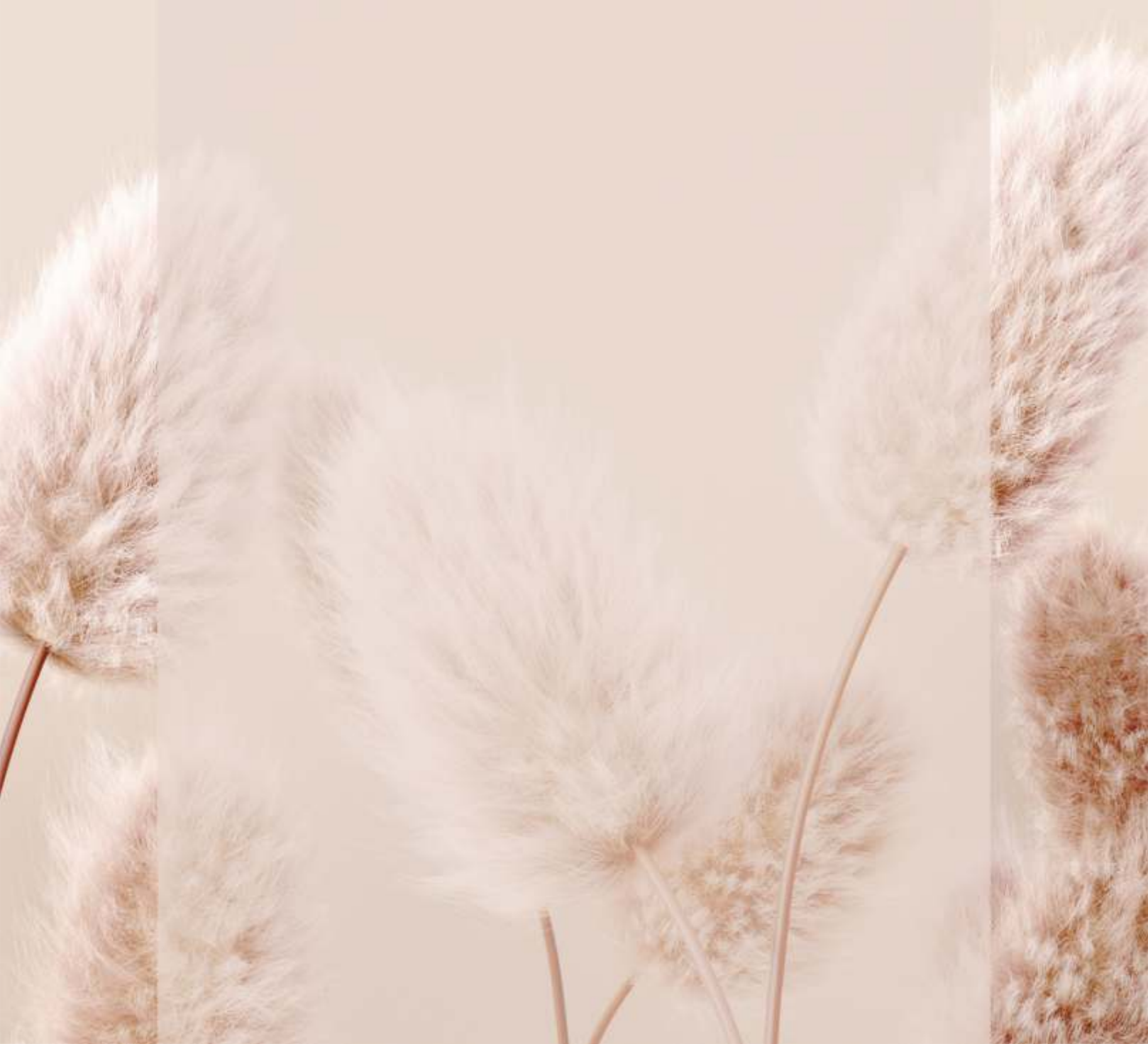


MARKUS

marzenia są najpiękniejsze,
kiedy mają szansę się spełnić



Oferta

Jesteśmy tutaj,
by stworzyć Wasz piękny początek

WEDDING MANAGER
Agnieszka Oblong
tel. +48 511 468 861
poniedziałek-piątek
08.00-16.00
markusrestauracja@gmail.com

