

*Oferta na organizację przyjęcia weselnego**

Pakiet złoty 279 pln*/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*
 - *połędwiczka 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, zabielaany*

Zimne przystawki:

- *patery mięs pieczonych, wędlin szlachetnych, 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)*
- *II kolacja ok godz 23.00*
 - *gołąbki mięsne z ryżem , zawinięte w kapustę włoską podane w sosie grzybowym*
 - *mix pierogów pieczonych*
- *III i IV kolacja ok godz 01.30 – 02.30*
 - *barszcz czerwony z krokietem 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 339 pln*/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 opiekany 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,*
- *sałatka gyros,*

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

Kolacje ciepłe:

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

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

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

Mini deserki (serwowane na bufecie):

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

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 diamentowy 429 pln */ osoba

Obiad

- Zupa (serwowany dla każdego):
 - rosół z koldunami i warzywami
 - VEGE - Krem z białych warzyw z grzankami (dodatkowo na życzenie)
- Drugie danie (przyjmując 2 porcje na osobę, serwowane na półmiskach):
 - zrazy wołowe po staropolsku
 - królik w śmietanie
 - tradycyjna kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną
 - polędwiczki wieprzowe w ziołach serwowane z grzybami leśnymi
 - VEGE : łosoś z rusztu w sosie cytrynowo-maślanym
- Dodatki:
 - ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem
 - kluski śląskie
 - kasza
 - modra kapusta (na ciepło)
 - 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 ok godz 20.30*
 - *Stek z karkówki macerowany ziołami i czosnkiem*
- *II kolacja ok godz 23.00*
 - *Kurczak curry z trójkolorowym ryżem*
- *III kolacja ok godz 01.00*
 - *Zupa gulaszowa-węgierska*
- *IV kolacja ok 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 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*

Atrakcja wieczoru:

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

Poprawiny

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

- *wersja na sali 79zł/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: 99zł/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 dla wszystkich gości 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) – 5zł/os.**
- **Pokrowce na krzesła – 10zł szt (kolor biały, ecru, popiel)**
- **Udostępnienie nagłośnienia na poprawiny - 500zł**
- **Usługa roznoszenia alkoholu - 299zł**
- **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 5 000,00 PLN i podpisaniu stosownej umowy. W przypadku rezygnacji zadatek ulega przepadkowi.**
- **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 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) 14zł /os**
- **Kącik staropolski 2500zł**
- **Udziec 7-10kg 990zł**
- **Prosie pieczone bez kości w całości 9-10kg 1490zł**
- **Indyk pieczony w całości 7-10kg 990zł**
- **Prosiak nadziewany kaszą i podrobami pieczony w chlebie 20kg 2990zł /1szt.**
- **Dzik pieczony w całości na grillu 25kg 2990zł /1 szt.**

- *Candy Bar- to bufet pełen kolorowych słodkości - 20zł/os.*
 - *Open Bar „Wesoły” – wino białe/czerwone/różowe, wódka biała – 59zł os. bez ograniczeń*
 - *Świeżo wyciskany sok z owoców lub warzyw, podany w dyspenserach na bufecie szwedzkim 5l – 300zł*
 - *Dodatkowy deser: Lodowa uczta- 14 zł/os.*
 - *Mini Deserki w pakiecie przewidziane dla 50% liczby gości, możliwość zamówienia większej ilości 7zł/szt*
 - *Dodatkowe owoce 10zł/100g*
 - *Stoły tematyczne (sushi/ różności serów/śródziemnomorski) 1990zł*
 - *Wychodząc naprzeciw wymaganiom i coraz większej świadomości kulinarnej, stworzyliśmy interesującą i niepowtarzalną propozycję Stołów tematycznych. Nasza ofertę wyróżnia efektowny wygląd oraz selektywny dobór składników najwyższej jakości.*
-

Dodatkowe atrakcje weselne

- *Pokaz sztucznych ogni (ok 5min) – 3 500zł*
 - *Rzymskie ognie 4sztuki (2-3h) - 600zł*
 - *Pokazy ognia spektakularny występ na żywo (ok. 30 minut) - 3 490zł*
 - *Ślub w plenerze -1 490 zł*
 - *Napis LOVE - 490 zł*
 - *Fotobudka (min 3h) 1h – 299zł*
 - *Piwo w kegu Tyskie - 30l – 500zł, 50l – 700zł*
 - *Dekoracja światłem LED - 500zł*
-

Dekoracja sali

- ***Pakiet Standard – 2 999zł***
 - *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 – 4 499zł***
 - *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 przydzielny w kolorze dekoracji*
- ***Pakiet Ekstra – 9 999zł***
 - *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, 300 zł
- dekoracja wejścia stojaki, 450 zł
- dekoracja toalet 2 szt, 250 zł
- Plener od 1500 zł
- Bukiet ślubny od 300 zł
- Butonierka 35 zł
- Korsarz 80 zł
- Bukiety dla rodziców/ flower box od 150 zł
- Dekoracja auta:
- bukietki na klamki + wstążki 200 zł
- dekoracja maski + wstążki na klamki 300 zł

Kościół: od 1700zł

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

Kontakt

- **w sprawie przyjęcia weselnego**
 - Justyna Kadłubicka justyna@kormoran.tv +48 730 687 153
 - Joanna Kłos joanna@kormoran.tv +48 789 809 223
 - Elżbieta Mielezko ela@kormoran.tv +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, pogładowy 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.