

# WESELE W SERCU LASU

Z A Ł Ą C Z N I K N R 1

**IMIĘ I NAZWISKO:**

**TELEFON:**

**DATA SPOTKANIA:**

**E-MAIL:**

**DATA PRZYJĘCIA:**

**MIEJSCE I GODZINA ŚLUBU:**

**LICZBA OSÓB:**

**GODZINA ROZPOCZĘCIA:**

**POKOJE HOTELOWE / LICZBA OSÓB:**

(MINIMUM 20 POKOJÓW DLA ZACHOWANIA CENY SPECJALNEJ)

Ślub w plenerze

Oranżeria  
 Sala bankietowa

Stoły okrągłe lub  Stoły prostokątne  
 Stoły okrągłe

Pakiet Srebrny  
 Pakiet Złoty  
 Pakiet Platynowy  
 Degustacja\*

Bufet lub  Półmiski  
 Bufet lub  Półmiski  
 Bufet lub  Półmiski  
Data degustacji:

Open bar #1\*\*  
 Open bar #2\*\*  
 Open bar #3\*\*  
 Opłata korkowa (40,00 zł/os.)

Bufet wiejski  
 Bufet wiejski Baczewskiego  
 Bufet leśny  
 Bufet Finger Food

Poprawiny: do 50% zaproszonych gości - 100zł/os.  
 Poprawiny: powyżej 50% zaproszonych gości - 140 zł/os  
 Pieczone prosię - indywidualnie (od 2,500 zł)

Liczba gości:

Liczba gości:

*\*degustacja weselna dla par z podpisaną umową  
w prezencie od hotelu. Każda dodatkowa osoba - 120,00 zł*

*\*\*zgodny z ofertą lub równorzędny*

Usługi realizowane przez Hotel Kawallo za pośrednictwem podwykonawców na zlecenie Pary Młodej, podlegają 10% opłacie operacyjnej, doliczanej do stawki podstawowej podwykonawcy.

# MENU SUGEROWANE

## PAKIET SREBRNY

### OBIAD SERWOWANY

- Rosół z wiejskiej kury / Flaki staropolskie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem wasabi i warzywa z pary lub\*
- Udo z kaczki w sosie pomarańczowo - miodowym z dodatkiem whiskey z ziemniakami z wody i karmelizowanymi buraczkami
- Szarlotka z lodami

### PRZYSTAWKI ZIMNE

- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Tatar wołowy podany z piklami
- Śledź w trzech odsłonach
- Tymbaliki drobiowe
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Łosoś w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Sałatka grecka
- Sałatka szwajcarska

### WYDANIE DRUGIE - "KRÓLEWSKA UCZTA"

#### Uczta wydawana przez kucharzy obecnych na sali

- Udziec wieprzowy pieczony
- Żeberka w sosie BBQ
- Uda z kurczaka w majeranku
- Szaszłyk drobiowy z warzywami
- Golonka w piwie w glazurze miodowej
- Pieczone jabłko z kaszanką
- Kapusta zasmażana
- Pieczone ziemniaki

### WYDANIE TRZECIE (W FORMIE BUFETU)

- Karczek pieczony w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Kotlet devolay podany z opiekаныmi ziemniakami i surówką z marchwi
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Zrazy wieprzowe faszerowane warzywami
- Kurczak faszerowany szpinakiem i serem feta w sosie bazyliowo - kremowym
- Gnocchi
- Zestaw surówek

### DESERY

- Ciasta - mix + mini desery + owoce

\*istnieje możliwość wyboru dwóch dań głównych, za dodatkową opłatą +20,00 zł/os. do ceny podstawowej

# MENU SUGEROWANE

## PAKIET ZŁOTY

### OBIAD SERWOWANY

Przystawka oczekująca: Rostbef angielski z sosem na bazie sosny podany na rukoli

- Rosół z wiejskiej kury / Flaki staropolskie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem wasabi i warzywa z pary **lub\***
- Udo z kaczki w sosie pomarańczowo – miodowym z dodatkiem whiskey z ziemniakami z wody i karmelizowanymi buraczkami
- Szarlotka z lodami

### PRZYSTAWKI ZIMNE

- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Tatar wołowy podany z piklami
- Śledź w trzech odsłonach
- Tymbaliki drobiowe
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Łosoś w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Roladki z szynki z rukolą i gruszką
- Sałatka grecka
- Sałatka szwajcarska
- Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, rukolą, prażonymi pestkami słonecznika i żurawiną

### WYDANIE DRUGIE - "KRÓLEWSKA UCZTA"

Uczta wydawana przez kucharzy obecnych na sali

- Udziec wieprzowy pieczony
- Żeberka w sosie BBQ
- Uda z kurczaka w majeranku
- Szaszłyk drobiowy z warzywami
- Golonka w piwie w glazurze miodowej
- Pieczone jabłko z kaszanką
- Kapusta zasmażana
- Pieczone ziemniaki

### WYDANIE TRZECIE (W FORMIE BUFETU)

- Karczek pieczony w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Kotlet devolay podany z opiekany ziemniakami i surówką z marchwi
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kielbasą
- Zrazy wieprzowe faszerowane warzywami
- Kurczak faszerowany szpinakiem i serem feta w sosie bazyliowo - kremowym
- Gnocchi
- Mix pierogów
- Zestaw surówek

### DESERY

- Ciasta – mix + mini desery + owoce

\*istnieje możliwość wyboru dwóch dań głównych, za dodatkową opłatą +20,00 zł/os. do ceny podstawowej

# MENU SUGEROWANE

## PAKIET PLATYNOWY

### OBIAD SERWOWANY

Przystawka oczekująca: Rostbef angielski z sosem na bazie sosny podany na rukoli

- Rosół z wiejskiej kury / Flaki staropolskie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem wasabi i warzywa z pary **lub\***
- Udo z kaczki w sosie pomarańczowo – miodowym z dodatkiem whiskey z ziemniakami z wody i karmelizowanymi buraczkami
- Szarlotka z lodami

### PRZYSTAWKI ZIMNE

- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Tatar wołowy podany z piklami
- Śledź w trzech odsłonach
- Tymbaliki drobiowe
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Łosoś w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Roladki z szynki z rukolą i gruszką
- Tatar z łososia
- Sałatka grecka
- Sałatka szwajcarska
- Sałatka caprese
- Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, rukolą, prażonymi pestkami słonecznika i żurawiną

### WYDANIE DRUGIE - "KRÓLEWSKA UCZTA"

Uczta wydawana przez kucharzy obecnych na sali

- Udziec wieprzowy pieczony
- Żeberka w sosie BBQ
- Uda z kurczaka w majeranku
- Szaszłyk drobiowy z warzywami
- Golonka w piwie w glazurze miodowej
- Pieczone jabłko z kaszanką
- Kapusta zasmażana
- Pieczone ziemniaki

### WYDANIE TRZECIE (W FORMIE BUFETU)

- Zupa kurkowa
- Karczek pieczony w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Kotlet devolay podany z opiekany ziemniakami i surówką z marchwi
- Grillowany filet z indyka podany na ratatouille warzywnym
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Zrazy wieprzowe faszerowane warzywami
- Kurczak faszerowany szpinakiem i serem feta w sosie bazyliowo - kremowym
- Gnocchi
- Mix pierogów
- Boeuf Stroganow
- Zestaw surówek

### DESERY

- Ciasta – mix + mini desery + owoce

\*istnieje możliwość wyboru dwóch dań głównych, za dodatkową opłatą +20,00 zł/os. do ceny podstawowej

NOTATKI



*Kawallo*

HOTEL & WELLNESS

---

