

# Wesele



## OFERTA WESELNA 2023

Przedstawiamy Państwu naszą ofertę organizacji Przyjęcia Weselnego. Z wielką przyjemnością będziemy Państwu towarzyszyć w tym wyjątkowym dniu.

### Ceny proponowanych pakietów menu zawierają:

- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Przywitanie Gości winem musującym
- Wytworne menu w jednej z dwóch wersji (Standard, Premium)
- Serwis kelnerski
- Dekoracje stołów (białe świece na stołach, białe obrusy, białe serwety, białe pokrowce na krzesła)
- Bezpłatny parking dla Gości
- Pokój hotelowy dla Młodej Pary w dniu wesela ze śniadaniem

### Dodatkowe informacje:

- Minimalna ilość pełnopłatnych menu podczas wesela z poprawinami w miesiącach: maj-październik: 60,
- Do dyspozycji Gości Weselnych w dniu wesela oddajemy restaurację oraz przylegające do niej 2 tarasy – górny (zadaszony) oraz dolny, w dniu poprawin tylko taras górny (taras dolny do dyspozycji pozostałych Klientów restauracji)
- Sala wynajmowana jest w dniu wesela bez ograniczeń czasowych, w dniu poprawin do godz. 20.00, każda kolejna godzina dodatkowo płatna 500,00 zł/ każdą rozpoczętą godzinę
- Dzieci do lat 10 oraz (Zespół/DJ, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny menu weselnego
- Potwierdzenia ostatecznej ilości osób należy dokonać w terminie do 5 dni przed planowaną datą Przyjęcia, w przeciwnym razie uwzględniana będzie ilość podana na Umowie
- Bez kosztowa anulacja zarezerwowanych miejsc hotelowych możliwa jest do 30% ilości osób potwierdzonych w umowie
- W przypadku odstąpienia od umowy w terminie do 12 miesięcy przed planowanym terminem przyjęcia, zostanie naliczona opłata w wysokości 30% wartości rezerwacji
- Dołączone ceny pakietów menu obowiązują dla wesel organizowanych w 2023 r, ceny pakietów menu wesel w późniejszych terminach mogą być wyższe, lecz nie więcej niż 10%

Mamy nadzieję, że przedstawiona oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem.

W razie zainteresowania rezerwacją terminu lub spotkaniem w sprawie omówienia oferty, zapraszamy do kontaktu z Managerem naszej Restauracji:

**Grzegorz Jurczyk – tel. 693 953 613**

**Restauracja „Nad Stawem”**

Plac Targowy 1, 46-243 Bogacica

tel. 77 414 86 67

[nad.stawem.pl](http://nad.stawem.pl)



NAD STAWEM  
hotel & restauracja



# Wesele

## Menu Standard

### DZIEŃ I – WESELE

Chleb powitalny [ ] :  
Wino musujące – lampka na toast

### Pierwsze danie [ ] :

Rosół Babuni z makaronem

### Danie główne na półmiskach(2,5szt./os.)

Kotlet schabowy  
Kotlet de volaille  
Rolada śląska wieprzowa  
Polędwiczka nadziewana szpinakiem i serem lazur  
Pierś z kurczaka faszerowana suszonym pomidorem i mozzarellą  
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem  
lub inne: .....

### Dodatki do dania głównego:

Kluski śląskie  
Ziemniaki z gałkami kopru

### Sałatki do dania głównego:

Surówka z białej kapusty  
Czerwona kapusta na ciepło  
Buraczki  
lub inna: .....

### Sos pieczeniowy

### Deser [ ] :

Filetowane owoce południowe i sezonowe podane na stole szwedzkim

Tort weselny  Ciasto  
 Lody -  Tak  Nie

### Przekąski zimne I [ ] :

Specjały z domowej spiżarni  
Mini galaretki wieprzowe i drobiowe  
Schab przekładany musem żurawinowym  
Śledź w oleju lub śmietanie  
Sałatka grecka z fetą i oliwkami  
lub inne: .....

### Gorący przerywnik: [ ] :

Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce podane z dipem

### Kolacja gorąca I [ ] :

- Saltimbocca z piersi z kurczaka w szynce parmeńskiej z kluseczkami szpinakowymi i mixem sałat z pomidorem i ogórkiem
- Medaliony ze schabu w sosie pieczarkowym ze spaetzlami i buraczkami

### Przekąski zimne II [ ] :

Jajka faszerowane pastą szpinakową podane z kiełkami  
Mini tortille z kurczakiem i warzywami  
Talarki szpinakowe z szynką i mascarpone  
Pomidorki śliwkowe z mozzarellą i pesto bazyliowym  
Terrina z łososia z ricottą i rukolą  
Deska serów twardych i pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronem  
Sałatka z gyrosem drobiowym  
lub inne: .....

