

PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem pomidorowy z grzanką i bazylią

GŁÓWNE DANIE:

Policzki wołowe serwowane
puree ziemniaczanym i bukietem warzyw z pary

DESER

Mus truskawkowy

ZIMNA PŁYTA

Deska wędlin regionalnych • Deska serów • Tymbaliki wieprzowe •
Paszтет z kaczki z sosem żurawionowo-imbrowym •
Sałatka z szynką parmeńską, melonem i pomidorami • Sałatka jarzynowa •
Mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorków cherry ze świeżą bazylią •
Mini szaszłyki z kabanosem, serem i piklami •
Śledź z suszonymi pomidorami w oleju • Rolada szpinakowo-łososiowa •
Pieczywo chleb • Masło

KOLACJA I

Dorsz smażony serwowany z kaszotto z warzywami

KOLACJA II

Gulasz wieprzowy serwowany z pieczywem

OPCJE DODATKOWE:

PACZKI DLA GOŚCI

MAŁA (4 porcje ciasta) - 24 pln / **DUŻA** (6 porcji ciasta) – 34 pln

Ciasta do wyboru: Kołocz: mak, ser, jabłko, śliwka •
Agrestowa chmurka • Malinowa chmurka • Rafaello • Sernik z brzoskwiniami •
Sernik firmowy BAJKA • Szarlotka • Orzechowo-miodowe • Miodownik •
Snikers • Tiramisu • Fale Dunaju • Pijany Izidor • WZ • Truskawkowe z galaretką

*Po więcej opcji dodatkowych zapraszamy na stronę internetową.

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować!



JUBILEUSZ 2023

ZUPA, DRUGIE DANIE, DESER, ZIMNA PŁYTA
(zimna płyta serwowana na stoły) ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE
OWOCE SEZONOWE

KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(w tym kawa z ekspresu!)

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(coca-cola, fanta, sprite w butelkach 0.85l,

Soki 100% 1l: pomarańczowy, jabłkowy,
grejpfrutowy, porzeczkowy serwowane w dzbankach
oraz woda gazowana butelkach 0.5l i niegazowana 1l

TOAST PROSECCO GRATIS!

DEKORACJA STOŁÓW KWIATAMI GRATIS!

Cena za osobę: 205 pln

PROPOZYCJA II

OBIAD

Zupa: Rosół z domowym makaronem

Drugie danie serwowane na półmiskach:

Medaliony drobiowe z płatkami migdałowymi • Żeberka w miodzie •
Schab pieczony z śliwką • Devolay

Dodatki: Ziemniaki z wody z koperkiem • Kopytka • Chłopskie frytki

Surówki: Surówka z białej kapusty • Surówka z marchwi •

Surówka z kapusty pekińskiej • Bukiet warzyw z pary

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)

Dekoracja owocami i/lub kwiatami w cenie

Dekoracja masą cukrową +2pln/porcja

ZIMNA PŁYTA

Mini kanapki na bagietce francuskiej z domowym pasztetem i żurawiną •

Mini kanapki na bagietce francuskiej z mozzarellą, pomidorem i bazylią •

Mini Kanapki na bagietce francuskiej z pastą jajeczną, kabanosem i pomidorkiem •

Mini tortille ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami •

Mini tortille z grillowanym kurczakiem, serkiem czosnkowym i warzywami •

Sałatka z tuńczykiem • Sałatka pieczarkowa •

Mix sałat z blanszowaną gruszką, serem pleśniowym i sosem balsamico •

Leśne grzybki marynowane • Śledź pod pieczyną •

Roladki z łososia, pesto i awokado

KOLACJA I

Polędwiczka wieprzowa w sosie serowo-żółtym lub borowikowym
serwowana z knedlem i sałatą lodową w sosie vinegrette

KOLACJA II

Barszcz czysty na wędzonce z pasztecikiem z mięsem

*OPCJE DODATKOWE dostępne w osobnym pliku na naszej stronie internetowej.

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować!

JUBILEUSZ 2023

DWUDANIOWY OBIAD, TORT, ZIMNA PŁYTA
(zimna płyta serwowana na stoły) ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE

OWOCE SEZONOWE

KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ

(w tym kawa z ekspresu!)

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ

(coca-cola, fanta, sprite w butelkach 0.85l,

Soki 100% 1l: pomarańczowy, jabłkowy,
grejpfrutowy, porzeczkowy serwowane w dzbankach
oraz woda gazowana butelkach 0.5l i niegazowana 1l

TOAST PROSECCO GRATIS!

DEKORACJA STOŁÓW KWIATAMI GRATIS!

