

Oferta na organizację przyjęcia weselnego*

Co NAS wyróżnia:

- atutem niewątpliwie jest doświadczenie, zorganizowaliśmy setki Wesel i tysiące przyjęć. **Mamy wielu zadowolonych gości.**
- indywidualne podejście do każdego Gościa, oferujemy kompleksową usługę i z przyjemnością spełniamy każde kulinarne życzenie.
- w ramach pakietu oferujemy stoły okrągłe i prostokątne wraz z obrusami i serwetkami w dopasowanej aranżacji w cenie pakietu
- Tort i każde ciasto to Nasze własne wypieki – przygotowywane na miejscu, z dbałością o każdy detal.
- brak opłat za wynajęcie sali
- klimatyzowane wnętrza

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.

Pakiet złoty 399 pln*/ osoba

Obiad:

• Zupa:

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

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

- tradycyjny panierowany kotlet schabowy,
- zawijaniec ze schabu z serem i szynką drobiową,
- roladki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów,
- confitowana noga z kaczki w towarzystwie modrej kapusty z żurawiną,
- filet z kurczaka sous vide w ziołach,
- żeberka w sosie,
- miętus smażony w towarzystwie warzyw grillowanych,
- WEGAŃSKI – Stek z kalafiora z puree i mixem sałat (dodatkowo na życzenie),

• Dodatki:

- ziemniaki gotowane,
- ziemniaki opiekane w ziołach,
- kluski śląskie,
- surówki na zimno (3 rodzaje),
- sos pieczeniowy ciemny,

Zimne przystawki :

- paterki mięs z Naszej wędzarni i lokalne sery,
- roladki z Prosciutto Crudo z rukolą i serem pleśniowym ,
- galaretki drobiowe i wieprzowe,
- sałatka brokułowa z sosem czosnkowym,
- kurczaczki w cieście z sosem słodko – kwaśnym,
- befsztyk tatarski z dodatkami (podawany ok 22.00),
- tortilla z 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):

- barszcz czerwony rubinowy z krokietem z kapustą i grzybami,
- flaki po warszawsku **lub** zupa gulaszowa wieprzowa,
- strogonow drobiowy **lub** makaron w sosie orientalnym (polędwiczka wieprz. , warzywa)
- mule w sosie winno – maślanym **lub** dorsz w sosie porowym

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

- 3 - 4 rodzaje ciast

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

- 3 – 4 rodzaje 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 479 pln*/ osoba

Obiad (serwowany indywidualnie dla każdego):

• Przystawka:

- ptyś faszerowany pate z wątróbki

• Zupa:

- krem z białych warzyw z chipsem z boczku wędzonego

• Danie główne (proszę o wybór **jednej z propozycji na danie główne):**

- zraz wołowy po staropolsku faszerowany ogórkiem kiszonym i wędzonym boczkiem w sosie własnym w towarzystwie kluseczek śląskich i modrej kapusty na ciepło
- noga z kaczki w sosie żurawionowo – jabłkowym w towarzystwie kluseczek śląskich i modrej kapusty na ciepło
- łosoś pieczony z puree z młodego jęczmienia, sos jeżynowy

• Deser:

- słodka niespodzianka

Zimne przystawki :

- patery mięs z Naszej wędzarni i lokalne sery ,
- ryby wędzone z Naszej hodowli
- roladki z Prosciutto Crudo z rukolą i serem pleśniowym ,
- kurczaczki w cieście z sosem słodko – kwaśnym ,
- sałatka wegańska,
- carpaccio z buraka z rukolą, serem pleśniowym i orzechami,
- befsztyk tatarski z dodatkami (podawany ok 22.00)
- smarowidło wiejskie z ogóreczkami,
- pieczywo mieszane, masło,

Kolacje na ciepło (podane w formie bufetu szwedzkiego):

- paella z owocami morza **lub** mule w sosie winno – maślanym,
- strogonow wołowy **lub** bitki wołowe,
- faszerowana rolada drobiowa w sosie własnym,
- barszcz czerwony rubinowy z pasztecikiem,

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 (100g/os, serwowane na bufecie):

- mieszanka owoców sezonowych

Pakiet diamentowy 649 pln*/ osoba

Obiad:

• Przystawka (serwowana indywidualnie dla każdego):

- włoski ser z wędzonym pstrągiem, awokado, truskawki, mięta serwowane na cieście,

• Zupa (serwowana dla każdego):

- rosół azjatycki z makaronem ryżowym i warzywami,
- WEGAŃSKA I WEGETARIAŃSKA - Krem z białych warzyw (dodatkowo na życzenie)

