



Jaworze, dn. 01.03.2022r.

MENU • KOMUNIA / KONFIRMACJA

DWUDANIOWY OBIAD, TORT, OWOCE SEZONOWE, ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOŁY
ORAZ CIEPŁA KOLACJA

KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ

(napoje gazowane 0,85l, woda gazowana 0,5l i niegazowana z cytryną serwowana w dzbankach 1l,
soki 100%: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka serwowane w dzbankach 1l)

DEKORACJA STOŁÓW KWIATAMI – GRATIS!

SERWETKI TEMATYCZNE FLIZELINOWE – GRATIS!

PROPOZYCJA I

OBIAD

Zupa: Tradycyjny rosół z domowym makaronem

Mięsa serwowane na półmiskach: Devolay z masłem i pietruszką • Kotlet schabowy • Rolada śląska wołowa • Nuggetsy

Dodatki: Ziemniaki z wody • Kluski śląskie • Frytki

Surówki: Surówka z kapusty pekińskiej • Surówka z marchwi • Surówka z selera • Kapusta czerwona gotowana

TORT

ZIMNA PŁYTA

Deska wędlin regionalnych • Deska serów • Tymbaliki drobiowe • Karczek ze śliwką w galarecie •
Sałatka grecka • Sałatka z porów • Sos tatarski z jajkiem • Pieczywo chleb • Masło

KOLACJA

Żurek z kiełbasą i jajkiem serwowany w wazach

CENA **158** PLN

PROPOZYCJA II

OBIAD

Zupa: Tradycyjny rosół z domowym makaronem i kluskami wątrobowymi

Mięsa serwowane na półmiskach: Kotlet schabowy z pieczarkami • Bitki wołowe •

Pierś rolowana ze szpinakiem i fetą • Filet z kurczaka panierowany

Dodatki: Ziemniaki z wody • Chłopskie frytki • Kopytka

Surówki: Surówka z białej kapusty (trzydniowa) • Surówka z marchwi • Buraczki na ostro • Mizeria

TORT

ZIMNA PŁYTA

Deska wędlin regionalnych • Deska serów • Paszтет z kaczki z sosem żurawinowo-imbirowym •
Szynka w galarecie • Sałatka jarzynowa • Sałatka pieczarkowa • Mix sałat z fetą, prażonym słonecznikiem i brokułami •
Pieczywo chleb • Masło

KOLACJA

Knedle z gulaszem serwowane z surówką z kiszzonej kapusty

CENA **170** PLN

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować!



OPCJE DODATKOWE

PAKIETY CIAST NA STOŁY

MAŁY - 12 zł/osoby

(3 rodzaje ciasta po 1,5 porcji + 5 dag drobnych ciastek cieszyńskich na osobę)

DUŻY - 19 zł/osoby

(4 rodzaje ciasta po 2 porcje + 10 dag drobnych ciastek cieszyńskich na osobę)

Ciasta do wyboru:

Agrestowa chmurka • Malinowa chmurka • Rafaello •

Sernik z brzoskwiniami • Sernik firmowy •

Ciasto orzechowo-miodowe • Miodownik • Snikers • Tiramisu •

Fale Dunaju • Pijany Izidor • WZ • Truskawkowe z galaretką • Szarlotka

FONTANNA CZEKOLADOWA

Czekolada mleczna deserowa

Truskawki • Kiwi • Winogrona białe i czerwone • Arbuz • Melon • Banan •

Mandarynki • Pianki (marshmallows) • Rurki • Herbatniki • **500zł**

SŁODKIE BUFETY

Dounat's buffet • Gofry • Wata cukrowa • Budka z lodami

Słodkie stoły z deserkami i ciastami itp

wyceniamy indywidualnie

SZUMNY TORT

Smaki do wyboru:

śmietana z mascarpone • śmietana z owocami i mascarpone •

truskawka z mascarpone • malina z mascarpone •

jagoda z mascarpone • mango z mascarpone •

kawowy • orzechowy • kokosowy • adwokatowy • orzechowo-cappucino

czekolada mleczna • czekolada biała • węgierski z wiśnią •

oreo (na bazie serka i śmietanki) • wanilia (ziarenka wanilii)

W cenie menu!

