

## **Oferta na organizację przyjęcia weselnego\***

Ślub to jeden z najpiękniejszych dni w życiu, a udane wesele to doskonały początek nowej, wspólnej drogi życia. Planując najbardziej wyjątkowy dzień w swoim życiu zwracamy uwagę na wiele szczegółów. Chcemy, aby ten dzień był najpiękniejszy, niezapomniany i niczym niezakłócony. Przygotowania do ślubu wymagają od narzeczonych podejmowania wielu ważnych decyzji. Zrealizuj swoje marzenia i zorganizuj swoją uroczystość w pięknych, klimatycznych i stylowych salach w restauracji Tawerna w **Hotelu Kormoran Resort & Spa** \*\*\*\*\*

Wychodząc Państwu naprzeciw i dokładając wielu starań z przyjemnością chcemy zaprezentować **3 pakiety**, które pozwolą na dobranie odpowiedniego menu oraz szereg różnorodnych atrakcji. Stale dopasowujemy się do nowych trendów.

### **Co NAS wyróżnia?**

Naszym atutem niewątpliwie jest doświadczenie, zorganizowaliśmy setki wesel i tysiące przyjęć. Mamy wielu zadowolonych gości.

### **Pakiet złoty 349 pln\*/ osoba**

#### **Obiad:**

##### **• Zupa:**

- Złocisty rosół z domowym makaronem
- WEGAŃSKI I WEGETARIAŃSKI - Krem z białych warzyw ( dodatkowo na życzenie )

##### **• Danie główne ( przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na półmiskach ):**

- panierowany filec z kurczaka,
- zawijaniec ze schabu z serem i pieczarkami ,
- roladki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów,
- polędwiczka drobiowa w płatkach kukurydzianych,
- żeberka w sosie,
- halibut w towarzystwie warzyw grillowanych,
- WEGETARIAŃSKI – Ser Camembert panierowany z warzywami grillowanymi i żurawiną ( dodatkowo na życzenie ),
- WEGAŃSKI – Stek z kalafiora z puree i mixem sałat ( dodatkowo na życzenie ),

##### **• Dodatki:**

- ziemniaki gotowane,
- ziemniaki opiekane w rozmarynie i czosnku,
- kluski śląskie,
- surówki na zimno ( 3 rodzaje ) ,
- sos pieczeniowy ciemny,
- sos z pieczarek zabieleny,

**Zimne przystawki** ( podane w formie bufetu szwedzkiego ) :

- patery mięs z Naszej wędzarni i lokalne sery,
- szparagi w szynce z musem chrzanowym,
- galaretki drobiowe i wieprzowe,
- jajka w majonezie na wyspie z sałatki warzywnej,
- tradycyjny śledzik z cebulką w oleju,
- befszyk tatarski z dodatkami ( podawany ok 22.00 ),
- tortilla z kurczakiem i warzywami,
- sałatka wegańska,
- pstrąg wędzony z Naszej hodowli,
- pasztet domowy z żurawiną,
- smarowidło wiejskie z ogóreczkami,
- pieczywo mieszane, masło,

**Kolacje na ciepło** ( podane w formie bufetu szwedzkiego ):

- gulasz drobiowy **lub** mule w sosie winno - maślanym,
- barszcz czerwony rubinowy z krokietem,
- gołąbki mięsne z ryżem podane w sosie pomidorowym,
- flaki po warszawsku,

**Ciasta naszego wypieku** ( przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na bufecie ):

- 4 - 5 rodzaj ciast

**Mini deserki** ( serwowane na bufecie – 50 % liczby Gości ):

- 4 – 5 rodzaj deserów

**Napoje bez ograniczeń:**

- soki owocowe 100% ( pomarańcz, jabłko ), woda ngaz ( serwowane do stołu ),
- napoje gazowane ( cola, fanta, sprite, woda ) ( serwowane na bufecie )
- kawa, herbata ( serwowane na bufecie )

**Owoce** ( 50g/os, serwowane na bufecie ):

- mieszanka owoców sezonowych

**Pakiet platynowy 439 pln\*/ osoba**

**Obiad** ( serwowany dla każdego ):

• **Przystawka:**

- melon w szynce parmeńskiej

• **Zupa:**

- krem z białych warzyw z chipsem z boczku wędzonego

• **Danie główne:**

- zraz wołowy po staropolsku faszerowany ogórkiem kiszonym i wędzonym boczkiem w sosie własnym w towarzystwie kluseczek śląskich i modrej kapusty na ciepło

