

*Oferta na organizację przyjęcia weselnego**

Pakiet złoty 229zł/osoba

Obiad:

- *Zupa:*
 - *Złocisty rosół z domowym makaronem*
 - *VEGE - Krem z białych warzyw z grzankami (dodatkowo na życzenie)*
- *Danie główne (przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na półmiskach):*
 - *tradycyjny panierowany kotlet schabowy*
 - *zawijaniec z drobiu z serem i pieczarkami*
 - *zraz wołowy po staropolsku nadziewany ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem*
 - *polędwiczka drobiowa w chrupiącej panierce panco*
 - *karkówka macerowana ziołami i czosnkiem*
 - *dorsz saute w towarzystwie warzyw*
 - *VEGE – Ser Camembert panierowany z warzywami grillowanymi i żurawiną (dodatkowo na życzenie)*
- *Dodatki:*
 - *ziemniaki gotowane*
 - *ziemniaki opiekane w rozmarynie i czosnku*
 - *kluski śląskie*
 - *kasza*
 - *surówki (2 rodzaje) na zimno*
 - *surówki (1 rodzaj) na ciepło – modra kapusta z rodzynkami*
 - *sos pieczeniowy ciemny*
 - *sos z pieczarek lub kurek, zabieleny*

Zimne przystawki:

- *patery mięs pieczonych, wędlin szlachealnych, pasztetów domowych i serów,*
- *szparagi w szynce z musem chrzanowym,*
- *galantyny drobiowe i wieprzowe,*
- *jajka w majonezie na wyspie z sałatki jarzynowej,*
- *tradycyjny śledzik w oleju z cebulką,*
- *befszyk tatarski z dodatkami*
- *tortilla z kurczakiem i warzywami,*
- *sałatka gyros,*
- *pomidorki przekładane mozzarellą w sosie pesto*
- *carpaccio z buraka na rukoli z serem feta polane balsamico*
- *pieczywo mieszane, masło, dipy, marynaty (oliwki- zielone i czarne, pieczarki, ogóreczki, papryka, itp.)*

Kolacje ciepłe:

- *I kolacja ok godz 20.30*
 - *forszmak lubuski (mięso wieprzowe, boczek, kielbasa, warzywa, w pomidorach)*
 - *mix pierogów pieczonych*
- *II kolacja ok godz 23.00*
 - *gołąbki mięsne z ryżem , zawinięte w kapustę włoską podane w sosie grzybowym*
- *III kolacja ok godz 01.30*
 - *barszcz czerwony z krokiem z kapusta i pieczarkami*
 - *zupa gulaszowa-węgierska*

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

- *sernik*
- *szarlotka*
- *orzechowiec*
- *makowiec*
- *mini torciki Pavlova*

Mini deserki (serwowane na bufecie):

- *panna cotta*
- *tiramisu*
- *mus czekoladowy*
- *mus waniliowy*
- *galaretkowe wariacje*
- *creme brule*
- *inne*

Napoje bez ograniczeń:

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

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

- *mieszanka owoców sezonowych*

Pakiet platynowy 265 zł/osoba

Obiad: (serwowany dla każdego)

- *Przystawka:*
 - *ser camembert panierowany z żurawiną i owocami*
- *Zupa:*
 - *złocisty rosół z kołdunami*
 - *VEGE - Krem z białych warzyw z grzankami (dodatkowo na życzenie)*
- *Danie główne do wyboru:*
 - *zraziki wołowe zwijane, faszerowane leśnymi ziołami, ogórkiem kiszonym i wędzonym boczkiem w sosie własnym w towarzystwie kluseczek śląskich i modrej kapusty*
 - *kaczka po polsku z jabłkami, modrą kapustą i opiekanymi ziemniakami*
 - *VEGE- Dorsz soute z ziemniakami i warzywami*
- *Deser:*
 - *lodowa uczta*

Zimne przystawki:

- *patery mięs pieczonych wędlin szlachetnych, pasztetów domowych i serów,*
- *deski ryb wędzonych,*
- *szparagi zawinięte w szynkę parmeńską z musem chrzanowym,*
- *śledzik w oleju z cebulką,*

- o *sałatka gyros,*
- o *pomidorki przekładane mozzarellą w sosie pesto,*
- o *tatar z lososia z kaparami,*
- o *pieczywo mieszane, masło, dipy, marynaty (oliwki- zielone i czarne, pieczarki, ogóreczki, papryka, itp.)*

Kolacje ciepłe:

- *I kolacja ok godz 20.30*
 - o *mix pierogów pieczonych*
- *II kolacja ok godz 23.00*
 - o *kurczak curry z trójkolorowym ryżem*
- *III kolacja ok godz 01.00*
 - o *zupa gulaszowa-węgierska*
- *IV kolacja ok godz 02.00*
 - o *barszcz czerwony rubinowy z krokietem z kapustą i grzybami*

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

- o *sernik*
- o *szarlotka*
- o *orzechowiec*
- o *makowiec*
- o *mini torciki Pavlova*

Mini deserki (serwowane na bufecie):

