje/os. 120 g (2 do wyboru)

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

**DODATKI WARZYWNE** 1,5 porcji/os. 120 g (2-3 do wyboru)

- Bukiet surówek (trzy rodzaje)
- Kapusta biała zasmażana
- Warzywa gotowane
- Buraki zasmażane
- Fasolka szparagowa z bułką tartą
- Kompozycja chrupiących sałat z sosem vinegrette
- Orientalne warzywa smażone

**DANIA DZIECIĘCE 0 – 10 lat**

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

### DESER

- Eton Mees, czyli bezowo-owocowy bałagan

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK** 2 porcje/os. (6 do wyboru)

- Mix tradycyjnych galantyn
- Galaretki drobiowo – warzywna
- Pasztet wieprzowy z sosem cumberland
- Tatar wołowy z dodatkami
- Patera wędlin wędzonych we własnej wędzarni
- Sandacz lub łosoś w galarecie
- Ryba po grecku
- Śledziowy mix
- Sałatka ze szpinakiem i wędzonym pstrągiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese
- Sałata cesar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera
- Deska serów i wędlin z własnej wędzarni
- Pieczywo, masło, sosy zimne

**BUFET KOLACYJNY** 1,5 porcji/os. 120g (2 do wyboru)

- Bigos staropolski (dostępny w wersji wegańskiej)
- Żeberka smażone w miodzie i winie z cząsteczkami ziemniaków
- Ryba sous-vide z warzywami na parze i sosem z palonego masła
- Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi
- Papryka nadziewana kuskusem i warzywami (wegańskie)

**ZUPA PODAWANA W KOCIOŁKU** 1 porcja/os. 200 ml (jedna do wyboru)

- Tradycyjny żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa
- Barszcz biały z ziemniakami (wegańskie)

**NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH**

- Kawa przelewowa, wybór herbat w bufecie
- Woda mineralna, soki owocowe w karafkach i napoje gazowane

**PAKIET ALKOHOLI**

- Wódka Wyborowa
- Wino białe lub czerwone
- Piwo butelkowe



**PAKIET  
WESELE SERWOWANE NA TALERZACH**

---

**UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ**

\*

**APERITIF**

\*

**OBIAD WESELNY 3 DANIOWY SERWOWANY NA TALERZACH**

\*

**DESER**

\*

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

\*

**KOLACJA SERWOWANA**

\*

**ZUPA NOCNA**

\*

**NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJW BEZALKOHOLOWYCH**

\*

**PAKIET ALKOHOLI**

**CENA 399,00 zł / os.**



## UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

**APERITIF** Wino musujące

### MENU SERWOWANE

**PRZYSTAWKA** 1 porcja/os. 100 g (jedna do wyboru)

- Sałatka z gęsinią, grillowanym kozim serem i dressingiem miodowym
- Plastry polędwicy wieprzowej z warzywami i dressingiem z suszonego pomidora
- Sałatka z koziego sera z marynowanymi burakami, orzeszkami pinii i dressingiem miodowym (wegańskie)

**ZUPA** 1 porcja/os. 200 ml (jedna do wyboru)

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- Krem z białych warzyw z popcornem z kaszy gryczanej
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

**DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA TALERZACH** 1 porcji/os. 160 g – 190 g (jedno danie do wyboru)

- Sandacz, ziemniak truflowy, grzybki shimeji, szpinak świeży, por, koperek, bakłażan, sos grejpfrutowy
- Polędwiczka wieprzowa sous vide, puree z batatów, puree z pietruszki, sos z wędzonej gorzkiej czekolady
- Faszerowane udko z kaczki, sos miodowo – żurawinowy, pyzy, jabłko, kapusta modra, sos pieczeniowy
- Zraz wołowy, kluski śląskie, buraki, sos pieczeniowy
- Gołąbki z kaszą kuskus i grzybami (wegańskie)

### DANIA DZIECIĘCE 0 – 10 lat

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

### DESER

- Eton Mees, czyli bezowo-owocowy bałagan

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK** 2 porcje / os. (6 do wyboru)

- Mix tradycyjnych galantyn
- Galaretka drobiowa – warzywna
- Paszтет wieprzowy z sosem cumberland
- Tatar wołowy z dodatkami
- Patera wędlin wędzonych we własnej wędzarni
- Sandacz w galarecie
- Ryba po grecku
- Śledziowy mix
- Sałatka ze szpinakiem i wędzonym pstrągiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese
- Sałata cesar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera
- Deska serów i wędlin z własnej wędzarni
- Pieczywo, masło, sosy zimne

**KOLACJA BUFET** 1,5 porcji / os. 120g (dwa rodzaje do wyboru)

- Żeberka smażone w miodzie i winie, cząsteczki ziemniaków, zasmażana kapusta
- Schab w delikatnym sosie z kaszą gryczną
- Ryba sous-vide z warzywami na parze i sosem z palonego masła
- Papryka nadziewana kuskusem i warzywami (wegańskie)

**ZUPA NOCNA** 1 porcja/os. 200 ml (jedna do wyboru)

- Tradycyjny żur z białą kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz biały z ziemniakami (wegańskie)

### NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa przelewowa, wybór herbat w bufecie
- Woda mineralna, soki owocowe w karafkach i napoje gazowane

### PAKIET ALKOHOLI

- Wódka Wyborowa
- Wino białe lub czerwone
- Piwo butelkowe



## NA ZAMÓWIENIE

---

### ATRAKCJE KULINARNE

#### **Staropolski udziec wieprzowy 45 zł / porcja - minimum 50 porcji**

podany z ziemniakami opiekanymi w ziołach oraz sosami żurawinowym i czosnkowym

#### **Pieczony prosiak 55 zł / porcja - minimum 50 porcji**

z nadzieniem z kaszy gryczanej lub mięsa podany z sałatką ziemniaczaną oraz sosem jagodowym i czosnkowym

#### **Wiejski stół - 40 zł/ os. - minimum 50 porcji**

Szynki naturalnie wędzone, Kiełbasy, Podroby, Mięsa  
Smalec, ogórki kiszzone, musztarda, chrzan, ćwikła, masło  
Pieczywo : bagietki, chleby, bułki

### NA SŁODKO

#### **Słodki zestaw - 75 zł / os.**

**Tort weselny** 1 porcja/os. 100 -110 g/porcja wybrany z katalogu cukierni współpracującej z Hotelem przez Parę Młodą

**Ciasta w bufecie** 1 porcja/os.

**Mono deserki w bufecie** 2 szt/os.

#### **Owoce sezonowe mix – 200 zł / plater**

#### **Świeżo wyciskane soki warzywno – owocowe/lemoniada 60 zł / 1l**

podawane w szklanych dyspenserach z dekoracją ze świeżych owoców

### USŁUGI DODATKOWE

#### **Barman**

przygotowanie drinków na bazie alkoholi ustalonych z Parą Młodą - 2 500 zł/ 8 h

5 podstawowych drinków – 20 zł / szt

#### **ALKOHOL POZA PAKIETEM:**

Piwo butelkowe 0,5l – 14 zł

Wódka (Wyborowa) 0,5l – 80 zł

Wódka (Finlandia) 0,5l – 110 zł

Wino (Gruzińskie) 0,75l – 80 zł

Whiskey (Ballantine's) 0,7l – 200 zł

Whiskey (Jack Daniel's) 0,7l – 290 zł

Prosecco - 0,7l - 80 zł

[www.hotelbarczyzna.pl](http://www.hotelbarczyzna.pl)



## POPRAWINY W STYLU GARDEN PARTY

---

Uroczystość w ciągu dnia

Proponujemy organizację plenerowych poprawin w ogrodzie w przepięknej scenerii lasu

**GRILLOWE MENU (dla minimum 30 os.)**

**STANDARD 90 zł/os. W formie bufetuc zas ok. 6 godz.**

**PREMIUM 115 zł/os. W formie bufetu czas ok. 6 godz.**

Dzieci do lat 5 gratis, dzieci 5-10 lat 50%

W razie niepogody możliwość przeniesienia w inne miejsce

### MENU

#### ZUPA

Zupa gulaszowa

#### MIĘSA Z GRILLA

Karkówka marynowana

Grillowana pierś z kurczaka

#### LUB MENU WEGE

#### DODATKI

Sałatka cesar

Sałatka ziemniaczana

Ogórki kiszzone

Ziemniaki pieczone z gzikiem

Marynaty sezonowe

Sałaty sezonowe z sosem vinegret

Sosy do mięs

Pieczyno

Masło

#### OPCJA PREMIUM:

2 piwa / os.

**Możliwość rozpalenia ogniska – 250 zł**  
**Oprawa muzyczna i sprzęt we własnym zakresie**

#### DODATKOWO

Możliwość podgrzania dań z wesela





#### **OPŁATY DODATKOWE:**

- Wyżywienie dla obsługi technicznej (Dj, Fotograf itp.) - cena według pakietów
- Dzieci: 0-5 lat – bezpłatnie, 5-10 lat - 50% ceny, powyżej 11 lat - 100% ceny
- Pokrowce na krzesła: 8 zł / szt.
- Dekoracje florystyczne – dostarczane przez Parę Młodą
- Ceremonia na świeżym powietrzu (krzesła, weselna pergola, sztaluga, insygnia urzędnicze, w przypadku nie pogody możliwość w Sali lub w namiocie) – 800 zł
- Dopłata do przedłużenia Wesela za każdą godzinę – 1000 zł

#### **NOCLEG:**

##### **Cennik pokoi dla Gości Weselnych (ze śniadaniem):**

- Pokój 1- os.: 260 zł,
- Pokój 2- os.: 460 zł,
- Pokój 3- os.: 520 zł,
- Pokój 4- os.: 620 zł,
- dostawka: 100 zł

#### **ZASADY REZERWACJI:**

- **Organizujemy wesela powyżej 80 osób**
- **Przy organizacji wesela wymagane jest zarezerwowane minimum 30 pokoi hotelowych**
- Wstępna bez kosztowa rezerwacja – 2 tygodnie
- Dokonanie rezerwacji - email zawierający oznaczenie osoby dokonującej rezerwację, adres, kontakt telefoniczny, adres email, data imprezy, przybliżoną liczbę uczestników
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy wraz z wpłatą zaliczki w kwocie 1000 zł
- Zastrzegamy sobie możliwość wzrostu ceny o wartość inflacji na rezerwację powyżej 6 miesięcy naprzód.

#### **DANE KONTAKTOWE**

HB Sp. z o.o.

Barczyzna 12,

62-330 Nekla

[www.hotelbarczyzna.pl](http://www.hotelbarczyzna.pl)

tel. 697 800 932

email: [sprzedaz@hotelbarczyzna.pl](mailto:sprzedaz@hotelbarczyzna.pl)

#### **Numer konta bankowego:**

33 1130 1088 0001 3151 7620 0001