



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

M E N U

• PRZYJĘĆ WESELNYCH •

POZNAJ NASZE PRZESTRZENIE:



SALA LEŚNA

idealna do kameralnych przyjęć



SALA KREMOWA

odnajdująca się zarówno w aranżacji Boho jak i Glamour



SALA RESTAURACYJNA

najlepsza dla przyjęć powyżej 100 osób



SALA WIDOKOWA

najlepsza dla przyjęć do 70 osób



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

PROPOZYCJA I

CENA: 339 ZŁ / OS.

- UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WÓDKĄ I SOLĄ •
- APERITIF •
- OBIAD WESELNY WIELOPORCJOWY Z DESEREM •
 - 18 ZIMNYCH PRZEKĄSEK •
 - UROCZYSTA KOLACJA •
 - II CIEPŁA KOLACJA •
 - NOCNA CIEPŁA KOLACJA •
- INDYWIDUALNE MENU WEGETARIAŃSKIE •
- DARMOWY NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY •
- ROMANTYCZNA KOLACJA ROCZNICOWA •

Menu

PROPOZYCJA I

APERITIF

- Wino musujące z mrożonym owocem

ZUPA

(JEDNA DO WYBORU)

- Rosół weselny z kluską wątrobianą i makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałami
- Krem pomidorowy

DANIE GŁÓWNE

(WIELOPORCJOWO)

- Wołowa rolada śląska
- Kotlet schabowy
- Nadziewane udko z kurczaka
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
 - Kluski śląskie
 - Modra kapusta
 - Kapusta zasmażana
- Surówka z marchwi z ananasem

DESER

- Panna cotta waniliowa z musem malinowym

KAWA I HERBATA

I UROCZYSTA KOLACJA

- Roladki drobiowe z kluskami szpinakowymi i surówką

II CIEPŁA KOLACJA

- Bogracz z pieczywem

III CIEPŁA KOLACJA

- Barszcz
- Krokiet z kapustą i grzybami

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Deska swojskich wędlin
- Deska mięs pieczonych
(schab nadziewany czosnkiem, karczek ze śliwką, indyk z pomidorem suszonym, boczek pieczony, roladka z boczku faszerowana mięsem mielonym)
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Swojski pasztet z żurawiną
- Jajka faszerowane
- Sałatka tradycyjna – jarzynowa
- Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem
- Pomidory faszerowane sałatką z pora
- Śledzie w oleju, śledzie w śmietanie
 - Śliwki w boczku
 - Masła smakowe
- Wypiekane bułeczki i różne rodzaje pieczywa



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

PROPOZYCJA II

CENA: 379 ZŁ / OS.

- UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WÓDKĄ I SOLĄ •
- APERITIF •
- OBIAD WESELNY WIELOPORCJOWY Z DESEREM •
- 20 ZIMNYCH PRZEKĄSEK •
- UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA POD KAWERSAMI •
- II CIEPŁA KOLACJA •
- NOCNA CIEPŁA KOLACJA •
- INDYWIDUALNE MENU WEGETARIAŃSKIE •
- DARMOWY NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY •
- ROMANTYCZNA KOLACJA ROCZNICOWA •

Menu

PROPOZYCJA II

APERITIF

- Wino musujące z mrożonym owocem

ZUPA

(JEDNA DO WYBORU)

- Rosół weselny z kluską wątrobianą i makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałami
- Krem pomidorowy

DANIE GŁÓWNE

(WIELOPORCJOWO)

- Wołowa rolada śląska
- Sznycel wieprzowy panierowany
- Roladki drobiowe nadziewane fasolką szparagową i papryką
- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z białej kapusty ze słonecznikiem

DESER

- Tiramisu

KAWA I HERBATA

UROCZYSTA KOLACJA

SERWOWANA POD KAWERSAMI

- Sznycele wieprzowe z leśnymi grzybami na maśle i śmietanie
- Tartą z kaszy i cebuli, musztardowe puree z ziemniaków
- Sałatka z kapusty czerwonej z żurawiną i jabłkiem