- o *panna cotta*
- o *tiramisu*
- o *mus czekoladowy*
- o *mus waniliowy*
- o *galaretkowe wariacje*
- o *creme brule*

Napoje bez ograniczeń:

- o *soki owocowe 100% (pomarańcz, jabłko), woda nie/gaz (serwowane do stołu)*
- o *napoje gazowane cola, fanta, sprite (serwowane na bufecie)*
- o *kawa, herbata (serwowane na bufecie)*

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

- *mieszanka owoców sezonowych*

Pakiet diamentowy 349 zł/osoba

Obiad

- *Zupa (serwowany dla każdego):*
 - o *rosół z kołdunami i warzywami*
 - o *VEGE - Krem z białych warzyw z grzankami (dodatkowo na życzenie)*
- *Drugie danie (przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na półmiskach):*
 - o *zrazy wołowe po staropolsku*
 - o *królik w śmietanie*
 - o *tradycyjna kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną*
 - o *połędwiczkę wieprzową w ziołach serwowane z grzybami leśnymi*
 - o *VEGE : łosoś z rusztu w sosie cytrynowo-maślanym*
- *Dodatki:*
 - o *ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem*
 - o *kluski śląskie*
 - o *kasza*
 - o *modra kapusta (na ciepło)*
 - o *bukiet surówek*

- *Deser:*
 - *lodowa uczta*

Zimne przystawki:

- *Patery wędlin hiszpańskich i tradycyjnie wędzonych, pasztet domowy z żurawiną,*
- *Sery z owocami,*
- *Szparagi zawinięte w szynkę parmeńską z musem chrzanowym,*
- *Rolada ze szpinakiem, łososiem i serkiem śmietankowym,*
- *Łosoś wędzony na cytrynie,*
- *Ryby wędzone na gorąco: węgorz, pstrąg,*
- *Jajka przepiórcze na sałacie z kawiozem,*
- *Befszyk tatarski z dodatkami,*
- *Tradycyjny śledzik w oleju z cebulką,*
- *Pomidorki przekładane mozzarellą w sosie pesto*
- *Salatka śródziemnomorska*
- *Salatka gyros*
- *Pieczyno mieszane, masło, dipy, marynaty (oliwki- zielone i czarne, pieczarki, ogóreczki, papryka, itp.)*

Kolacje ciepłe:

- *I kolacja - godz. 20:30-20:45*
 - *Stek z karkówki macerowany ziołami i czosnkiem*
- *II kolacja - godz. 23:30-23:45*
 - *Kurczak curry z trójkolorowym ryżem*
- *III kolacja - godz. 01:00-1:15*
 - *Zupa gulaszowa-węgierska*
- *IV kolacja - godz. 02:00*
 - *Barszcz czerwony rubinowy z pasztecikiem mięsnym*

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

- *sernik*
- *szarlotka*
- *orzechowiec*
- *makowiec*
- *mini torciki*
- *Pavlova*

Mini deserki (serwowane na bufecie):

- *panna cotta*
- *tiramisu*
- *mus czekoladowy*
- *mus waniliowy*
- *galaretkowe wariacje*
- *creme brule*

Napoje bez ograniczeń:

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

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

- *mieszanka owoców sezonowych*

Atrakcja wieczoru:

- *dzik pieczony w całości serwowany przez szefa kuchni godz 22.30*

Poprawiny

(do 5 godzin, każda następna godzina + 300zł)

- wersja na sali 70zł/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: 80zł/os. poprawiny w plenerze, (na naczyniach jednorazowych)
 - zupa do wyboru: żurek na zakwasie z jajkiem, ogórkowa, kwaśnica
 - kielbasa z grilla 1szt. /os.
 - wszystkie potrawy, które pozostały z wesela

Dodatkowe informacje

(dotyczą wszystkich pakietów weselnych)

- **Dzieci**
 - do 3 lat gratis
 - 3-10 lat 50% ceny
 - > 10 lat 100% ceny
- **Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego w cenie**
- **Przyjęcie weselne możemy również zorganizować w formie bufetu szwedzkiego bez dodatkowych opłat**
- **Możliwość skorzystania z własnych napoi oraz alkoholu bez pobrania tzw. opłaty korkowej. (ze względów estetycznych, prosimy o kupowanie pojemności maksymalnie do 1 litra)**
- **Koszt obsługi tortu dostarczonego przez zamawiającego (za okazaniem dowodu pochodzenia danego produktu) – 3zł/os.**
- **Pokrowce na krzesła – 10zł szt (kolor biały, ecru, popiel)**
- **Udostępnienie nagłośnienia na poprawiny - 500zł**
- **Usługa roznoszenia alkoholu - 200zł**
- **Możliwość skorzystania z usług naszego serwisu(przygotowanie kącika wiejskiego z Państwa wyrobów, serwowanie Państwa dzika, prosiaka, indyka, itp.- 250 zł**
- **Rezerwacja terminu wesela następuje po wpłaceniu zadatku w wysokości 4 000,00 PLN i podpisaniu stosownej umowy. W przypadku rezygnacji zadatek ulega przepadkowi.**
- **10 % rabatu na noclegi - Istnieje możliwość wynajmu pokoi i domków hotelowych dla gości weselnych. W tej sprawie zachęcamy do kontaktu z naszymi managerami.**
- **VOUCHER kwotowy dla Pary Młodej w prezencie.**

