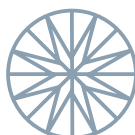


★ ★ ★ ★
REZYDENCJA
LUXURY HOTEL

OFERTA WESELNA



Pakiet kryształowy



Pakiet diamentowy



Pakiet brylantowy

REZYDENCJAHOTEL.PL



PAKIET KRYSZTAŁOWY

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 13 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń

320 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA

Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH

- Śląska rolada wołowa i wieprzowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w delikatnym sosie jabłkowym
- Kurczak z serem camembert i żurawiną
- Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką

DODATKI

- Tradycyjne kluski śląskie
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Sałatka z tartych buraczków

DESER

- Puchar lodów rzemieślniczych z egzotycznymi owocami i polewą czekoladową

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Łagodna terina z kurczaka
- Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka z tuńczykiem w sosie własnym i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem i chrupiącym bekonem
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa; gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

Jedna do wyboru:

- Soczyste żeberko z puree z musztardą i serem oraz sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatna tarta z kaszy, *ragout* z czerwonych warzyw

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

Jeden do wyboru:

- Tradycyjny żur
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa parzona (Mauro 100% Arabica), wybór herbat
- Soki owocowe, woda mineralna

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH – 20 PLN od osoby

- Pepsi, Mirinda, 7-up, woda gazowana

PAKIET ALKOHOLI – 50 PLN od osoby

- Wódka Wyborowa / 0.5 l
- Wino stołowe białe lub czerwone / 200 ml
- Piwo lane / 0.5 l

Oferujemy także dodatkową kolację w formie pokazu Szefa Kuchni:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym – **50 PLN od osoby**
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą – **50 PLN od osoby**
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami – **60 PLN od osoby**
- Sarna – **65 PLN od osoby**
- Struś – **70 PLN od osoby** (dla minimum 80 osób; zamówienie należy złożyć z wyprzedzeniem)



PAKIET DIAMENTOWY

Powitanie chlebem i solą

Aperitif: wino musujące

Obiad weselny 3-daniowy

Bufet 16 zimnych przekąsek

Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami

Gorąca kolacja w bufecie po północy

Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń

Tort Mistrza Cukiernictwa

380 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Krem borowikowy z orzechami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH

- Śląska rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w delikatnym sosie jabłkowym
- Kurczak z serem camembert i żurawiną
- Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką

DODATKI

- Tradycyjne kluski śląskie
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
- Risotto wegetariańskie
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Kompozycja chrupiących sałat z sosem vinaigrette
- Sałatka z tartych buraczków

DESER Jeden do wyboru:

- Puchar lodów rzemieślniczych z egzotycznymi owocami i polewą czekoladową
- Crème brûlée z karmelem i owocami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Patera suszonych polskich wędlin
- Łagodna terina z kurczaka
- Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Sałatka śledziowa

- Sałatka z tuńczykiem w sosie własnym i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem i chrupiącym bekonem
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa; gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PORCJOWO POD KAWERSAMI Jedna do wyboru:

- Soczyste żeberko z puree z musztardą i serem oraz sałatką z fasolką szparagową i gruszkami
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatna tarta z kaszy, ragout z czerwonych warzyw
- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z serem feta

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

- Żur na maślanie z białą kiełbasą
Oraz do wyboru
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Strogonow ze smażoną polędwicą wołową i pieczarkami

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa parzona (Mauro 100% Arabica), wybór herbat
- Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

Oferta zawiera także tort weselny Mistrza Cukiernictwa

Jeden do wyboru:

- Śmietanowy z owocami
- Szwarcowaldzki

PAKIET ALKOHOLI – 50 PLN od osoby

- Wódka Wyborowa / 0.5 l
- Wino stołowe białe lub czerwone / 200 ml
- Piwo lane / 0.5 l

Oferujemy także dodatkową kolację w formie pokazu szefa kuchni:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym – **50 PLN od osoby**
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą – **50 PLN od osoby**
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami – **60 PLN od osoby**
- Sarna – **65 PLN od osoby**
- Struś – **70 PLN od osoby** (dla minimum 80 osób; zamówienie należy złożyć z wyprzedzeniem)