Menu weselne

PROPOZYCJA I

zupa

złocisty rosół z makaronem

danie główne

3 porcje mięsa na osobę

rolada wieprzowa, pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem,
kaczka pieczona, udko z kurczaka, klopsiki wieprzowe
kluski białe, kluski ciemne
kapusta biała gotowana, kapusta czerwona gotowana
surówka z białej kapusty
sos pieczeniowy

deser

godzinny serwis lodowy
kruche ciasteczka
świeże owoce (serwowane bufetowo)

drugi deser

tort weselny
ciasto bankietowe
kawa

zimna płyta

deska wędlin i ser żółty
klopsiki rybne
galaretka drobiowa
tatar wołowy z cebulką i korniszonem
jaja z majonezem
sałatka gyrosowa
sałatka jarzynowa
koreczki śledziowe
strucla faszerowana mięsem i białym serem
pieczywo, masło

kolacja I

1,5 porcji mięsa na osobę

stek drwala, de volaille z pieczarkami i serem, karczek z grilla,
roladka z kurczaka z musem wędzonym, tradycyjny kotlet schabowy
ziemniaki, frytki, krokietki ziemniaczane
surówka z kapusty pekińskiej, warzywa gotowane z masłem
sos czosnkowy

kolacja II

barszcz czerwony
krokiet z kapustą i grzybami
krokiet z mięsem

kolacja III

do wyboru dwie
pozycje serwowane
w formie bufetu

bigos
flaczki
zupa gulaszowa
strogonow

247 zł od osoby

za jeden dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

267 zł od osoby

za jeden dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA I

POPRAWINY

zupa

złocisty rosół z makaronem

danie główne

mięsa podawane z dnia pierwszego z obiadu oraz pierwszej kolacji
kluski białe, kluski ciemne
kapusta biała gotowana, kapusta czerwona gotowana
surówka z białej kapusty
sos pieczeniowy

deser

kawa
ciasto
krucho ciasteczka
świeże owoce (serwowane bufetowo)

zimna płyta

deska wędlin, ser żółty
klopsiki rybne
galaretka drobiowa
sałatka gyrosowa
sałatka jarzynowa
koreczki śledziowe
strucla faszerowana mięsem i białym serem
krokiet z kapustą i grzybami
krokiet z mięsem

kolacja I

*serwowana w formie
bufetu*

dania z kolacji III z dnia pierwszego
barszcz

80 zł od osoby

za drugi dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, krucho ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

84 zł od osoby

za drugi dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, krucho ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA II

zupa

złocisty rosół z makaronem

danie główne

3 porcje mięsa na osobę

rolada wieprzowa, pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem, kaczka pieczona, udko z kurczaka, klopsiki wieprzowe, de volaille z masłem ziołowym, kluski białe, kluski ciemne, kluski ozdobne kapusta biała gotowana, kapusta czerwona gotowana surówka z białej kapusty sos pieczeniowy

deser

jeden deser do wyboru

godzinny serwis lodowy lub pana cotta waniliowa z musem truskawkowym

kruche ciasteczka
świeże owoce

drugi deser

tort weselny
ciasto bankietowe
kawa

zimna płyta

deska wędlin i serów
klopsiki rybne
galaretka drobiowa
tatar wołowy z cebulką i korniszonem
jaja w sosie tatarskim
sałatka gyrosowa
sałatka tortellini
carpaccio z buraka
roladka szpinakowa z łososiem
klopsiki warzywne z dipem czosnkowym
strucla faszerowana mięsem i białym serem
pieczywo, masło

kolacja I

2 porcje mięsa na osobę

stek drwala, de volaille z pieczarkami i serem, karczek z grilla, roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem w boczku owinięta, tradycyjny kotlet schabowy, pierś z kurczaka z pomidorami koktajlowymi i mozzarellą, ziemniaki, frytki, krokieciki ziemniaczane surówka z kapusty pekińskiej, warzywa gotowane z masłem, sos czosnkowy

kolacja II

barszcz czerwony
krokiet z kapustą i grzybami
krokiet z mięsem

kolacja III

do wyboru dwie
pozycje serwowane
w formie bufetu

żurek
flaczki
zupa gulaszowa
krem z selera

267 zł od osoby

za jeden dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

287 zł od osoby

za jeden dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA II

POPRAWINY

<u>zupa</u>	złocisty rosół z makaronem
<u>danie główne</u>	mięsa podawane z dnia pierwszego z obiadu oraz pierwszej kolacji kluski białe, kluski ciemne kapusta biała gotowana, kapusta czerwona gotowana surówka z białej kapusty sos pieczeniowy
<u>deser</u>	kawa ciasto kruche ciasteczka świeże owoce (serwowane bufetowo)
<u>zimna płyta</u>	deska wędlin i ser żółty klopsiki rybne galaretka drobiowa sałatka gyrosowa sałatka tortellini roladka szpinakowa z łososiem roladki z wędzonego łososia z twarożkiem chrzanowym strucla faszerowana mięsem i białym serem krokiet z kapustą i grzybami krokiet z mięsem
<u>kolacja I</u> <i>serwowana w formie bufetu</i>	dania z kolacji III z dnia pierwszego barszcz