• **Deser:**

- słodka niespodzianka

**Zimne przystawki** ( podane w formie bufetu szwedzkiego ):

- patery mięs z Naszej wędzarni i lokalne sery ,
- ryby wędzone z Naszej hodowli
- szparagi zawinięte w szynkę z musem chrzanowym,
- tradycyjny śledzik z cebulką w oleju,
- sałatka wegańska,
- pomidorki przekładane mozzarellą w sosie pesto,
- befszyk tatarski z dodatkami ( podawany ok 22.00 )
- smarowidło wiejskie z ogóreczkami,
- pieczywo mieszane, masło,

**Kolacje na ciepło** ( podane w formie bufetu szwedzkiego ):

- mix pierogów pieczonych,
- gołąbki mięsne z ryżem podane w sosie pomidorowym,
- miętus królewski smażony,
- barszcz czerwony rubinowy z krokietem

**Ciasta naszego wypieku** ( przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na bufecie ):

- 4 - 5 rodzajai ciast

**Mini deserki** ( serwowane na bufecie – 50 % liczby Gości ):

- 4 – 5 rodzajai deserów

**Napoje bez ograniczeń:**

- soki owocowe 100% (pomarańcz, jabłko), woda ngaz ( serwowane do stołu ),
- napoje gazowane ( cola, fanta, sprite, woda ) ( serwowane na bufecie ),
- kawa, herbata (serwowane na bufecie)

**Owoce** (50g/os, serwowane na bufecie):

- mieszanka owoców sezonowych

**Pakiet diamentowy 549 pln\*/ osoba**

**Obiad:**

- **Przystawka** ( serwowana dla każdego ):
  - ser camembert panierowany z żurawiną i owocami
- **Zupa** ( serwowana dla każdego ):
  - rosół z kołdunami i warzywami
  - WEGAŃSKA I WEGETARIAŃSKA - Krem z białych warzyw ( dodatkowo na życzenie )
- **Danie główne** ( przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na półmiskach ):
  - poliki wołowe w sosie własnym,
  - kaczka z jabłkami i żurawiną,
  - polędwiczki wieprzowe w ziołach serwowane z grzybami leśnymi,
  - łosoś grillowany w sosie cytrynowo-maślanym
- **Dodatki:**
  - ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem,
  - kluski śląskie,
  - ziemniaki puree,
  - modra kapusta (na ciepło),
  - bukiet surówek,

**Zimne przystawki** ( podane w formie bufetu szwedzkiego ):

- patery wędlin hiszpańskich i tradycyjne mięsa z Naszych wędzarni,
- lokalne sery z owocami,
- szparagi zawinięte w szynkę z musem chrzanowym,
- rolada ze szpinakiem, łososiem i serkiem śmietankowym,
- ryby wędzone z Naszej hodowli ,
- jajka przepiórcze na sałacie z kawiozem,
- befszyk tatarski z dodatkami ( podawany ok. 22.00 ),
- tatar z łososia z kaparami,
- tradycyjny śledzik z cebulką w oleju,
- pomidorki przekładane mozzarellą w sosie pesto,
- sałatka wegańska,
- smarowidło wiejskie z ogóreczkami,
- pieczywo mieszane, masło,

**Kolacje na ciepło** ( podane w formie bufetu szwedzkiego ):

- miętus z patelni,
- mule gotowane na białym winie, czosnku i maśle
- barszcz czerwony rubinowy z pasztecikiem,
- flaki po warszawsku serwowane do stołu

**Ciasta naszego wypieku** ( przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na bufecie ):

- 4 -5 rodzajai ciast

**Mini deserki** (serwowane na bufecie – 100% liczy Gości):

- 4 – 5 rodzajai deserów

**Napoje bez ograniczeń:**

- soki owocowe 100% ( pomarańcz, jabłko ),woda ngaz – serwowane do stołu
- napoje gazowane (cola, fanta, sprite, woda) ( serwowane na bufecie )
- kawa, herbata ( serwowane na bufecie )

**Owoce** ( 100g/os, serwowane na bufecie ):

- mieszanka owoców sezonowych

**Atrakcja wieczoru:**

- udziec pieczony serwowany przez szefa kuchni

## **Poprawiny od 139 pln\*/osoba:**

( do 5 godzin, każda następna godzina + 500zł maksymalnie 2 godziny )

- wersja na sali 139zł/os., forma bufetu szwedzkiego
- zupa do wyboru: żurek na zakwasie z jajkiem, ogórkowa, kwaśnica,
- danie główne: ( pomysł Szefa kuchni - mięso z dodatkami ),
- wszystkie potrawy, które pozostały z wesela,
- wersja plenerowa: 169zł/os. poprawiny w plenerze, ( na naczyniach jednorazowych ),
- zupa do wyboru: żurek na zakwasie z jajkiem, ogórkowa, kwaśnica,
- kiełbasa z grilla 1szt. /os.,
- wszystkie potrawy, które pozostały z wesela