### Kolacja gorąca II [ ] :

Barszcz czerwony z krokietem nadziewanym kapustą i grzybami

### Kolacja gorąca III [ ] :

- Pikantna zupa gulaszowa
- Flaki wołowe

### Napoje gorące:

Stół główny  Stół szwedzki  
Kawa Segafredo – bez ograniczeń  
Herbata Lipton – bez ograniczeń

### DZIEŃ II – POPRAWINY [ ] :

- Żur śląski z białą kiełbasą i jajkiem
- Rosół Babuni z makaronem

### Mięsa na półmiskach (1 szt./os.):

Kotlet z piersi kurczaka panierowany w migdałach  
Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem  
Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami  
 ziemniaki  frytki  kluski śląskie (+3 zł)  
lub inne: .....

### Kolacja gorąca [ ] :

- Pikantna zupa gulaszowa
- Flaki wołowe



# Wesele

## Menu Premium

### DZIEŃ I – WESELE

Chleb powitalny

Wino musujące – lampka na toast

**Pierwsze danie**

Rosół Babuni z makaronem

Włoski krem pomidorowy z bazylią

**Mięsa na półmiskach (2,5 szt./os.)**

Kaczki faszerowane podane z jabłkami

Polędwiczka nadziewana grzybami i orzechami

Polędwiczka wieprzowa zapiekana z bakłażanem i serem lazur

Rolada śląska wołowa

Piersz z indyka faszerowana szpinakiem

Sandacz w sosie limonkowo-koperkowym

Kotleciki drobiowe

lub inne: .....

**Dodatki do dania głównego:**

Ziemniaki z gałkami kopru

Kluski śląskie i szare

**Salatki do dania głównego:**

Surówka z białej kapusty

Glazurowane buraczki

Kapusta czerwona na ciepło

Marchewka z pomarańczą

lub inna: .....

**Sos pieczeniowy, Sos grzybowy**

**Deser**

Autorski deser Szefa Kuchni

Filetowane owoce południowe sezonowe podane na stole szwedzkim

Tort weselny  Ciasto

Lody-  Tak  Nie

**Przekąski zimne I**

Specjały z domowej spiżarni

Mini tortille z kurczakiem i warzywami

Schab przekładany musem żurawinowym

Rolada drobiowa z suszonym pomidorem

Salatka z jabłkiem, selerem, rukolą i roszką

lub inne: .....

Wybór pieczywa

Bułeczki własnego wypieku

**Gorący przerywnik**

Paluszki drobiowe w sezamie z pikantnym dipem

**Przekąski zimne II**

podane na szwedzkim stole

Jajka faszerowane pastą szpinakową podane z kielkami

Talarki z łososia w omelecie

Omlety szpinakowe z szynką i mascarpone

Mini galaretki z wieprzowiną i łososiem

Tatar wołowy na pumperniku z kaparami

Pomidorki nadziewane mascarpone i papryką

Terrina z łososia z ricottą i rukolą

Deska serów twardych i pleśniowych

Torciki śledziowe z ćwikłą

Salatka trzy sery z karmelizowaną gruszką

lub inne: .....

Wybór pieczywa

Bułeczki własnego wypieku

**Kolacja gorąca I**

Grillowana polędwiczka na oscypku w sosie żurawinowym z puree z batatów i sałatką

Pieczone kaczki i udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami, kiszoną kapustą z kminkiem, buraczkami i sałatką grecką

**Kolacja gorąca II**

Barszcz czerwony z krokietem

nadziewanym kapustą i grzybami

**Kolacja gorąca III**

Pikantna zupa gulaszowa

Flaki wołowe

**Napoje gorące:**

**Stół główny**  **Stół szwedzki**

Kawa Segafredo – bez ograniczeń

Herbata Lipton – bez ograniczeń

**DZIEŃ II – POPRAWINY**

Żur śląski z białą kielbasą i jajkiem

Rosół Babuni z makaronem

**Mięsa na półmiskach (1 szt./os.):**

Kotlet z piersi kurczaka panierowany w migdałach

Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem

Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami

Ziemniaki  Frytki  Kluski śląskie (+3 zł)

lub inne: .....