80 zł od osoby

za drugi dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

84 zł od osoby

za drugi dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA III

zupa

jedna zupa do wyboru

złocisty rosół z makaronem lub krem tokański

danie główne

3 porcje mięsa na osobę

rolada wieprzowa, pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem, kaczka pieczona, roladka z kozim serem i suszonymi pomidorami, polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z zieloną pietruszką, grillowany filet drobiowy, kluski białe, kluski ciemne, kluski ozdobne ziemniaki z aromatycznym koperkiem kapusta biała gotowana, kapusta czerwona gotowana surówka z białej kapusty sos pieczeniowy

deser

jeden deser do wyboru

godzinny serwis lodowy lub mus z białej i ciemnej czekolady z sosem malinowym kruche ciasteczka świeże owoce (serwowane bufetowo)

drugi deser

tort weselny
ciasto bankietowe
kawa

zimna płyta

deska wędlin i serów
klopsiki rybne
galaretka drobiowa
tatar wołowy z cebulką i korniszonem
roladka szpinakowa z łososiem
sałatka z kozim serem
sałatka brokułowa z serem feta
klopsiki warzywne z dipem czosnkowym
tortilla z kurczakiem
bruschetta
tatar z awokado
pieczywo, maselka smakowe
jaja w sosie tatarskim
camembert z żurawiną

kolacja I

2 porcje mięsa na osobę

polędwica wieprzowa grillowana z boczkiem, de volaille z pieczarkami i serem, roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem w boczku owinięta, tradycyjny kotlet schabowy zapiekany z boczkiem, cebulą i serem ziemniaki puree, frytki, krokieciki ziemniaczane mieszanka kolorowych sałat z sosem winegret kapusta z grzybami sos czosnkowy sos pieczarkowy

kolacja II

serwowana w formie bufetu

barszcz czerwony
krokiet z kapustą i grzybami
krokiet z szynką, pieczarkami i serem
paszteciki

Menu weselne

PROPOZYCJA III

kolacja III

do wyboru dwie
pozycje serwowane
w formie bufetu

gnocchii w sosie pomidorowym z mozzarellą
flaczki
zupa gulaszowa
krem selerowo-gruszkowy
zupa meksykańska

317 zł od osoby

za jeden dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

327 zł od osoby

za jeden dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

POPRAWINY

zupa

złocisty rosół z makaronem lub żurek

danie główne

mięsa podawane z dnia pierwszego z obiadu oraz pierwszej kolacji
kluski białe, kluski ciemne
ziemniaki z aromatycznym koperkiem
kapusta biała gotowana, kapusta czerwona gotowana
surówka z białej kapusty
sos pieczeniowy

deser

kawa
ciasto
kruche ciasteczka
świeże owoce (serwowane bufetowo)

zimna płyta

deska wędlin i ser żółty
klopsiki rybne
galaretka drobiowa
sałatka brokułowa z serem feta
roladka szpinakowa z łososiem
klopsiki warzywne z dipem czosnkowym
kroket z kapustą i grzybami
kroket z szynką, pieczarkami i serem
paszteciki, pieczywo

kolacja I

serwowana w formie
bufetu

dania z kolacji III z dnia pierwszego
barszcz

84 zł od osoby

za drugi dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

88 zł od osoby

za drugi dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA IV

CZTEROGWIAZDKOWE MENU SZEFA KUCHNI



zupa

krem selerowo-gruszkowy
Rosół, i Francuska Zupa Cebulowa

danie główne

3 porcje mięsa na osobę

rolada wieprzowa, kurczak kentacky, faszerowana roladka drobiowa,
połędwiczka w pistacjach na kapuście kiszzonej z grzybami,
karkówka w sosie myśliwskim, steaki z kalafiora
kluski białe, kluski ciemne
paluchy ziemniaczane z pietruszką i parmezanem Kapusta czerwona
buraczki
surówka ze świeżej kapusty
sos pieczeniowy
sos pistacjowy z suszonymi pomidorami