Dodatkowe atrakcje kulinarne

- **Tort weselny (torty - klasyczne, na bazie bitej śmietany i owoców sezonowych, również naked cake) 12zł /os**
- **Kącik staropolski 2000zł**
- **Udziec 7-10kg 800zł**
- **Prosie pieczone bez kości w całości 9-10kg 1290zł**
- **Indyk pieczony lub wędzony w całości 7-10kg 800zł**
- **Prosiak nadziewany kaszą i podrobami pieczony w chlebie 20kg 2500zł /1szt.**

- Dzik pieczony w całości na grillu 25kg 2500zł /1 szt.
 - Candy Bar- to bufet pełen kolorowych słodkości - 20zł/os.
 - Open Bar „Wesoły” – wino białe/czerwone/różowe, wódka biała – 50zł os. bez ograniczeń
 - Świeżo wyciskany sok z owoców lub warzyw, podany w dyspenserach na bufecie szwedzkim 5l – 300zł
 - Dodatkowy deser: Lodowa uczta- 12 zł/os.
 - Mini Deserki w pakiecie przewidziane dla 50% liczby gości, możliwość zamówienia większej ilości 5zł/szt
 - Dodatkowe owoce 10zł/100g
 - Stoły tematyczne (sushi/ różnorodności serów/śródziemnomorski) 1000zł
 - Wychodząc naprzeciw wymaganiom i coraz większej świadomości kulinarnej, stworzyliśmy interesującą i niepowtarzalną propozycję Stołów tematycznych. Nasza oferta wyróżnia efektowny wygląd oraz selektywny dobór składników najwyższej jakości.
-

Dodatkowe atrakcje weselne

- Pokaz sztucznych ogni (ok 5min) – 3 000zł
 - Rzymskie ognie 4sztuki (2-3h) - 600zł
 - Pokazy ognia spektakularny występ na żywo (ok. 30 minut) - 3 000zł
 - Ślub w plenerze -1 000 zł
 - Napis LOVE - 500 zł
 - Fotobudka (min 3h) 1h – 299zł
 - Piwo w kegu Tyskie - 30l – 500zł, 50l – 700zł
 - Dekoracja światłem LED - 500zł
-

Dekoracja sali

- **Pakiet Standard** – 2 290zł
 - Tło za Parą Młodą zdobione sztucznymi kwiatami oraz żywymi zielonymi liśćmi
 - Bukiet przed Młodą Parą
 - 6 bukietów, stojaki złoto/biel lub klatki
 - Czerwony dywan
 - Świece na stołach
- **Pakiet Classic** – 3 490zł
 - Tło za Parą Młodą zdobione sztucznymi kwiatami oraz żywymi zielonymi liśćmi
 - Dekoracja przed Młodą Parą złożona z 3 bukietów
 - 10 bukietów, stojaki złoto/biel lub klatki
 - Czerwony dywan
 - Świece na stołach
 - Dekoracja wejścia lampionami
 - Obrusy na stół prezydencki w kolorze dekoracji
- **Pakiet Ekstra** – 7 950zł
 - Tło za Parą Młodą zdobione sztucznymi kwiatami oraz żywymi zielonymi liśćmi
 - Dekoracja przed Młodą Parą złożona z 3 bukietów oraz świec
 - 10 bukietów na złotych stylizowanych stojakach (5 rodzaj do wyboru)
 - Czerwony dywan
 - Świece na świeczniku 15 szt.
 - Dekoracja wejścia

- Dekoracja bufetu
- Dekoracja toalet
- Dekoracja antresoli 2 szt.
- Dekoracja pod talerze (złote, 120-150 os.)
- Dekoracja na postumentach
- Obrusy na stół przydzielny w kolorze dekoracji

Dodatkowe elementy dekoracyjne

- dekoracja wejścia kwiatami, klatki 2 szt, 200 zł
- dekoracja wejścia stojaki, 300 zł
- dekoracja toalet 2 szt, 150 zł
- Plener od 1000 zł
- Bukiet ślubny od 250 zł
- Butonierka 20 zł
- Korsarz 60 zł
- Bukiety dla rodziców/ flower box od 90 zł
- Dekoracja auta ;
 - bukieciki na klamki + wstążki 120 zł
 - dekoracja maski + wstążki na klamki 200 zł

Kościół: od 1400zł

- biały dywan,
- krzesła + klęczniki,
- duża kompozycja pod ołtarz,
- lampiony w przejściu,
- wstążki na ławki,

Kontakt

- **w sprawie przyjęcia weselnego**
 - Angelika Mieleszko angelika@kormoran.tv +48 691 262 628
 - Justyna Kadłubicka justyna@kormoran.tv +48 730 687 153
 - Elżbieta Mieleszko +48 509 679 795
- **w sprawie noclegów**
 - Przemysław Bruchowski przemek@kormoran.tv +48 790 292 499
 - Daniel Mądrzak 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.