

WESELE W SERCU LASU

Z A Ł A C Z N I K N R 1

2 0 2 6

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 (50,00 zł/os.)

☐ Bufet wiejski
☐ Bufet wiejski Baczewskiego
☐ Bufet leśny
☐ Bufet Finger Food

☐ Poprawiny: do 50% zaproszonych gości - 150 zł/os.
☐ Poprawiny: powyżej 50% zaproszonych gości - 190 zł/os.
☐ Pieczone prosię - indywidualnie (od 3,500 zł)

Liczba gości:
Liczba gości:

*degustacja weselna dla par z podpisaną umową
w prezencie od hotelu. Każda dodatkowa osoba - 150,00 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

389 zł/os.

+35 zł/os. napoje gazowane, soki
owocowe, woda, kawa, herbata

OBIAD SERWOWANY

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem / Flaki staropolskie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym ***lub** w sosie musztardowo-miodowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem wasabi i warzywami 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

- Barszcz czerwony
- Udziec wieprzowy pieczony
- Żeberka w sosie BBQ
- Kotlet mielony
- 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 własnym z grzybkami, kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Kotlet devolay podany z opiekаныmi ziemniakami i surówką z marchwi
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kielbasą
- Medaliony wieprzowe z pieczarką
- Rolada z kurczaka w potrawce
- Kopytka
- Zestaw surówek

DESERY

- Ciasta – mix + mini desery + owoce

*istnieje możliwość wyboru dwóch dań głównych, za dodatkową opłatą +30,00 zł/os. do ceny podstawowej

MENU SUGEROWANE

PAKIET ZŁOTY

439 zł/os.

+35 zł/os. napoje gazowane, soki
owocowe, woda, kawa, herbata

OBIAD SERWOWANY

Przystawka oczekująca: Rostbef angielski z sosem mango-jalapeno i balsamico podany na rukoli

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem / Flaki staropolskie
- Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym ***lub** w sosie musztardowo-miodowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem wasabi i warzywami 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 caprese

WYDANIE DRUGIE - "KRÓLEWSKA UCZTA"

Uczta wydawana przez kucharzy obecnych na sali

- Barszcz czerwony
- Udziec wieprzowy pieczony
- Żeberka w sosie BBQ
- Kotlet mielony
- 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 własnym i grzybami, kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Kotlet devolay podany z opiekаныmi ziemniakami i surówką z marchwi
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Medaliony wieprzowe z pieczarką
- Rolada z kurczaka w potrawce
- Kopytka
- Mix pierogów
- Zestaw surówek

DESERY

- Ciasta - mix + mini desery + owoce

*istnieje możliwość wyboru dwóch dań głównych, za dodatkową opłatą +30,00 zł/os. do ceny podstawowej

MENU SUGEROWANE

PAKIET PLATYNOWY

479 zł/os.

+35 zł/os. napoje gazowane, soki
owocowe, woda, kawa, herbata

OBIAD SERWOWANY

Przystawka oczekująca: Rostbef angielski z sosem mango-jalapeno i sosem balsamico podany na rukoli

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem / Flaki staropolskie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym ***lub** w sosie musztardowo-miodowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem wasabi i warzywami 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 pikłami
- 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 z awokado

WYDANIE DRUGIE - "KRÓLEWSKA UCZTA"

Uczta wydawana przez kucharzy obecnych na sali

- Barszcz czerwony
- Udziec wieprzowy pieczony
- Żeberka w sosie BBQ
- Kotlet mielony
- 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 własnym z grzybami, kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Kotlet devolay podany z opiekany ziemniakami i surówką z marchwi
- Grillowany filet z indyka podany na spaghetti marchewkowym
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Medaliony wieprzowe z pieczarką
- Rolada z kurczaka w potrawce
- Kopytka
- Mix pierogów
- Boeuf Stroganow
- Zestaw surówek

DESERY

- Ciasta - mix + mini desery + owoce

*istnieje możliwość wyboru dwóch dań głównych, za dodatkową opłatą +30,00 zł/os. do ceny podstawowej

NOTATKI



Kawallo

HOTEL & WELLNESS