deser

egzotyczna kokosowa Panna Cotta z musem marakuja
kruche ciasteczka
świeże owoce (serwowane bufetowo)

drugi deser

tort weselny
ciasto bankietowe
kawa

zakąska

możliwość częściowego
serwowania zakąski
bufetowo

tatar wołowy z cebulką i korniszonem
klopsiki rybne
galaretka drobiowa
szpinakowa roladka z łososiem
sałatka tortellini
sałatka cezarska
bruschetta
klopsiki warzywne z dipem czosnkowym i arancini
carpaccio z buraka
camembert z żurawiną
schab z naszej wędzarni z sosem musztardowym
mini pizzerinki
nasze pieczywo i maselka smakowe

Menu weselne

PROPOZYCJA IV

CZTEROGWIAZDKOWE MENU SZEFA KUCHNI



kolacja I

*serwowana do stołu
lub bufetowo
Łącznie 1,5 porcji na osobę*

lassagne
zapekane naleśniki ze szpinakiem, fetą i kurczakiem
zapekane naleśniki z szynką parmeńską, suszonym pomidorem,
pietruszką i serem pleśniowy
ciepłe pieczywo pieczywo (bagietka czosnkowa i focaccia)
sałatka ze szpinakiem, filetowaną pomarańczą o gorgonzolą
sos pomidorowo-ziolowy

kolacja II

serwowana do stołu

"AMERICAN BUFERT"
buffalo wings, żeberka w sosie barbecue, mini burgery, krążki cebulowe,
kolby kukurydzy, frytki steakowe, colesław

kolacja III

serwowana bufetowo

barszcz i krokiety (do wyboru dwa rodzaje)

379 zł od osoby

za jeden dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

399 zł od osoby

za jeden dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA IV

CZTEROGWIAZDKOWE MENU SZEFA KUCHNI



POPRAWINY

<u>zupa</u>	Rosół i żurek
<u>danie główne</u>	mięsa podawane z dnia pierwszego z obiadu (dodatkowo jeden kawałek na osobę świeżego mięsa) Kluski białe, kluski ciemne Kapusta czerwona Buraczki Surówka ze świeżej kapusty Sos pieczeniowy Sos pistacjowy z suszonymi pomidorami
<u>deser</u>	godzinny serwis lodowy kruche ciasteczka świeże owoce (serwowane bufetowo) ciasto bankietowe kawa
<u>zakąska</u>	-atar wołowy z cebulką i korniszonem klopsiki rybne galaretka drobiowa szpinakowa roladka z łososiem sałatka tortellini sałatka cezar mini burgery carpaccio z buraka schab z naszej wędzarni z sosem musztardowym nasze pieczywo i maselka smakowe
<u>kolacja</u> serwowana w formie bufetu	dania z kolacji I, II i III

99zł od osoby

za drugi dzień wesela w tygodniu
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

109 zł od osoby

za drugi dzień wesela w weekend
tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA V

PIĘCIOGWIAZDKOWE MENU SZEFA KUCHNI



przystawka *serwowana porcjowo*

Włoski pieróg tortellacci z grzybami i ricottą

zupa *serwowana porcjowo*

rosół z ręcznie lepionymi piełmieni

danie główne *3 porcje mięsa na osobę*

rolada wieprzowa i wołowa, fileciki cielęce w maśle, pieczeń wołowa, faszerowana roladka drobiowa, łosoś zapiekany ze śmietankowym szpinakiem, polędwiczka w pistacjach na kapuście kiszonej z grzybami, karkówka w sosie myśliwskim
Kluski białe, kluski ciemne
Risotto z zielonym ogórkiem
Paluchy ziemniaczane z pietruszką i parmezanem
Kapusta czerwona Buraczki
Surówka ze świeżej kapusty
Sos pieczeniowy
Sos pistacjowy z suszonymi pomidorami
Puszysty mus malinowy z kremem mascarpone
Krucze ciasteczka
Świeże owoce (serwowane bufetowo)

deser

drugi deser

Tort weselny - GRATIS
Ciasto bankietowe
Kawa

zakąska *możliwość częściowego serwowania bufetowo*

tatar wołowy z cebulką i korniszonem
Klopsiki rybne
Galaretka drobiowa
Szpinakowa roladka z łososiem
Sałatka tortellini
Sałatka cezarska
Polędwiczki z naszej wędzarni
Bruschetta
Krewetki w panko z dipem chili
Krażki cebulowe z dipem barbecue
Mini burgery
Carpaccio z buraka
Tatar z awokado
Camembert z żurawiną
Schab z naszej wędzarni z sosem musztardowym
Mini pizzerinki
Nasze pieczywo i maselka smakowe