PAKIET BRYLANTOWY

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 20 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami



Dodatkowa kolacja: pokaz Szefa Kuchni



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń



Pawł Tort Mistrza Cukiernictwa



Pakiet alkoholi

470 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Krem borowikowy z orzechami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH

- Śląska rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Kaczka w pomarańczach
- Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką
- Pieczony indyk ze szpinakiem i serem mozzarella

DODATKI

- Kluski śląskie tradycyjne i tarte
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
- Risotto wegetariańskie
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Kompozycja chrupiących sałat z sosem vinaigrette
- Sałatka z tartych buraczków
- Bukiet sezonowych warzyw

DESER Jeden do wyboru:

- Puchar lodów rzemieślniczych z egzotycznymi owocami i polewą czekoladową
- Crème brûlée z karmelem i owocami
- Czekoladowa panna cotta z musem owocowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Patera suszonych polskich wędlin
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Łagodna terina z kurczaka
- Terina z kaczęj wątróbki z galaretką jabłkową
- Ozory wołowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Kulki rybne
- Patera wędzonych ryb
- Tatar z tuńczyka z awokado i cytrusami
- Oryginalny śledź w oleju z cebulką

- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Sałatka z tuńczykiem, anchois i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem, chrupiącym bekonem, borowikami i cykorią
- Sałatka z owocami morza
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa; gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PORCJOWO POD KAWERSAMI Jedna do wyboru:

- Staropolska pieczeń św. Huberta z sarny, tarta z batatem i fasolką szparagową
- Policzki wołowe z aksamitnym puree z pieczonego selera i kompozycją sałat
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatna tarta z kaszy, ragout z czerwonych warzyw
- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z serem feta
- Pstrąg podany z pieca z dodatkiem grillowanych warzyw i ziemniaków gratin

DODATKOWA KOLACJA – pokaz Szefa Kuchni

Jeden do wyboru:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami
- Sarna lub struś – dopłata 20 złotych od osoby

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

- Żur na maślanie z białą kielbasą
- Oraz do wyboru
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Wołowina po burgundzku

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEALKOHOLOWYCH

- Kawa parzona (Mauro 100% Arabica), wybór herbat
- Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

PAKIET ALKOHOLI

- Wódka Wyborowa / 0.5 l
- Wino stołowe białe lub czerwone / 200 ml

Oferta zawiera także tort weselny Mistrza Cukiernictwa

Jeden do wyboru:

- Śmietanowy z owocami
- Szwarcwaldzki
- Pawi Tort



BUFETY TEMATYCZNE

BUFET PORTOFINO

Cena Bufetu: 65 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Ostrygi z chili i kolendrą
- Carpaccio z wołowiny „Black Angus” z oliwkami iberyjskimi
- Tatar z tuńczyka z dodatkiem avocado
- Szynka parmeńska
- Bresaola – długo dojrzewająca włoska wędlina z mięsa wołowego
- Włoskie wędliny, salami
- Salami francuskie
- Pieczona sardynka w tempurze
- Cykorია z gruszkami i kozim serem
- Szparagi z miodem truflowym, żurawiną i bekonem
- Sery kozie, zagrodowe
- Prawdziwe sery włoskie i szwajcarskie



BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Cena Bufetu: 55 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Szynka parmeńska z soczystym melonem
- Grillowane oherżyny z mozzarellą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Papryczki pepperoni faszerowane serem feta
- Krewetki w trzech odstonach z dipami
- Smażone krewetki z dipami
- Sałatka z makaronem i krewetkami
- Plater wędzonych ryb
- Kompozycja sałat
- Dipy i dressingi
- Aromatyczne pomidory z mozzarellą
- Pieczywo smakowe, gorące bułeczki, focaccia, chrupiące grzanki



BUFET WIEJSKI

Cena Bufetu: 40 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Swojskie wyroby: salceson, krupnioki,
- Żymłoki, kiełbasy suche, pasztetowa, metka, wędzony schab, baleron,
- Ślaski galert
- Sałatka ziemniaczana ze śledziem i jabłkiem
- Sałatka z salcesonem i piklami
- Ogórki kiszzone
- Pomidory z czerwoną cebulą
- Chleb wiejski
- Smalec