ALKOHOLOWE PAKIETY

Wino i piwo bez limitu 25 zł/osoby

Wino do wyboru: Carlo Rossi białe i czerwone półwytrawne •

Portada białe i czerwone wytrawne lub inne wyceniane indywidualnie

Piwo: lany Żywiec

Wódka bez limitu 35 zł/osoby

Wódka do wyboru: Wyborowa 0,5l • Pan Tadeusz 0,5l • Stock Prestige 0,5l •

Smirnoff 0,5l • Bols 0,5l lub inne wyceniane indywidualnie

Wódka, wino i piwo bez limitu 50 zł/osoby

Wódka do wyboru: Wyborowa 0,5l • Pan Tadeusz 0,5l • Stock Prestige 0,5l •

Smirnoff 0,5l • Bols 0,5l lub inne wyceniane indywidualnie

Wino do wyboru: Carlo Rossi białe i czerwone półwytrawne •

Portada białe i czerwone wytrawne lub inne wyceniane indywidualnie

Piwo: lany Żywiec

OPEN BAR - 50 zł/osoby

Jack Daniels • Johnnie Walker Red • Metaxa 5* • Tequila • Gin

Malibu • Likier kawowy • Martini Bianco • Żubrówka tradycyjna • Miódula

serwowane na barze bez limitu

POZOSTAŁE OPCJE:

Barman

Kolorowe drinki rozliczne wg zużycia

Dodatkowe alkohole rozliczne wg zużycia

Poncz (wino musujące z owocami)

Lemoniady bezalkoholowe (cytrynowa, pomarańczowa, mojito)

ANIMACJE DLA DZIECI

Opieka nad dziećmi przez wykwalifikowaną kadrę (dwóch animatorów) •

Zabawy z chustą Klanza • Wielkie bańki mydlane • Gry XXL •

Balonowe ZOO • Malowanie buzi • Pokaz eksperymentów •

Mini Disco (Tańce i zabawy integracyjne) • Tunel animacyjny •

Przeciąganie liny • Gigantyczne puzzle •

Warsztaty plastyczne i wiele innych atrakcji dla dzieci.

DMUCHANY ZAMEK

Wyceniane indywidualnie

SZUMNE DEKORACJE

Żywyimi kwiatami - w cenie menu lub od 50zł/kompozycja

Dekoracje balonowe od 120zł (balony foliowe i lateksowe wypełniane helem)

STREFA RELAKSU

Leżaki • Kostki siana • Drewniane skrzynki • Girlanda świetlna • Namioty •

Barek z palet i wiele więcej.

Poszczególne elementy wyceniane indywidualnie.

ATRAKCJE DODATKOWE

• OGNISKO Małe - 50 zł, opłata za godzinę palenia.

• OGNISKO Duże "WATRA" - 700 zł

Czas palenia dużym płonieniem 2-3 godziny. Opłata za ognisko.

• KAPELA GÓRALSKA - 920 zł/1,5 h

• FOTOBUDKA od 700 zł

WYNAJEM BASENU (Gościniec Nałęże)

Ze strefą podgrzewanej wody - 4000 zł

Z niepodgrzewaną wodą - 1500 zł

WYNAJEM BALI Z PODGRZEWANĄ WODĄ

400 zł/za uruchomienie i pierwszą godzinę.

Każda kolejna godzina 150 zł.

PACZKI DLA GOŚCI

MAŁA (4 porcje ciasta) - 24 zł

DUŻA (6 porcji ciasta) - 34 zł

Ciasta do wyboru: Kołocz: mak, ser, jabłko, śliwka •

Agrestowa chmurka • Malinowa chmurka • Rafaello • Sernik z brzoskwiniami •

Sernik firmowy BAJKA • Szarlotka • Ciasto orzechowo-miodowe • Miodownik •

Snikers • Tiramisu • Fale Dunaju • Pijany Izidor • WZ • Truskawkowe z galaretką

NOCLEGI

PRZY GOŚCIŃCU SZUMNYM / MAŁYM DOMKU

Zakwaterowanie w pokojach 2, 3 i 5cio osobowych.

Łącznie 39 miejsc noclegowych.

Koszt noclegu 50 zł/osoby.

PRZY GOŚCIŃCU NAŁĘŻE

20 pokoi 2 osobowych, każdy z możliwością 1 dostawki.

Koszt noclegu 120 zł/pokój 2 osobowy, 40 zł/dostawka

80 zł/pokój 2 osobowy w pojedynczym obłożeniu.

ŚNIADANIE

W formie bufetu 2h - 33 zł/osoby

TRANSPORT GOŚCI

BUS 7 osobowy - 700 zł / 6h

Każda kolejna rozpoczęta godzina 150 zł.