Cena za osobę: 221 pln



OPCJE DODATKOWE 2023 IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE I FIRMOWE

NOCLEGI PRZY GOŚCINCU SZUMNYM / MAŁYM DOMKU

Zakwaterowanie w pokojach 2, 3 i 5cio osobowych. Łącznie 39 miejsc noclegowych.
Koszt noclegu 55 pln/osoby.

NOCLEGI PRZY GOŚCINCU NAŁĘŻE

20 pokoi 2 osobowych, każdy z możliwością 1 dostawki.
Koszt noclegu 130 pln/pokój 2 osobowy, 40 pln/dostawka, 80 pln/pokój 2 osobowy w pojedynczym obłożeniu.

ŚNIADANIE

W formie bufetu 2h - 38 pln/osoby (min. 10 osób)

Swojskie wędliny • Sery • Świeże warzywa • Owoce • Dżem • Miód • Płatki śniadaniowe - 3 rodzaje • Mleko • Jogurt naturalny • Masło • Pieczywo mieszane

Na ciepło: Jajecznica • Jajka gotowane • Kiełbaski śniadaniowe (Musztarda • Ketchup)

Napoje bez limitu: Kawa i herbata • Soki 100%: jabłkowy, pomarańczowy • Woda nie gazowana

OPCJONALNIE możliwość domówienia (min. 10 porcji):

Żurek - 7 pln/porcja, Kwaśnica - 6 pln/porcja, Czosnkula - 6 pln/porcja

TRANSPORT GOŚCI

BUS 7 osobowy - 800 pln/ 6h. Każda kolejna rozpoczęta godzina 150 pln.

WYNAJEM BASENU (Gościniec Nałęże)

Ze strefą podgrzewanej wody - 4000 pln latem lub 6000 pln zimą
Z niepodgrzewaną wodą - 2000 pln

WYNAJEM BALII Z PODGRZEWANĄ WODĄ

400 pln/za uruchomienie i pierwszą godzinę.
Każda kolejna godzina 150 pln

PAKIETY CIAST NA STOŁY

MAŁY - 13 pln/osoby

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

DUŻY - 20 pln/osoby

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

Ciasta do wyboru: Agrestowa chmurka • Malinowa chmurka • Raffaello • Sernik z brzoskwiniami • Sernik firmowy • Orzechowo-miodowe • Miodownik • Snikers • Tiramisu • Fale Dunaju • Pijany Izidor • WZ • Truskawkowe z galaretką • Szarlotka

SŁODKIE BUFETY

Dounat's buffet • Gofry • Wata cuktowa • Budka z lodami • Słodkie stoły z deserkami i ciastami • Fontanna czekoladowa 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-cappuccino • czekolada mleczna • czekolada biała • węgierski z wiśnią • oreo (na bazie serka i śmietanki) • wanilia (ziarenka wanilii)

Wyceniamy indywidualnie

PACZKI DLA GOŚCI

MAŁA (4 porcje ciasta) - 26 pln

DUŻA (6 porcji ciasta) - 37 pln

Ciasta do wyboru: Kołocz: mak, ser, jabłko, śliwka • Agrestowa chmurka • Malinowa chmurka • Raffaello • Sernik z brzoskwiniami • Sernik firmowy BAJKA • Szarlotka • Ciasto orzechowo-miodowe • Miodownik • Snikers • Tiramisu • Fale Dunaju • Pijany Izidor • WZ • Truskawkowe z galaretką

ALKOHOLOWE PAKIETY

Wino i piwo bez limitu 25 pln/osoby

Wino do wyboru: Carlo Rossi białe i czerwone półwytrawne • Portada białe i czerwone wytrawne lub inne wyceniane indywidualnie
Piwo: lany Noszak

Wódka bez limitu 35 pln/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 pln/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 Noszak

OPEN BAR - 55 pln/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:

Kolorowe drinki rozliczne wg zużycia • Dodatkowe alkohole rozliczne wg zużycia • Poncz (wino musujące z owocami) • Lemoniady bezalkoholowe (cytrynowa, pomarańczowa, mojito)

ATRAKCJE DODATKOWE

- OGNISKO Małe - 60 pln, opłata za godzinę palenia.
 - OGNISKO Duże "WATRA" - 750 pln
 - Czas palenia dużym płonieniem 2-3 godziny. Opłata za ognisko.
 - KAPELA GÓRALSKA - 950 pln/1,5 h
 - FOTOBUDKA od 800 pln
 - ANIMATORKA dla dzieci
 - STREFY RELAKSU i ŚWIECĄCE NAPISY (Miłość, Love)
 - DEKORACJE SALI
- (przy menu powyżej 150zł dekoracja stołów kwiatami GRATIS)