REZYDENCJA LUXURY HOTEL

BUFETY SŁODKIE

STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

Cena Bufetu: 40 PLN od osoby
Wymagane minimum 40 osób

- Kompozycja ciast Rezydencji
- Słodkie deserki
- Kruche ciasteczka na maśle
- Kolorowe bezy
- Babeczki z wykwintnym nadzieniem
- Kokosanki / Rochery
- Owoce filetowe



BUFET SŁODKI CARTIERA

Cena Bufetu: 65 PLN od osoby
Wymagane minimum 40 osób

- Ręcznie robione praliny i trufle
- Perły w Rocherach
- Turkusy, granaty, malachity i opale w słodkich deserach
- Babeczki z wykwintnym nadzieniem
- Makaroniki marcepanowe
- Bursztyny w *crème brûlée*
- Cartier w ciastach
- Aromatyczne śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami
- Owoce 4 stron świata



BUFET PRIMABALERINY PAVOLOVEJ

Cena Bufetu: 55 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Legendarna Beza Pavlowej, specjalność Mistrza Cukiernictwa
- Dwa rodzaje tart owocowych
- Stylizowane słodkie deserki
- *Crème brûlée*
- Babeczki z wykwintnym nadzieniem
- Makaroniki marcepanowe
- Rochery
- Ręcznie robione praliny i trufle
- Śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami



BUFET WIELKIEGO GATSBY'EGO

75 PLN od osoby

Lata 20., czasy wystawnych uroczystości w stylu art deco, zakrapianych najrzadszymi i najwytrawniejszymi alkoholami. Z miłości do estetyki i fascynacji słodkościami wypełnionymi ekskluzywnymi trunkami, powstał Bufet Wielkiego Gatsby'ego. Rozsmakujcie się w ręcznie stylizowanych pralinach Mistrza Cukiernictwa, nasączonych wyselekcjonowanymi trunkami. Dodatkowo, Waszą wyjątkową uroczystość osłodzi bufet z dekorowanymi owocami oprószonymi złotem.

Bufet zawiera:

Ręcznie robione praliny i trufle wypełnione alkoholami



Wyselekcjonowane, ekskluzywne alkohole:

Chivas Regal Whisky, Koniak Hennessy, Pravda Espresso Vodka,
Ron Zacapa Centenario Rum



Domowej roboty ajerkoniak: klasyczny i czekoladowy



Dodatkowy bufet owocowy:

Dekorowane owoce w czekoladzie



TORTY MISTRZA CUKIERNICTWA



Lśniące rochery i praliny, oryginalne desery, niebiańsko lekkie bezy i bajeczne torty, które urzekają doborem smaków i estetyką wykonania. Przedstawiamy dzieła sztuki Mistrza Cukiernictwa, Ryszarda Broła. Torty naszego Mistrza to istna cukiernicza wirtuozeria. Wszystkie składniki dobierane są z należytą pieczołowitością i dbałością o każdy szczegół. Wypieki powstają z naturalnych, najwyższej jakości składników w oparciu o sprawdzone receptury. Proponujemy Państwu torty smakowe:

- Tort śmietankowy: 18 PLN
- Tort czekoladowy: 19 PLN
- Tort chałwowy: 20 PLN
- Tort szwarcwaldzki: 21 PLN
- Tort pistacjowy: 24 PLN
- Naked cake: 20 PLN
- **Tort królewski: 28 PLN**