**Kolacja gorąca I**

Pikantna zupa gulaszowa

Flaki wołowe

# Wesele



## Cennik

Ceny Wesela w opcji Standard (bez poprawin)

40 – 60 pełnopłatnych menu	370,00 zł /os.
60 – 80 pełnopłatnych menu	350,00 zł /os.
81 – 100 pełnopłatnych menu	330,00 zł /os.
powyżej 100 pełnopłatnych menu	320,00 zł /os.

Ceny Wesela w opcji Standard z poprawinami:

60 – 80 pełnopłatnych menu	400,00 zł /os.
81 – 100 pełnopłatnych menu	370,00 zł /os.
powyżej 100 pełnopłatnych menu	350,00 zł /os.

Dopłata do menu w wersji Premium:

+40,00 zł /os.

**Przy przyjęciach organizowanych w tygodniu dodatkowo GRATIS:**

- napoje zimne soki owocowe, woda w karafce- bez ograniczeń
- dodatkowa doba hotelowa w pokoju dla Nowożeńców,
- fontanna czekoladowa z dodatkami
- piwo Żywiec 20Keg

### Dodatkowo:

#### Napoje zimne

- Pepsi, Mirinda, 7UP, soki, woda mineralna (bez ograniczeń) wesele 19,00 zł/os.
- Pepsi, Mirinda, 7UP, soki, woda mineralna (bez ograniczeń) poprawiny 10,00 zł/os.

#### Słodkości:

- Lody firmowe z owocami sezonowymi  15,00 zł/szt.
- Wybór ciasta (250g/ os), tort weselny ( owoce, bita śmietana) 24,00 zł/os.
- Mini deserki fantazyjnie dekorowane od 19,00 zł/szt.  
ilość deserków: .....
- Paczki z ciastem dla gości weselnych (600g) 27,00 zł/szt.  
Ilość paczek: .....

#### Wódka weselna:

- Wódka w dniu wesela – Wyborowa /Bols/ Smirnoff (bez ograniczeń) 37,00 zł/os.
- Wódka w dniu wesela i poprawin – Wyborowa /Bols/ Smirnoff (b/o) 47,00 zł/os.

#### Hotel:

- Nocleg w pokoju hotelowym w dniu wesela 70,00 zł/os.  
Ilość osób: .....
- Śniadanie dla gości hotelowych 25,00 zł/os.  
Ilość osób: .....
- Śniadanie dla pozostałych 30,00 zł/os.  
Ilość osób: .....

Godzina podania śniadania:  :