## **Dodatkowe informacje:**

( dotyczą wszystkich pakietów weselnych )

• **Rezerwacja terminu wesela następuje po wpłaceniu zadatku w wysokości 6 000,00 PLN i podpisaniu stosownej umowy. W przypadku rezygnacji zadek ulega przepadkowi.**

- Dzieci
- **do 2 lat gratis**
- 3-9 lat 50% ceny
- > 10 lat 100% ceny
- **Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego dla wszystkich gości w cenie**
- **10 % rabatu na noclegi przy płatności realizowanej przez Parę Młodą** - Istnieje możliwość wynajmu pokoi i domków hotelowych dla gości weselnych. W tej sprawie zachęcamy do kontaktu z naszymi dyrektorami.
- **VOUCHER kwotowy dla Pary Młodej w prezencie.**

## **Dodatkowe atrakcje kulinarne:**

- Tort weselny (torty – klasyczne / naked cake/ tynkowane ) - 22zł /os.
- Koszt obsługi tortu dostarczonego przez zamawiającego ( za okazaniem dowodu pochodzenia danego produktu ) – 10zł/os.
- Słodki stół ( minimum 30 osób ) – monoporcje ( 4 elementy na osobę ) - 49zł / os.
- Dodatkowy deser: Lodowa uczta- 18 zł/os.
- Mini Deserki - możliwość zamówienia większej ilości 14zł/szt.
- Candy Bar- to bufet pełen kolorowych słodkości – 20zł/os.
- Dodatkowe owoce 12zł/100g
- Świeżo wyciskany sok z owoców lub warzyw, podany na bufecie szwedzkim 5l – 300zł
- Kącik sushi – 2790 zł
- Kącik staropolski 3690zł ( 20 kg mięsa z Naszej wędzarni, 2L Bimbru, ogórek, smalec, pajda chleba, marynaty i dipy )
- Udziec 7-10kg 1690zł
- Prosię pieczone bez kości w całości 9-10kg 1690zł
- Prosiak nadziewany kaszą i podrobami pieczony w chlebie 25kg 3990zł /1szt.
- Możliwość skorzystania z usług naszego serwisu ( przygotowanie kącika wiejskiego z Państwa wyrobów, serwowanie Państwa dzika, prosiaka, indyka, itp.) - 499 zł

## **Dodatkowe atrakcje weselne:**

- Pokaz sztucznych ogni ( ok 5min ) – 3 490zł
- Rzymskie ognie 4sztuki ( 2-3h ) - 800zł
- Pokazy ognia spektakularny występ na żywo ( ok. 30 minut ) - 3 790zł
- Ślub w plenerze - 1 990 zł
- Napis LOVE - 499 zł
- Fotobudka - 1499 ( 3h )\* , Fotobudka 360 ( 3h ) – 1990zł
- Open Bar od 149 pln /os.
- Piwo w kegu Tyskie - 30l – 750zł, 50l – 900zł
- **Możliwość skorzystania z własnych napoi oraz alkoholu tzw. opłata korkowa – 10 zł/os., ( ze względuw estetycznych, prosimy o kupowanie pojemności maksymalnie do 1 litra )**
- Dekoracja światłem LED – 499zł
- Pokrowce na krzesła – 10zł szt ( kolor biały, ecru, inne)
- Udostępnienie nagłośnienia na poprawiny – 500zł
- **Usługa roznoszenia alkoholu – 499zł**
- Możliwość wniesienia własnego sprzętu i podłączenia do prądu ( np. fotobudka, laptop, głośniki itp. ) - 399zł

## **Kontakt**

### **• w sprawie przyjęcia weselnego**

- Justyna Kadłubicka [justyna@kormoran.tv](mailto:justyna@kormoran.tv) +48 730 687 153
- Joanna Kłos [joanna@kormoran.tv](mailto:joanna@kormoran.tv) +48 789 809 223

### **• w sprawie noclegów**

- Przemysław Bruchowski [przemek@kormoran.tv](mailto:przemek@kormoran.tv) +48 790 292 499
- Daniel Mądrzak [daniel@kormoran.tv](mailto:daniel@kormoran.tv) +48 502 306 706

**\*Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, poglądowy i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu Cywilnego. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen usług i towarów znajdujących się w cenniku oraz jej zawartości. Ostateczna cena usług lub towarów zawarta zostaje w stosownej umowie na organizację przyjęcia weselnego**