Menu weselne

PROPOZYCJA V

PIĘCIOGWIAZDKOWE MENU SZEFA KUCHNI



kolacja I

*serwowana do stołu
lub bufetowo
Łącznie 1,5 porcji na osobę*

Lasagne
Zapiekane naleśniki ze szpinakiem, fetą i kurczakiem
Zapiekane naleśniki z szynką parmeńską, suszonym pomidorem,
pietruszką i serem pleśniowym
Zapiekane gnocchi z warzywami i sosem gorgonzola
Ciepłe pieczywo (bagietka czosnkowa i focaccia)
Sałatka ze szpinakiem, filetowaną pomarańczą i gorgonzolą
Pieczona marchew i cukinia z parmezanem
Sos pomidorowo-ziolowy

kolacja II

*serwowana na środku sali
przez kucharza*

Płonące udźce wieprzowe
Ziemniaczki zapiekane w ziołach
Kapusta kiszona z grzybami
Ręcznie lepione pierogi (do wyboru dwa rodzaje)

kolacja III

*serwowana w formie
bufetu*

Chili con carne
Sezonowa zupa krem

519 zł od osoby

za jeden dzień wesela w tygodniu
ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

539 zł od osoby

za jeden dzień wesela w weekend
ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PROPOZYCJA V

PIĘCIOGWIAZDKOWE MENU SZEFA KUCHNI



POPRAWINY

zupa

rosół i krem tokański

danie główne

Mięsa podawane z dnia pierwszego z obiadu
(dodatkowo jeden kawałek na osobę świeżego mięsa)
Kluski białe, kluski ciemne Risotto z zielonym ogórkiem
Ziemniaczki w całości w ziołach
Kapusta czerwona
Buraczki
Surówka ze świeżej kapusty
Sos pieczeniowy
Sos pistacjowy z suszonymi pomidorami

deser

serwowany porcjowo

Torcik beżowy z kremem i owocami

drugi deser

Kruche ciasteczka
Świeże owoce (serwowane bufetowo)
Ciasto bankietowe
Kawa

zakąska

tatar wołowy z cebulką i korniszonem
Klopsiki rybne
Galaretki drobiowa
Szpinakowa roladka z łososiem
Sałatka tortellini
Sałatka cesar
Polędwiczki z naszej wędzarni
Mini burgery
Carpaccio z buraka
Tatar z awokado
Schab z naszej wędzarni z sosem musztardowym
Nasze pieczywo i maselka smakowe

kolacja I

serwowana bufetowo

dania z kolacji I, II i III

119 zł od osoby

za drugi dzień wesela w tygodniu
ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

129 zł od osoby

za drugi dzień wesela w weekend
ciasta, kruche ciasteczka, napoje - płatne dodatkowo

wszystkie napoje - dodatkowo płatne

Menu weselne

PAKIETY NAPOJÓW

I

31 zł od osoby
drugi dzień + 17 zł

kawa - serwowana w przerwie deserowej
herbata - serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe

II

38 zł od osoby
drugi dzień + 17 zł

kawa - serwowana w przerwie deserowej
herbata - serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe
piwo lane Tyskie
wino musujące na przywitanie

III

54 zł od osoby
drugi dzień + 19 zł

kawa - serwowana w przerwie deserowej
herbata - serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe
piwo lane Tyskie
wino musujące na przywitanie
napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite; but. szklane 0,25 l*

IV

56 zł od osoby
drugi dzień + 19 zł

kawa - serwowana w przerwie deserowej
herbata - serwowana w przerwie deserowej
woda gazowana i niegazowana
soki owocowe
piwo lane Tyskie
wino musujące na przywitanie
napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite; but. szklane 0,25 l*
lemonjada

według zużycia

kawa z ekspresu - 12 zł/ szt.
herbata z ekspresu - 12 zł/ szt.
kawa/herbata w termosie 14 zł/ os.
woda gazowana i niegazowana - 14 zł/ l
soki owocowe - 17 zł/ l
piwo Tyskie - 12 zł/ szt.**
wino musujące na przywitanie - 38 zł/ 0,7l
napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite - but. szklane - 9 zł/ 0,25 l

alkohole

wódka wyborowa - 52 zł/ jeden dzień, 66 zł/ dwa dni
wino białe i czerwone - 40 zł/ jeden dzień, 48 zł/ dwa dni
istnieje możliwość zakupu różnych alkoholi, ceny ustalane indywidualnie