II CIEPŁA KOLACJA

- Boeuf strogonow, wypiekane pieczywo

III CIEPŁA KOLACJA

- Barszcz czysty
- Krokiety z kapustą i grzybami, krokiety z mięsem

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Deska swojskich wędlin
- Deska mięs pieczonych (schab nadziewany czosnkiem, karczek ze śliwką, indyk z pomidorem suszonym, boczek pieczony, roladka z boczku faszerowana mięsem mielonym)
- Medaliony cielęce z musem grzybowym
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Swojski pasztet z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe
- Jajka faszerowane
- Sałatka tradycyjna – jarzynowa
- Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta
- Pomidory faszerowane sałatką z pora
- Śledzie w oleju, śledzie w śmietanie, śledzie w winie
- Śliwki w boczku
- Maśła smakowe
- Wypiekane bułeczki i różne rodzaje pieczywa



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

★★★
KOTARZ
HOTEL RESTAURACJA
SPA & WELLNESS
Szef Kuchni
Mariola Kamińska

PROPOZYCJA III

CENA: 439 ZŁ / OS.

- UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WÓDKĄ I SOLĄ •
- APERITIF •
- OBIAD WESELNY WIELOPORCJOWY Z DESEREM •
 - 20 ZIMNYCH PRZEKĄSEK •
 - UROCZYSTA KOLACJA •
 - KOLACJA POKAZOWA SZEFA KUCHNI •
 - NOCNA CIEPŁA KOLACJA •
- INDYWIDUALNE MENU WEGETARIAŃSKIE •
- DARMOWY NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY •
- ROMANTYCZNA KOLACJA ROCZNICOWA •

Menu

PROPOZYCJA III

APERITIF

- Wino musujące z mrożonym owocem

ZUPA

(JEDNA DO WYBORU)

- Rosół weselny z kluską wątrobianą i makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałami
- Krem borowikowy z ptysiami

DANIE GŁÓWNE

(WIELOPORCJOWO)

- Wołowa rolada śląska
- Sznyceł cielęcy
- Rumsztyk wołowy z pieczarkami
- Filet z indyka nadziewany
 - Risotto
 - Kluski śląskie
 - Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z białej kapusty ze słonecznikiem

DESER

- Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

KAWA I HERBATA

UROCZYSTA KOLACJA

- Roladki drobiowe nadziewane z puree z marchwi i glazurowanymi buraczkami

KOLACJA POKAZOWA SZEFA KUCHNI

- Kita wieprzowa z sosem chrzanowym z kapustą zasmażaną, ziemniakami pieczonymi z rozmarynem i oregano

NOCNA KOLACJA

- Żurek na naszym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem
- Krokiety z kapustą i grzybami, krokiety z mięsem

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Deska swojskich wędlin
- Deska mięs pieczonych
(schab nadziewany czosnkiem, karczek ze śliwką, indyk z pomidorem suszonym, boczek pieczony, roladka z boczku faszerowana mięsem mielonym)
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Swojski paszтет z żurawiną
- Jajka faszerowane
- Śledzie po japońsku
- Tatar z dodatkami
- Galaretka wieprzowa
- Sałatka tradycyjna – jarzynowa
- Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta
- Pomidory faszerowane sałatką z pora
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Śledzie z pomidorami suszonymi i kaparami
- Śledzie w oleju, śledzie w śmietanie, śledzie w winie
- Śliwki w boczku
- Masła smakowe
- Wypiekane bułeczki i różne rodzaje pieczywa

BUFET

GÓRALSKI

mi n 30 os ó b

CENA: 75 ZŁ / OS

- Kiełbasa myśliwska, kiełbasa swojska
- Kabanosy
- Pasztety, pasztet wegetariański
- Smalec zbójnicki
- Golonka wieprzowa, salceson
- Szynka swojska, łopatka wędzona, szynka wędzona
Ogórek kiszony, chrzan, musztarda
- Chleb wiejski, pieczywo mieszane, dodatki



BUFET WEGETARIAŃSKI

CENA: 55 ZŁ / OS

- Tartinki z pumpernika
- Hummus
- Pieczarki nadziewane
- Pasztet warzywny
- Cukinia grillowana zapiekana z pomidorem i mozzarellą
- Sałatka z ciecierzycy ze szpinakiem, makaronem i suszonymi pomidorami
- Krakersy z pastą z awokado
- Wolawenty z pastami



BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

CENA: 130 ZŁ / OS

- Kreweti z dipami
- Smażone krewetki na maśle czosnkowym
- Małże w sosie winno-pietruszkowym
- Szyńka parmeńska z soczystym melonem
- Smażone krążki kalmarów
- Dojrzewająca hiszpańska szynka Serrano
- Deska serów: grillowany ser haloumi, gorgonzola, sery twarde dojrzewające, ser pleśniowy camembert z dodatkami
- Sałatka grecka
- Sałatka z rucolą, suszonymi pomidorami i przegrzebkami
- Oliwki różnego rodzaju, grissini, grillowane grzanki



BUFET SŁODKOŚCI

CENA: 55 ZŁ / OS

- Muffiny z nadzieniem i posypką
- Kolorowe babeczki
- Lizaki typu cake pops
- Mini deserki o różnych smakach

3 rodzaje ciast: szarlotka, sernik, makowiec



NAPOJE

PAKIET BEZ OGRANICZEŃ

60 ZŁ / OS.

- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Pepsi, Mirinda, 7up, Schweeps - w butelkach szklanych 0,2 l

ALKOHOLE

PAKIET BEZ OGRANICZEŃ

140 ZŁ / OS.

- Wódka Stock 0,5 l
- Wino białe lub czerwone wytrawne
- Piwo Żywiec lane

Jest to jedna z najczęściej wybieranych opcji alkoholowych na przyjęciu okolicznościowym. Pozostaw nam logistykę w dostarczeniu alkoholu na salę bankietową. Nie martw się ilością oraz faktem, że jakiegoś trunku może zabraknąć. W pakiecie podstawowym znajdziecie alkohole takie jak: wino, piwo, wódka.

ALKOHOLE

WEDŁUG ZUŻYCIA

- Wódka Stock 0,5 l – 75 zł
- Wódka Bocian 0,5 l – 79 zł
- Piwo lane Żywiec – keg 30 l - 950 zł
- Wino bankietowe białe i czerwone 0,75 l – 75 zł

OPLATA KORKOWA -30 ZŁ / OS.

jest to opłata za korzystanie podczas przyjęcia z waszych trunków, które zostaną dostarczone do obiektu przez organizatorów dzień przed przyjęciem. W tym wypadku decydujecie o rodzaju i ilości dostarczonych napoi alkoholowych.

WESELE NA PLAŻY



Zorganizuj przyjęcie na plaży lub w górach i zaskocz swoich gości!

WYCENA INDYWIDUALNA



CEREMONIA ZAŚLUBIN W PLENERZE KOTARZA



PAKIET I

- Biały dywan
- Dekoracje podstawowe
- Nagłośnienie z mikrofonem bezprzewodowym
- Stół dla młodej pary i urzędnika z dekoracją, krzesła dla gości
- Insignia dla urzędnika

CENA: 3500 ZŁ



CEREMONIA ZAŚLUBIN W PLENERZE KOTARZA



PAKIET II

- Biały dywan
- Dekoracje z żywych kwiatów, świece
- Nagłośnienie z mikrofonem bezprzewodowym
- Stół dla młodej pary i urzędnika z dekoracją, krzesła dla gości
- Biały sześcioramienny, elegancki namiot
- Insignia dla urzędnika

CENA: 4900 ZŁ



GDZIE NAS ZNAJDZIESZ?



Nasz kompleks zlokalizowany jest w samym centrum Brennej - ok. 20 min od Skoczowa i 35 min od Bielska-Białej. Obiekt jest otoczony **górami i lasami**, a zaraz przy nim płynie **piękna rzeka Brennica**. Tak dogodna lokalizacja pozwoli Tobie i Twoim gościom na długo zapamiętać przyjęcie, które zorganizujesz.

Sama sala leśna mocno nawiązuje do regionu, w którym się znajdujemy. Dla wszystkich gości przyjęcia do dyspozycji oddajemy **potężny parking** na ponad 100 samochodów, który jest darmowy i monitorowany.

Czy można wyobrazić sobie coś lepszego niż przyjęcie w Beskidach? W sezonie letnim bezpośrednio przed naszymi salami powstaje piękny ogród z krzesełkami oraz stolikami, abyście mogli również nacieszyć się słoneczną pogodą w tak malowniczej miejscowości jaką jest Brenna.



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

Wyzwolenia 40, 43-438 Brenna

tel. 33 855 69 96

WWW.KOTARZ.COM