PODANIE TORTU W OGRODZIE REZYDENCJI

- Z oprawą muzyczną: 300 PLN
- Z muzyką i zimnymi ogniami: 400 PLN



* CENY OD OSOBY



REZYDENCJA LUXURY HOTEL

KRÓLEWSKI PAWI TORT MISTRZA CUKIERNICTWA

Paw niebieski – w Indiach uznawany za świętego ptaka, ujmującą pięknem kolorów i dostojnym charakterem. Paw jest również symbolem Rezydencji, dlatego też stał się inspiracją dla Mistrza Cukiernictwa do stworzenia wyjątkowego cukierniczego dzieła sztuki. Tort stworzony został na bazie naturalnych składników, z dodatkiem kremu śmietanowego, a każda z jego warstw zwieńczona jest belgijską, złocistą czekoladą. Całość kompozycji dopełniają zdobienia w postaci złotej sylwetki ptaka oraz kolorowego, pawiego ogona. Niepowtarzalny smak i prawdziwy unikat w dziedzinie sztuki cukierniczej.



FONTANNA ALKOHOLOWA

10 PLN od osoby przy min. 25 osobach (5 litrów)

Efektowna fontanna ze srebrnym wykończeniem, doskonale podkreślająca prestiż i rangę przyjęcia, na którym wystąpi jako atrakcja. Fontanna może zawierać trunk alkoholowy lub możemy wypełnić ją dla Państwa dowolnym napojem bezalkoholowym, na przykład lemoniadą. Srebrna błyszcząca konstrukcja nie tylko dodaje splendoru całej uroczystości, ale także w pewien naturalny sposób tworzy miejsce idealne do integrowania gości, czy zrobienia wyjątkowej, pamiątkowej fotografii.



FONTANNA CZEKOLADOWA

Oferujemy także możliwość wynajęcia fontanny z płynną czekoladą. Czekaj na Was mnóstwo przekąsek, które idealnie komponują się ze smakiem czekolady. Wszystko podane na zdobionych paterach i tacach kolorystycznie dobranych zgodnie z wystrojem Waszego przyjęcia.

Wynajem fontanny:

Do 50 osób	1500 PLN
Od 50–100 osób	2000 PLN
Powyżej 100 osób	20 PLN od osoby



ŚLUB W PLENERZE

Naszym przyszłym Młodym Parom proponujemy organizację ceremonii ślubnej w malowniczej i kojącej scenerii ogrodu Rezydencji lub zimowy ślub plenerowy w pięknych wnętrzach hotelu. W zależności od wizji Przyszłych Małżonków, urzędnik Stanu Cywilnego lub Mistrz Ceremonii udzieli Państwu ślubu w hotelu bądź w urokliwym otoczeniu przyrody. Zapewniamy prywatność, której najczęściej brakuje w urzędach, gdzie ceremonia trwa zazwyczaj kwadrans, a inni czekają na rozpoczęcie kolejnej. Na Państwa życzenie, oczekiwanie na ceremonię uświetnić mogą eleganckie przystawki oraz szampa. Wszystko to gwarantuje niezapomniane wrażenia zarówno dla Państwa jak i dla Państwa Gości.

PAKIET I

3000 PLN

- Namiot
- Biały dywan
- Krzesła w białych pokrowcach
- Srebrne krzesła dla Pary Młodej
- Nagłośnienie
- Insygnia urzędnicze
- Szkatuła na obrączki
- Dekoracje florystyczne (min. 4 punkty kwiatowe)
- Dekoracja stołu urzędnika / mistrza ceremonii

PAKIET II

4800 PLN

- Altana
- Biały dywan
- Krzesła w białych pokrowcach
- Srebrne krzesła dla Pary Młodej
- Nagłośnienie
- Insygnia urzędnicze
- Szkatuła na obrączki
- Dekoracje florystyczne (min. 4 punkty kwiatowe)
- Dekoracja stołu urzędnika / mistrza ceremonii

PAKIET III

8500 PLN

- Altana z dekoracją kwiatową lub woalem
- Kryształowy żyrandol
- Biały dywan
- Krzesła w białych pokrowcach
- Srebrne krzesła dla Pary Młodej
- Nagłośnienie
- Insygnia urzędnicze
- Szkatuła na obrączki
- Pudełko na koperty
- Dekoracje florystyczne (8 punktów kwiatowych)
- Dekoracja stołu urzędnika / mistrza ceremonii