*napoje gazowane serwowane wyłącznie bufetowo lub w lodówce

**piwa bezalkoholowe są dodatkowo płatne

Menu weselne

PAKIETY CIAST

I
22 zł od osoby

ciasto - 1,5 kawałka / os.
kruche ciasteczka

II
25 zł od osoby

ciasto - 2 kawałki / os.
kruche ciasteczka

III
28 zł od osoby

ciasto - 2,5 kawałka / os.
kruche ciasteczka

IV
31 zł od osoby

ciasto - 3 kawałki / os.
kruche ciasteczka

V
34 zł od osoby

ciasto - 3,5 kawałka / os.
kruche ciasteczka

Tort weselny dodatkowo płatny

Organizowanie własnych ciast, tortu i kruchych ciasteczek z firm zewnętrznych wiąże się z dodatkową opłatą serwisową 15 zł od os.

Menu weselne

w cenie wesela
zapewniamy

przygotowanie i ustawienie sali według życzenia
dekoracja sali (obrusy, kompozycje serwet)
przywitanie pary Młodej staropolskim zwyczajem
obsługę kelnerską
możliwość dostarczenia własnego alkoholu bez dodatkowej opłaty
apartament dla Nowożeńców (w terminach tygodniowych)
sejf do dyspozycji Pary Młodej
możliwość wykonania sesji zdjęciowej w plenerze
pierwszy dzień wesela bez ograniczeń czasowych
poprawiny - 5 godz. w cenie (od 12:00 do 18:00)
dzieci do lat 2 - bezpłatnie
dzieci do lat 6 - połowa ceny
kącik dla dzieci
plac zabaw dla dzieci
bezpłatny parking
białe pokrowce na krzesła z kokardami (warunkiem jest wybór III, IV, V menu lub 120 osób PEŁNOPLATNYCH na przyjęciu weselnym)

opcje dodatkowo
płatne

opłata ZAIKS - 450.00 zł (opłata obowiązkowa)
białe pokrowce na krzesła z kokardami - 7 zł/szt.
białe krzesła Boho - 14 zł/szt.
obrusy w innym kolorze niż białe (cennik ustalany indywidualnie)
ekskluzywne fotele - 29 zł/szt.
dekoracja światłami LED - 350zł/ jeden dzień, - 450 zł/ dwa dni
napis LOVE - 350 zł/ jeden dzień, - 450 zł/ dwa dni
dekoracyjne lampki stołowe w kolorze cappuccino (dostępnych 12 sztuk) 35 zł / szt.
karty menu na każdy stół lub dla każdego gościa - 13 zł/szt.
stoły okrągłe - 120 zł/ szt. dla 12 osób
dwa białe gołębie na przywitanie - 50 zł
możliwość przedłużenia poprawin - 1000 zł / godzina
usługa starosty weselnego:
- wesele do 100 osób 600 zł / jeden dzień, 700 zł / dwa dni
- wesele powyżej 100 osób 700 zł / jeden dzień, 800 zł / dwa dni
usługa barmańska (alkohol i dodatki we własnym zakresie)
- 2000 zł / jeden dzień, 2600 zł / dwa dni - wesele do 100 osób
- 2500 zł / jeden dzień, 2800 zł / dwa dni - wesele powyżej 100 osób
usługa barmańska all inclusive (obsługa, alkohol, dodatki w cenie)
- 2500 zł cena dotyczy 50 osób lub mniej, a każda kolejna osoba 41 zł (dodatkowo płatny drugi dzień 15 zł / os. i 12 zł / os. drinki z whisky)
Usługa barmańska trwa: 10h / pierwszy dzień, 6h / drugi dzień

godzinny serwis
lodowy

lody gałkowe serwowane przez godzinę w plenerze lub na sali
- cennik ustalony indywidualny

serwowane
przez kucharza

prosiak pieczony - 2500 zł, faszerowany kaszą - 2700 zł
dzik pieczony - 2600 zł, faszerowany kaszą - 2800 zł
szynka pieczona - 650 zł

dedykowany
koordynator
dnia ślubu



Konsultant Ślubny Agnieszka Kamińska www.agaplanuje.pl
Zadaniem koordynatora jest zapewnienie ciągłej opieki Młodej Parze i ich gościom w trakcie trwania całej uroczystości zaślubin i wesela pierwszego dnia.
W porozumieniu z Parą Młodą koordynator przygotowuje wcześniej harmonogram dnia ślubu i dba o należyty przebieg uroczystości oraz o jakość usług świadczonych przez pozostałych podwykonawców zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia.
dzień wesela - 1200.00 zł

