

PAKIET ALL INCLUSIVE JUŻ OD 250 ZŁ OD OSOBY

W cenie 250 zł od osoby oferujemy Młodej Parze:
Całonocne menu weselne zawierające tradycyjne potrawy
Niepowtarzalny tort weselny wykonany przez naszych Cukierników
Bufet słodkości
Napoje, wódkę, wino, bufet kawowo-herbaciany
Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Toast powitalny dla Gości weselnych
Profesjonalną i dyskretną obsługę nagrodzoną
certyfikatem Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych

Dodatkowo przy wyborze tej oferty Młoda Para otrzymuje GRATIS!!!

Luksusowy pokój ze śniadaniem w dniu bankietu
Miejsce parkingowe w dniu bankietu
Degustację menu weselnego dla 2 osób
Rzutnik multimedialny i ekran do wyświetlania zdjęć rodzinnych

Oplata dodatkowa – cena wynajęcia sali – 0 zł

Stylową aranżację sali, która zawiera:
białe pokrowce na krzesła dla Pary Młodej, świece, obrusy, serwetki,
wiązanekę kwiatową, materiały dekoracyjne na stoły

Specjalne ceny pokoi w dniu bankietu weselnego dla rodziny i przyjaciół:

pokój 1-osobowy ze śniadaniem 270 zł/noc
pokój 2-osobowy ze śniadaniem 310 zł/noc

Miejsce parkingowe – 45 zł/noc

Warunki obowiązywania oferty:
Rezerwacja i zamówienie dla minimum 40 osób z pełnopłatnym menu.

Art Weddings
SZTUKA W KAŻDYM DETALU

PAKIET ALL INCLUSIVE

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego

Starter

Zupa*

Tradycyjny rosół z makaronem
Zupa pomidorowa z kładzionymi kluskami
Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

Danie główne** – podane na półmiskach

Zraz wołowo-wieprzowy
Pieczone udka z kurczaka z grillowanymi pieczarkami
Kotlet de volaille
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
Kotlet panierowany z karczku lub schabu
Mintaj w płatkach migdałów
Limanda filet

Dodatki – podane w misach

Ziemniaki pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Bukiet surówek

Deser

Piętrowy tort śmietanowy z owocami

Bufet słodkości

Sernik pieczony, szarlotka, babeczki z owocami, miodownik, bananowiec, owoce

Art Weddings
SZTUKA W KAŻDYM DETALU

Przekąski zimne

Paszтет staropolski z żurawiną
Boczek po cygańsku z papryką
Rolada z drobiu z brokołami
Karczek z nadzieniem porowym
Pieczeń rzymska z jajkiem
Rostbef z musem paprykowym
Galaretki drobiowe
Śledź tradycyjny z octu lub oleju
Ryba po grecku
Jajka faszerowane
Sałatka tradycyjna
Sałatka śledziowa
Sałatka caprese
Pikle, marynaty
Pieczywo mieszane

Bufet ciepły

Naleśniki ze szpinakiem i pieczarkami pod beszamelem
Zupa gulaszowa na ostro
Barszcz czerwony z krokietem

Napoje

Kawa i herbata
Wódka Wyborowa 0,5 l
Wino białe/czerwone 0,375 l
Woda mineralna, sok owocowy, Coca-Cola, Sprite 2 l

***proszę wybrać jedną potrawę**
****proszę wybrać trzy mięsa i jedną rybę**

Art Weddings
SZTUKA W KAŻDYM DETALU