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

- zaraz wołowy,
- confitowana noga kaczka z jabłkami i żurawiną,
- polędwiczki wieprzowe w ziołach serwowane z grzybami leśnymi,
- łosoś grillowany w sosie porowym,

• Dodatki:

- ziemniaki opiekane z ziołami,
- kluski śląskie,
- ziemniaki puree,
- modra kapusta (na ciepło),
- bukiet surówek,

Zimne przystawki :

- patery wędlin hiszpańskich i tradycyjne mięsa z Naszych wędzarni,
- lokalne sery z owocami i orzechami,
- roladki z Prosciutto Crudo z rukolą i serem pleśniowym ,
- rolada ze szpinakiem, łososiem i serkiem śmietankowym,
- ryby wędzone z Naszej hodowli ,
- carpaccio z buraka z rukolą, serem pleśniowym i orzechami,
- befszyk tatarski z dodatkami (podawany ok. 22.00),
- tatar z łososia z kaparami,
- krewetki w tempurze z sosem słodko-kwaśnym,
- pomidorki przekładane mozzarellą w sosie pesto,
- sałatka brokułowa z sosem czosnkowym ,
- smarowidło wiejskie z ogóreczkami,
- pieczywo mieszane, masło,

Kolacje na ciepło (podane w formie bufetu szwedzkiego):

- paella z owocami morza **lub** mule w sosie winno – maślanym,
- kurczak tikka masala,
- żeberka w sosie BBQ,
- strogonow wołowy **lub** bitki wołowe,

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

- 4 -5 rodzaj ciast

Mini deserki (serwowane na bufecie – 100% liczy 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 (100g/os, serwowane na bufecie):

- mieszanka owoców sezonowych

Atrakcja wieczoru:

- Live cooking serwowany przez Szefa kuchni

Poprawiny od 179 pln*/osoba:

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

- **wersja na sali 179zł/os.,** forma bufetu szwedzkiego
- zupa do wyboru: żurek na zakwasie z jajkiem **lub** ogórkowa **lub** kwaśnica,
- danie główne: (pomysł Szefa kuchni - mięso z dodatkami),
- ciasto Naszego wypieku (przyjmując 1 porcje na osobę),
- wszystkie potrawy, które pozostały z wesela,

- **wersja plenerowa: 199zł/os.** poprawiny w plenerze, (na naczyniach jednorazowych), forma bufetu szwedzkiego,
- zupa do wyboru: żurek na zakwasie z jajkiem **lub** ogórkowa **lub** kwaśnica,
- kielbasa z grilla **1szt. /os.,**
- ciasto Naszego wypieku (przyjmując 1 porcję na osobę)
- 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 przypadkowi.**

- 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 wynajęcia 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 autorstwa Naszej wybitnie uzdolnionej Pani Cukiernik (torty – klasyczne / naked cake/ tynkowane) - od 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) - 59zł / os.
- Dodatkowy deser: Lodowa uczta- 20 zł/os.
- Mini Deserki - możliwość zamówienia większej ilości 18zł/szt.
- Candy Bar- to bufet pełen kolorowych słodkości – 25zł/os.
- Dodatkowe owoce 14zł/100g
- Świeżo wyciskany sok z owoców lub warzyw, podany na bufecie szwedzkim 5l – 400zł
- Kącik sushi – 2990 zł
- Kącik staropolski 3890zł (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.) - 699 zł
- Możliwość przygotowania uroczystości w formie bufetu szwedzkiego - **bez dodatkowych kosztów**

Dodatkowe atrakcje weselne:

- Pokaz sztucznych ogni (ok 5min) – 3 990zł
- Rzymskie ognie 4sztuki (2-3h) - 1000zł
- Pokazy ognia spektakularny występ na żywo (ok. 30 minut) - 3 790zł
- Ślub w plenerze - 1 990 zł
- Napis LOVE - 499 zł
- Fotobudka – od 1499 (3h)* , Fotobudka 360 (3h) – od 1990zł
- Open Bar od 169 pln /os.
- Piwo w kegu Tyskie - 30l – 850zł, 50l – 990zł
- 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.) - 499zł

Kontakt

• w sprawie przyjęcia weselnego

- Justyna Kadłubicka justyna@kormoran.tv +48 730 687 153
- Joanna Kłos joanna@kormoran.tv +48 789 809 223

• w sprawie noclegów

- Ewelina Szydłowska ewelina@kormoran.tv +48 790 29 153

***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**