Menu weselne

fontanna czekoladowa

najlepsza belgijska czekolada w towarzystwie starannie dobranych
przekąsek owocowych i słodczy

dla 40 - 69 os. - 1300 zł

dla 70 - 140 os. - 1600 zł

powyżej 140 os. - 2000 zł

słodki stół

aranżacja słodkiego stołu przy użyciu muffinek, cakepopsy,
deserków, monodeserów, rogalików, pianek, cukierków, lizaków,
pralinek, koktajli owocowych, indywidualnie dobrane ilości
oraz rodzaje słodczy, jak również aranżacja w dowolnym kolorze
oraz motywie przewodnim

do 100 os. 3000 zł

101 - 150 os. 3500 - 4000 zł

powyżej 150 os. 4000 - 5000 zł

swojski stół

o typowym wiejskim wyglądzie, z bogatą ofertą mięs,
tradycyjnych wędlin i kielbas w towarzystwie pieczywa
z domowym smalcem i ogórkami,
nierzadko wzbogacony o różnorodne wędzone ryby pochodzące
od wyselekcjonowanych dostawców
jak również własnoręcznie lepionych pierogów

do 100 os. 3000 zł

101 - 150 os. 3500 - 4000 zł

powyżej 150 os. 4000 - 5000 zł

stół finger food

bankietowe, efektowne przekąski, w wygodnej formie.

W skład stołu finger food wchodzi między innymi:

antipasti, crostini, tartynki, wraps, wytrawne babeczki, szaszynki itp.

do 100 os. 3000 zł

101 - 150 os. 3500 - 4000 zł

powyżej 150 os. 4000 - 5000 zł

grill w plenerze

często wybierana opcja
w poprawiny

grill burger

bułka własnego wypieku

wyselekcjonowany kawałek wołowiny

soczysta pierś z kurczaka

chrupiący bekon, kompozycja sałat, pomidor, ogórek, krążki cebuli

puszysta mozzarella, oscypek

sos czosnkowy, sos meksykański, musztarda

frytki stekowe

67 zł / os.

grill mięsny I

karczek marynowany, pierś z kurczaka marynowana w ziołach

swojska kielbasa

ziemniaki zapiekane z boczkiem,

świeże sałaty z winegret

tzatzyki, ketchup, musztarda

52 zł - 1 porcja / os.

64 zł - 1.5 porcji / os.

grill mięsny z rybami

karczek marynowany, pierś z kurczaka marynowana w ziołach

swojska kielbasa, kaszanka i bułczanka pieczone w kapuście

filet z łosia

pstrąg w całości

ziemniaki zapiekane z boczkiem

bagietka czosnkowa

warzywa z patelni

świeże sałaty z winegret

tzatzyki, ketchup, musztarda

52 zł - 0,5 porcji / os.

64 zł - 1 porcja / os.

Menu weselne

ceremonia zaślubin w ogrodzie

1500 zł

Z wielką przyjemnością weźmiemy udział w organizacji zaślubin wśród pięknej zieleni naszego ogrodu.

Zapewnimy Państwu prywatność i wyjątkową oprawę, której często brakuje w urzędach.

W zależności od Państwa oczekiwań przygotujemy wyjątkowe miejsce zaślubin, dbając przy tym o wszystkie, nawet najdrobniejsze szczegóły takie jak:

- baldachim ślubny
- stół
- krzesła z pokrowcami
- biały dywan
- świece

dodatkowo płatne

Na Państwa prośbę, dodamy kwiaty, a w oczekiwaniu na ceremonię możemy umilić Gościom czas szampanem lub pysznymi przystawkami.

ceremonia humanistyczna z dedykowanym celebrantem

1500 zł

Ceremonia humanistyczna pozwala na stworzenie indywidualnego scenariusza zaślubin pod okiem celebranta. Choć nie ma ona mocy prawnej, a przysięga ma charakter wyłącznie symboliczny, może być to najbardziej osobisty i wzruszający moment dnia ślubu. Ceremonia humanistyczna daje możliwość ubrania miłości w najpiękniejsze słowa.