NA ZIMNO

Babeczki z musami
Omlet z łososiem i aromatycznymi ziołami
Tatar za śledzia z chipsem z batata
Pate z delikatną galaretką jabłkową
Mini mozzarella z emulsją balsamiczną i świeżą bazylią
Strudel ze szpinakiem, serem feta i orzechami

NA CIEPŁO

Chrupiące skrzydełka z kurczaka na ostro
Śliwka otulona bekonem

PREZENTY DO KAŻDEGO Z PAKIETÓW WESELNYCH

PRZED WESELEM

Specjalne ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych



Darmowa degustacja wszystkich bufetów tematycznych,
tortów i proponowanych win podczas spotkania organizowanego
dla wszystkich par danego sezonu weselnego*

W DNIU PRZYJĘCIA

Sala weselna



Powitanie chlebem i solą



Aperitif na powitanie



Okrągłe stoły z dekoracją tj. białe obrusy, płócienne serwety, kryształowe kandelabry



Dekoracja bufetów



Nocleg w jednym z 6 apartamentów

PO WESELU

10% Rabatu na organizację przyjęcia okolicznościowego



Kolacja w pierwszą rocznicę ślubu o wartości 200 zł

*Degustacja weselna dla par z podpisaną umową w prezencie od hotelu, dla pozostałych osób 150 PLN od osoby.

ATRAKCJE WESELNE

SABRAGE – TECHNIKA OTWIERANIA SZAMPANA

Sabrage to wyjątkowo efektowna technika otwierania szampa (i innych win musujących), która znana jest już od stuleci. Polega ona na umiejętnym ścięciu szyjki butelki szablą w taki sposób, by kołnierzyk butelki wraz z korkiem odfrunął w powietrze. Ważny jest kąt nachylenia, znajomość odmian szampa, ciśnienia jakie znajduje się pod korkiem i oczywiście miejsca cięcia butelki.

Nasi wyszkoleni kelnerzy posługują się klasyczną szablą by otworzyć i zaserwować pełnego drobnymi bąbelkami, francuskiego szampa Mumm. Jeśli cenisz sobie szlachetne detale i lubisz zaskakiwać swoich gości niecodziennymi atrakcjami, będzie to idealne rozwiązanie na Twoje przyjęcie – ukoronuj swój wielki dzień wyjątkowym toastem.

NAPIS LOVE

All you need is... LOVE! Podświetlany napis LOVE jest idealnym elementem dekoracyjnym na wesela, może stanowić także znakomite uzupełnienie scenerii ślubnej jako nietuzinkowy dodatek do zdjęć. Komplet przestrzennych liter wykonanych z wysokiej jakości tworzywa daje efekt światła w postaci ciepłej bieli – dla wszystkich, którzy cenią sobie niebanalne dekoracje i nowoczesny design. Ten wyjątkowy akcent z pewnością dopełni romantycznego klimatu Waszej uroczystości. Oświetlony napis możemy umieścić w Sali lub w naszym Ogrodzie.

POKAZ BANIEK MYDLANYCH

Pokaz trwa 30 minut i prowadzony jest przez jedną z finalistek programu „Mam Talent”. Ten mini spektakl rozpoczyna się od najmniejszych baniek, a następnie artystka tworzy bańki w różnych kształtach i rozmiarach. Mydlane show nabiera rumieńców, gdy bańki zaczynają napełniać się dymem, ogniem i parą wodną, aż w końcu urastają do ogromnych rozmiarów, tak, że mogą pomieścić człowieka. Pokaz baniek może odbyć się także w świetle ultrafioletu.

ANIMATOR DLA NAJMŁODSZYCH

Jeżeli martwisz się, że Twoi goście weselni będą zaabsorbowani opieką swoich najmłodszych pociech- mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie- urozmaicone animacje. Nasi animatorzy, dzięki doświadczeniu i wiedzy oraz oryginalnemu podejściu do najmłodszych, potrafią utrzymać ich uwagę, wysłuchać i dać im wiele zabawy. Animatorzy to idealne rozwiązanie dla wesel, w których sporą częścią zaproszonych Gości są dzieci poniżej 12 roku życia. Wygląd, strój i charakterystyka naszych animatorów sprawiają, że najmłodsi bardzo chętnie biorą udział we wszystkich organizowanych przez nich zabawach.