# Wesele



## Powitanie:

obsługa  rodzice

## Pani Młoda:

woda  wódka

## Pan Młody:

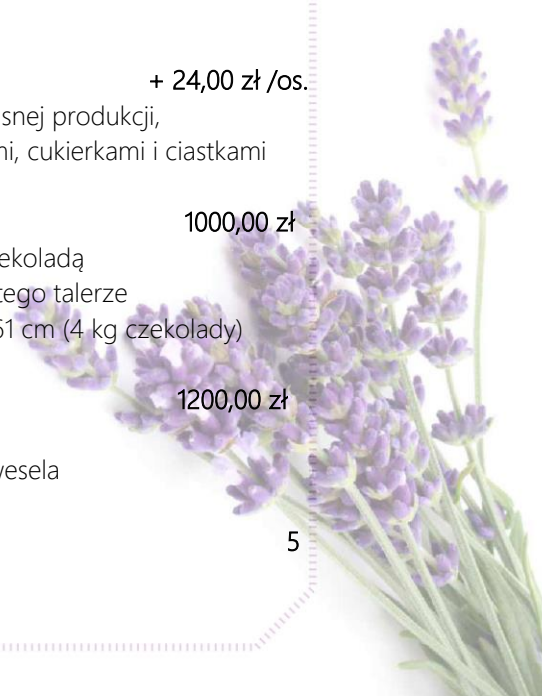
woda  wódka

## Życzenia:

na sali  pod kościołem

## Dodatkowe Atrakcje Wesela:

- Grillowanie zamiast kolacji w dniu wesela** + 20,00 zł /os.  
Efektowne grille w plenerze, a na nich: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, do tego stół wiejski przepelniony kiełbasami, salcesonem, kwaszonymi ogórkami, domowym smalcem, sałatką grecką oraz chlebami wiejskimi
- Stół wiejski** + 18,00 zł/os.  
Ustawiony w stosownym miejscu pełny kiełbas, kaszanek, pachnącego salcesonu, pieczonego boczku, kwaszonych ogórków i domowego smalca, łałości dopełnia udziec- szynka podawany na zimno w towarzystwie chlebów wiejskich
- Stół orientalno-śródziemnomorski** + 28,00 zł/os.  
Stół pełen orientalnych kompozycji sushi – od nigiri-sushi, aż po maki-sushi, zawijane z owocami morza i warzywami, do tego sos sojowy, japońskie wasabi i imbir; łałości dopełniają wytwornie dekorowane patery owoców morza
- Stół rybny** + 28,00 zł/os.  
Stół pełen najwyborniejszych ryb – w tym patery z pieczonym szczupakiem, sumem, karpem, a także wybór ryb wędzonych – z pstrągiem, węgorzem i łososem z naszej wędzarni na czele
- Wybór nalewek domowej produkcji** + 15,00 zł/os.  
Wózek z najrozmaitszymi nalewkami i winami domowej produkcji, w tym butle ze swojskim winem, cytrynowka, miodówka, nalewka z dzikiej róży, nalewka z malin i nalewka z aronii
- Candy Bar** + 24,00 zł /os.  
Stół słodkości z fantazyjnie dekorowanymi mini-deserkami własnej produkcji, bajecznymi muffinkami w kolorach lata, do tego stoiki z żelkami, cukierkami i ciastkami
- Fontanna czekoladowa** 1000,00 zł  
fontanna czekoladowa ustawiona na piętrowym podeście z czekoladą Barry Callebaut (do wyboru biała, mleczna lub deserowa), do tego talerze owoców sezonowych i tropikalnych do zamaczania fontanna 61 cm (4 kg czekolady)
- Bar mobilny z barmanem** 1200,00 zł  
wynajem efektownego baru mobilnego z obsługą profesjonalnego barmana przygotowującego drinki podczas wesela (alkohol i owoce dostarczone przez Nowożeńców)



# Wesele



- Show barmański podczas wesela od 3600,00 zł  
efektowny pokaz robienia drinków z zonglerką w czasie trwania przyjęcia weselnego wykonany przez laureata wielu nagród w Polsce i na świecie (alkohol dostarczony przez Nowożeńców)
- Udziec pieczony (ok. 40 porcji) 1200,00 zł  
marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony
- Rollbar z piwem beczkowym 380,00 zł /20l.  
Rollbar z zawsze zimnym piwem Żywiec z beczki umożliwiający gościom samodzielne nalanie piwa

## Uwagi końcowe:

Miejsce i godzina ślubu .....

Godzina rozpoczęcia przyjęcia .....

Dodatkowy kelner do alkoholu  NIE  TAK  
Wesele 350,00 zł  
Poprawiny 200,00 zł

Rodzaj stołów  okrągłe  prostokątne

Kolor serwetek i świece .....

Białe pokrowce na krzesła  NIE  TAK



# Wesele



## UMOWA

Umowa dotycząca zorganizowania Przyjęcia Weselnego  
w Restauracji „Nad Stawem” w Bogacicy zawarta pomiędzy:  
firmą Prochota-Restaurant, z siedzibą w Bogacicy, Pl. Targowy 1

a

.....  
(imię i nazwisko osoby zamawiającej)

.....  
(adres zamieszkania)

.....  
(seria i nr dowodu osobistego)

.....  
(nr kontaktowy)

Data przyjęcia	.....
Godzina rozpoczęcia przyjęcia	.....
Ilość gości weselnych	.....
Zespół + fotograf/kameryzista	.....
Zamawiana ilość porcji menu*	.....
Poprawiny	<input type="radio"/> Tak <input type="radio"/> Nie
Godzina zakończenia poprawin	.....20.00.....
Łączna cena od osoby	.....
Łączna kwota dodatkowych elementów	.....
Kwota pobranego zadatku	...2000,00 PLN.....
Data pobrania zadatku	.....

*Akceptuję wszystkie warunki umowy i warunki rezerwacji opisane w Ofercie:*

.....  
(Zamawiający)

.....  
(Osoba przyjmująca zamówienie)

*\* rzeczywista ilość zamawianych porcji menu nie może być niższa, niż wskazana w umowie pomniejszona o 20%*



NAD STAWEM  
hotel & restauracja