2300 zł

Ceremonia dwujęzyczna

video budka SELFIE 360

1500 zł / 3h

300 zł / każda dodatkowa godzina



Goście bawią się i tańczą na specjalnej platformie, wokół której kamera rejestruje każdy ich ruch. Efekt slow motion (bullet time), speed ramp i bumerang daje coś mocno zakręconego. Każdy film można oznaczyć własnym logiem, nakładkami, animacją i muzyką. Natychmiast po zejściu z platformy powstaje film gotowy do udostępnienia. Selfie 360 rozkręci każdy event i zaskoczy wszystkich gości.

opcje wyceniane indywidualnie

możliwość rezerwacji całego lokalu na wyłączność
wypożyczenie dodatkowych dekoracji ślubnych
profesjonalna opieka animatora dla dzieci
pokaz sztucznych ogní
transport dla gości weselnych

SMAKI CIAST

MARCHEWKOWE

z kremem mascarpone i białą czekoladą

SZPINAKOWE

śmietana/galaretka z malinami/
granat

CZEKOLADOWE WZGÓRZE

biskopt kokosowo-makowy/
krem budyniowy/
biskopty w alkoholu/
polewa czekoladowa

ORZECHOWO-KAWOWE

biskopt orzechowy/krem kawowy

CYTRYNOWE

biskopt/krem cytrynowy/bita śmietana/
herbatniki/polewa lukrowa

BANANOWE

biskopt/śmietana z bananami/
mus czekoladowy

GRYSIKOWE

piernik/powidła śliwkowe/krem grysikowy
z aromatem migdałowym/polewa czekoladowa

MAKOWIEC Japoński

mak/orzechy/żurawina/kasza manna/
polewa czekoladowa

ANANASOWE

biskopt/krem ananasowy/pieczony kokos

SŁONECZNIKOWE

biskopt/krem kajmakowy z bananami/
herbatniki/prażony słonecznik

MIODOWNIK

z orzechami

SEZONOWE

krem śmietankowy/ żelka malinowa

TRUSKAWKOWE

z budyniem

MALINOWA CHMURKA

beza/maliny/śmietana/biskopt

MIGDAŁOWE

krem budyniowy/migdały

ROLADA BEZOWA

krem/maliny

TORTOWE

SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

SERNIK Z KOKOSEM

SERNIK

o smaku mango

SERNIK NA ZIMNO

z owocami sezonowymi

SERNIK KRÓLEWSKI

na ciemnym, kruchym cieście

SEZONOWE

galaretka/truskawki

JABLECZNIK

biskopt/jabłka/bita śmietana/
tarta mleczna czekolada

SMAKI TORTÓW

CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI
ŚMIETANKOWY Z OWOCAMI SEZONOWYMI
KAWOWY
TIRAMISU
OREO Z MALINAMI
RAFAELLO Z MALINAMI
ORZECHOWO-BRZOSKWINIOWY
BIAŁA CZEKOLADA Z ŻELKĄ MALINOWĄ
TORT PISTACJOWY Z MALINAMI
TRADYCYJNY Z KREMEM
KIWI
MAKOWO-POMARAŃCZOWY
CYTRYNOWY
BALLADYNA
(krem z serkiem/kajmak/owoce)
LION

SŁODKI STÓŁ

mus czekoladowy z żelką wiśniową
mus jogurtowy z żelką z czarnej porzeczki
mus z białej czekolady z żelką malinową
serniczki z mango z żelką mango
monoporcje tiramisu
monoporcje truskawkowa eksplozja
panna cotta waniliowo-kawowa
tartaletki z żelką malinową
i musem nutella
deserek karmelowy z bananami
deserek z oreo, mlecznym kremem
i truskawkami
deserek z borówkami, bitą śmietaną
i wafelkami
deserek z wiśniami w żelu, śmietana
i korzennymi ciasteczkami
deserki z kolorową galaretką
bezy ze śmietaną i owocami
rurki z różnym nadzieniem
cake pops
ptysie z kremem

LODY RZEMIEŚLNICZE

czekoladowe
waniliowe
mascarpone wiśnia
jogurtowe z wiśniami
snikers
kinder bueno
pomarańczowe
truskawkowe
owoce leżne

9 zł / gałka

godzinny serwis lodowy
od 1500 zł