LODOWY FOOD TRUCK

Co powiecie na znakomite, tradycyjne lody na weselu plenerowym, które mogą być orzeźwiającą atrakcją dla Waszych Gości? N'ice Cream jest małą, słodką ciężarówką, która zmieści się w centralnej części naszego ogrodu. Jej unikalny design i różnorodność smaków oferowanych lodów z pewnością Was urzeknie. Lodowy food truck jest niekwestionowanym HITEM sezonu 2018.

MALOWANIE PIASKIEM

Malowanie piaskiem to wyjątkowe widowisko, które wzrusza, zachwyci i daje możliwość wyrażenia dowolnych emocji. Za pomocą piaskowych animacji można opowiedzieć w zasadzie każdą historię- najlepiej historię Waszego poznania. Sztuką malowania piaskiem władają artyści, którzy w fenomenalny sposób wykorzystują tę technikę do tworzenia dynamicznych piaskowych obrazów.

POKAZ OGNIĄ FIRESHOW

Profesjonalne pokazy Fireshow to obecnie niemal nieodłączny element każdego widowiskowego przyjęcia weselnego. Pokaz zawiera efekty ogniowo-pirotechniczne, które połączone z dynamiczną muzyką, nadają unikalny, indywidualny charakter zaplanowanej przez Was atrakcji. Możecie mieć pewność, że tego rodzaju pokazy z pewnością pozostawią niezapomniane wrażenia u Waszych Gości.

FAJERWERKI

Pokazy pirotechniczne realizowane są w naszym przepięknym ogrodzie, tuż przed godziną 22:00. Idealnym rozwiązaniem jest połączenie dwóch naszych atrakcji, czyli zaserwowanie tortu w ogrodzie wraz z oprawą muzyczną i pokaz sztucznych ogni w tle. Gwarantujemy, że to spektakularne połączenie na długo zapadnie w pamięci Waszych Gości.

PAKIET

LUXURY GLAMOUR WEDDING

Dbając o każdy detal Waszego najważniejszego dnia, rekomendujemy skorzystanie z bezcennej pomocy wedding planner'a. Doświadczona konsultantka ślubna — Karolina Ostachowicz, osobiście pomoże Wam w każdym aspekcie przygotowań, a w dniu ślubu, dopilnuje wszelkich kwestii organizacyjnych.

SPEŁNIAJĄC WASZE ŚLUBNE MARZENIA, KAROLINA ZREALIZUJE:

1. Wypracowanie indywidualnego motywu przewodniego.
2. Użycie motywu przewodniego we wszelkich elementach dekoracyjnych.
3. Pomoc w projekcie i zamówieniu zaproszeń ślubnych oraz dodatkowej papeterii na dzień ślubu (winiетки, plan stołów, księga gości itd.)
4. Doradztwo w ramach przebiegu uroczystości – wypracowanie indywidualnego scenariusza dnia ślubu.
5. Pomoc w realizacji formalności przedślubnych i poślubnych.
6. Pomoc w organizacji symbolicznej ceremonii zaślubin.
7. Doradztwo w doborze oprawy muzycznej ślubu oraz wesela.
8. Rekomendacja sprawdzonych i doświadczonych wykonawców, jak np. fotografowie, filmowcy, wizażyści, fryzjerzy, animatorzy itd.
9. Doradztwo w doborze atrakcji dodatkowych: kulinarnych, artystycznych i rozrywkowych.
10. Opieka nad gośćmi weselnymi — pomoc w organizacji transferów i noclegów.
11. Doradztwo w ramach aranżacji miejsca zaślubin oraz przyjęcia weselnego.
12. Udostępnienie systemu PLANER, wspomagającego planowanie usadzenia gości przy stołach, planowanie zakwaterowania oraz transportu zorganizowanego dla gości.
13. Indywidualne opracowania takie jak: kompleksowy budżet uroczystości ślubno-weselnej, terminarz Pary Młodej.
14. Doradztwo w zakresie ślubnego savoir-vivre.
15. Spotkanie podsumowujące przygotowania, dzięki któremu w dniu ślubu Wy oraz Wasi najbliżsi będziecie czuli się komfortowo i nic Was nie zaskoczy.
16. Koordynacja dnia ślubu — obecność koordynatora od porannych przygotowań do godz. 01:00. Nadzorowania montażu w miejscu zaślubin i przyjęcia, odbiory i rozliczanie dostaw, nadzór pracy wykonawców, rozliczenia gotówkowe z podwykonawcami, opieka nad Parą Młodą i gośćmi, rozwiązywanie sytuacji kryzysowych.
17. Spotkanie podsumowujące kolejnego dnia po weselu.
18. Realizacja zwrotów, podsumowanie rozliczeń.
19. Na życzenie, pomoc w:
 - a) doborze garderoby ślubnej dla Panny Młodej i Pana Młodego a także druhen, drużbów i bliskich.
 - b) organizacji pobytu gości weselnych w Polsce.

CENA PAKIETU

Wesele polskie	od 10 000 PLN
Wesele międzynarodowe	od 15 000 PLN

Istnieje możliwość modyfikacji zakresu usług.
Poznajcie bliżej Karolinę i jej realizacje — www.glamourentent.pl

ŚLUB SYMBOLICZNY

Ceremonia zaślubin symbolicznych (humanistycznych, stylizowanych lub uniwersalnych) pozwala na pełną personalizację Waszej uroczystości. Ślub odbędzie się w terminie, który wybieriecie (nawet w niedzielę, święta czy Nowy Rok) a także o godzinie, którą preferujecie (bez ograniczeń, przez całą dobę). Ślub ten jest bardzo osobisty i spersonalizowany, w efekcie czego staje się niezapomnianym, nadzwyczajnym wydarzeniem. Ceremonia jest oparta na Waszej wizji, a na jej podstawie opracowany zostaje scenariusz, który może przybrać formę mniej lub bardziej oficjalną, mniej lub bardziej tradycyjną. Ceremonia jest prowadzona przez doświadczonego Mistrza Ceremonii.

Ślub ten nie pociąga za sobą skutków prawnych. Jest to ceremonia w pełni dla Was i Waszych bliskich, będziecie mogli cieszyć się tą wyjątkową chwilą i przeżyć ją w upragniony sposób.

Nie ma przeszkód, by ślub wzięli rozwodnicy lub osoby tej samej płci. Tego rodzaju ceremonia może być również uzupełnieniem ślubu cywilnego lub konkordatowego bądź pomysłem na odnowienie ślubów i świętowanie kolejnej rocznicy.

Cena ślubu symbolicznego od 1290 PLN

Istnieje możliwość przeprowadzenia zróżnicowanych symbolicznych rytuałów ślubnych, jak np. rytuał piasku, sadzenia drzewa czy pisanie listów. Sprawdźcie więcej szczegółów na www.slubsymboliczny.pl

KAROLINA OSTACHOWICZ

Od 2009 roku organizuje niezwykle i w pełni spersonalizowane uroczystości ślubno — weselne. Jest ekspertem w uroczystościach międzynarodowych oraz ślubach symbolicznych. Do 2019 roku spełniła ślubne marzenia już 200 młodych par.

Jest założycielką kilku agencji ślubnych, akademii szkolącej przyszłych konsultantów oraz koordynatorów weselnych, jest także członkiem elitarnego Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych.

Wielokrotnie na zaproszenie uznanych mediów, występowała w roli eksperta ds. ślubów i wesel. Gościła m.in. w „Dzień dobry TVN”, TVP Katowice, Polskim Radio Kraków, a także na łamach Forbes Travel.

Dzięki współpracy z agencją ślubną GLAMOUR EVENT, w kolejnym roku możemy pochwalić się certyfikatem Partnera Honorowego Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych.



GLAMOUR EVENT
— WEDDING PLANNERS —



PARTNER HONOROWY 2020
POLSKIEGO STOWARZYSZENIA
KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH