




## Dlaczego my?

- **WYJĄTKOWA LOKALIZACJA!** Z dala od miejskiego zgiełku, ruchliwej ulicy
- **NAJWYŻSZA JAKOŚĆ TO U NAS PODSTAWA!** Nasi kucharze przygotowują potrawy wyłącznie z żywności od lokalnych producentów, oferujemy także **wędliny wędzone na miejscu i chleb wypiekany przez Szefa Kuchni.**
- **DOMOWA ATMOSFERA!** Obsługa Sali Balowej & Gościniec Pod Skrzycznem to przede wszystkim pasjonaci swojej pracy wyróżniający się: **szczerym uśmiechem, życzliwością, precyzyjnością, a przede wszystkim profesjonalizmem**
  - **GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA!**

Pisać o sobie można wiele...  
ale lepiej sprawdzić niezależne opinie →


- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE W DANYM DNIU!** Organizujemy tylko jedno przyjęcie weselne w danym dniu, u nas nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu, a **lokal będzie na Waszą Wyłącznieść!**
- **PRZYWITANIE W CENIE!** Tradycyjne przywitanie chlebem i solą oraz wspólny toast winem musującym zapewniamy w standardzie.
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własną wódkę oraz słodkości bez obaw o dodatkowe koszty.
  - **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
  - **NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE W CENIE BEZ OGRANICZEŃ!** Wyjątkowa kawa ziarnista, czekolada dla dzieci, wybór herbat owocowych, kawa po turecku, kompot truskawkowy do obiadu, soki i woda mineralna, to wszystko zapewniamy w cenie każdej propozycji.
- **KAMERALNY PENSJONAT NA MIEJSCU!** Planujesz wesele wyjazdowe? Zapraszasz gości z zagranicy? Szukasz Sali weselnej z hotelem na miejscu? Chcesz wspólnie z Gośćmi, dzielić się wrażeniami po weselu przy pysznym śniadaniu? Znajdziesz to wszystko u nas !
- **PRZYSTĘPNE LIMITY NA SALI!** Przyjęcia weselne organizujemy **już od minimum 20 pełnopłatnych osób.**
- **OSOBISTY KONSULTANT!** zdobywane latami doświadczenie naszego konsultanta, poparte opiniami naszych Gości na pewno przyda się w organizacji Waszego wyjątkowego przyjęcia.
- **BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW!** Nie obawiaj się niespodziewanych wydatków, u nas płacisz tylko za to, co zamawiasz!
  - **DEKORACJA SALI W CENIE!** Żywe kompozycje kwiatowe na stole Prezydialnym, możliwość koloru przewodniego na krzesłach i stołach, rozmaite efekty świetlne, numerki na stoły, świeczniki i kolorowe serwety
    - **POKÓJ DLA PARY MŁODEJ GRATIS!**
      - **DLA DZIECI!** Do dyspozycji naszych najmłodszych gości oddajemy wewnętrzny plac zabaw
- **DUŻY OGRÓD I PARKING!** Nie martw się o miejsca parkingowe dla swoich gości, posiadamy duży, ogrodzony, monitorowany parking

# AKTUALNE PROMOCJE!

## Organizując wesele w TYGODNIU

(promocja obowiązuje tylko powyżej 60 osób pełnopłatnych)

- ☞ Zapewniamy do 55 miejsc noclegowych wraz z obfitym śniadaniem GRATIS

Noclegi są zlokalizowane nad Salą weselną w komfortowych pokojach 2,3 lub 4 osobowych wraz z przedłużonym czasowo śniadaniem od 8:00 do 11:00 Doba hotelowa 15:00-11:00

LUB

- ☞ Pakiet wyjątkowych drinków (Poncz gruszkowy, Mojito, Aperol Spritz)

- ☞ Dekoracja sali w pełni żywymi kwiatami (do wyboru trzy motywy Rustykalny, butelkowa zieleń ze złotem lub pudrowy róż ze złotem)

LUB

- ☞ Zmniejszenie minimalnej liczby Gości na sali z 60 do 40 osób z zachowaniem standardowej ceny menu.

## Zorganizujesz u nas WESELE już od 20 OSÓB!

### CENA RUCHOMA - co to oznacza?

Zorganizujemy twoje wymarzone wesele na naszej Sali Balowej dla każdej liczby Gości!

Przy czym mniejsza liczba osób pełnopłatnych oznacza wzrost ceny menu celem pokrycia kosztów stałych.

### Jak to działa?

Cena prezentowanego menu obowiązuje dla wesel

- Organizowanych **w soboty** dla minimum **60 osób pełnopłatnych**
- Organizowanych **w tygodniu** dla minimum **40 osób pełnopłatnych**

### Co gdy osób jest mniej niż obowiązująca minimalna liczba Gości?

Każda osoba pełnopłatna poniżej minimalnej liczby Gości obowiązującej w danym dniu, jest doliczana jako

1% do ceny wybranego menu

**Np. 1** Organizując wesele **w Sobotę** i zapraszając 56 osób pełnopłatnych cena menu **wzrośnie o 4 %**

**Np. 2** Organizując wesele **w Czwartek** i zapraszając 51 osób pełnopłatnych **cena menu nie wzrośnie**

**Np. 3** Organizując wesele **w Czwartek** i zapraszając 35 osób pełnopłatnych cena menu **wzrośnie o 5%**

## W cenie wszystkich pakietów zapewniamy:

### ☞ Pełną dekorację Sali:

- Okrągłe **obrusey w 4 kolorach** do wyboru,
  - **Żywe kompozycje kwiatowe** na stole Prezydyjnym
  - Kompozycja kwiatowa na stolikach Gości (kwiaty sztuczne)
    - **Serwety dopasowane do kolorów** dekoracji sali,
  - **Różne motywy przewodnie** z dopasowanymi wazonami, świecznikami i numerkami na stoły.
    - **Pokrowce na krzesła**
    - Kolorowe **oświetlenie LED Sali** (kolory do wyboru)
- ☞ Pokój dla Pary Młodej

- ☞ Uroczyste powitanie Młodej Pary na czerwonym dywanie chlebem i solą, toast winem musującym oraz kieliszki do tłuczenia

### ☞ Nielimitowane soki, wodę oraz napoje gazowane

- ☞ Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą oraz herbatami

- ☞ Wiejski stół z własnymi wyrobami w tym wędliny z naszej wędzarni

# PROPOZYCJA ALL INCLUSIVE 369 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- **PEŁNA DEKORACJA SALI**
- **ALKOHOL BEZ LIMITU:** Wódka, bufet drinków, Piwo
  - 4 ciepłe posiłki i deser
  - Piętrowy **Tort weselny z cukierni „BAKUS”**
- Wyjątkowy **BUFET DRINKÓW** z wyśmienitym **PONCZEM i KOKTAJLAMI**
  - **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
    - **Napoje gazowane - bez limitu**
  - **Winietki, Menu na stoliki oraz zawieszki na alkohol**
    - **Niezbędniki do toalet**
    - **Obfity WIEJSKI STÓŁ:**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

## **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

## **DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo )**

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Krucha roladka z podudzia nadziewana świeżymi brokułami i czosnkiem  
Dorsz duszony w kremowym sosie porowym  
Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

## Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Włoski sos śmietanowo- ziołowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Coleslaw

## **DESER**

**Piętrowy tort Weselny z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników  
wzór i smak wybierany indywidualnie**

## **W CENIE MENU**

## **NAPOJE (nielimitowane)**

Woda mineralna  
Soki owocowe 100%  
Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic –podane na bufecie  
Kompot truskawkowy – do obiadu

## **ALKOHOL (bez limitu):**

**Wódka czysta** na stolikach– aktualnie oferowana  
**Piwa regionalne** smakowe oraz bezalkoholowe  
Piwa **Na bufecie samoobsługowym**

## BUFETY TEMATYCZNE:

### WIEJSKI STÓŁ:

Kurczak faszerowany po węgiersku

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ☞ Oscypki regionalne
- ☞ Bundz słodki
- ☞ Warkocze gaździny
- ☞ Różne sery żółte
- ☞ Wytworny Lazur błękitny
- ☞ Oryginalny Camembert

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ☞ Schab z liściem
- ☞ Karczek delicyjusz
- ☞ Szynka w ziołach
- ☞ Boczek z komina

Wytworny pasztet z królika

Deska warzyw świeżych (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka)

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Sałatka z karmelizowanej brzoskwini i buraka, ser feta, rukola, ciecierzycza

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**

### CANDY BAR

**Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :**

- ☞ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ☞ Panna Cotta z musami owocowymi
- ☞ Pudding CHIA z musem mango- marakuja
- ☞ Sernik z brzoskwiniami
- ☞ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ☞ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ☞ Owoce sezonowe i egzotyczne

**Słodkie Dodatki :** Paluszki w czekoladzie, Rurki wafelowe, Delicje,  
Ptasie mleczko, beziki

### **BUFET DRINKÓW i ORZEŹWIAJĄCY PONCZ**

**Możliwa wymiana na bufet win bez ograniczeń**

**Wyjątkowe drinki 0,3 l na osobę:**

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki

**Mojito** – na rumie i winie

**PoncZ Gruszkowy** – owoce na wódce i winie

**Aperol Spritz** – na Prosecco i Aperol-u

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



### KOLACJA I

Lekko pikantna, drobiowa potrawka „HARNASIA” z dużą ilością grillowanych warzyw, podana z sytym risotto po zbójniku z tartym oscypkiem

### KOLACJA II

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej załączonej na końcu**

**lub**

**- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej - + 1200 zł**

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,  
Grułami zbójnickimi,  
Chrzanem,  
Musztardą

**Wliczony w cenę godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami**

### KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

**KOLACJA IV + 15 zł/ os**

Staropolski gulasz

### NIEZBĘDNIKI DO TOALET

Koszyki ratunkowe do toalety damskiej i męskiej

### WINIETKI, MENU WESELNE, ZAWIESZKI NA ALKOHOL

**Cała papeteria dopasowana jest do dekoracji sali**

Winietki – dla każdego z gości imienna winietka lub ogólne listy do stolików okrągłych

Menu weselne – Menu wydrukowane na eleganckim papierze perłowym wraz z godzinami serwowanych posiłków

Zawieszki na alkohol- Spersonalizowane zawieszki na wódkę z zabawnymi tekstami

### DODATKOWO POLECAMY:

**Video Budka 360 lub Foto Lustro +1200 zł/ 2 godz. 1400 zł/ 3 godz.**

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata

Dodatkowo w zestawie księga gości

**KAPELA REGIONALNA (1 godzina) +950 zł**

**Szczególnie polecane wraz z wymianą drugiej kolacji na ucztę regionalną**

Zbójckie zabawy, szalone tańce, zabawy integracyjne no i oczywiście muzyka ludowa – to tylko niektóre z niezwykłych atrakcji, które czekają na Gości podczas wizyty Naszej kapeli regionalnej

**Animacje Piaskowe (40 min) + 1800 zł**

Niezwykłe wydarzenie, które zapiera dech w piersiach! Artysta na specjalnym stole który podpięty jest do projektorów na Sali weselnej, tworzy wyjątkowe obrazy/ historie z piasku o tematyce weselnej.

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata:**

Według butelek + 39 zł/ butelka

LUB Bez ograniczeń +20 zł/ osoba

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie).

Włoskie Prosecco



# PROPOZYCJA ALL INCLUSIVE „PREMIUM”

## 399 zł/os



### Dodatkowe atuty oferty:

- **PEŁNA DEKORACJA SALI**
- **ALKOHOL W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU**  
**Wódka, Piwa regionalne, ekskluzywny wybór Wina, Prosecco**
- Wyjątkowy **BUFET DRINKÓW** z wyśmienitym **PONCZEM i KOKTAJLAMI**
  - **Piętrowy Tort weselny** z cukierni „BAKUS”
- **ATRAKCJA WESELNA** do wyboru: **Video Budka 360 LUB Foto lustro LUB Kapela Regionalna**
  - **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
  - **Kolacja II** w formie uroczystej **UCZTY REGIONALNEJ** z potrawami regionalnymi
  - **Napoje gazowane** w buteleczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda - **bez limitu**
    - **Winietki, Menu na stoliki oraz zawieszki na alkohol**
- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI** naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta kolacja , **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski, 2 desery**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

#### **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

#### **DANIE GŁÓWNE**

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Kruche podudzie faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Grillowany łosoś natarty masłem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

#### Dodatki

Ziemniaczki z masłem i koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Aromatyczny sos pieczeniowy

Sos myśliwski z grzybów leśnych

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winogretem

#### **DESER**

**Piętrowy tort Weselny z cukierni „BAKUS”** słynącej z najwyższej jakości składników  
wzór i smak wybierany indywidualnie

**( WLICZONY W CENĘ MENU)**

#### **ALKOHOLE EXCLUSIVE (Bez limitu)**

**Wódka czysta**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Włoskie Prosecco**

**Piwa regionalne smakowe oraz bezalkoholowe**

**Piwo 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym**

**Wina z całego świata 13 rodzajów i Prosecco: - Na bufecie samoobsługowym**

**Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

**Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

## **NAPOJE (bez limitu)**

Woda mineralna

**Soki owocowe 100%**

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

**Pepsi, Mirinda, 7 up Tonic –podane na bufecie**

**Wódka czysta**

## **BUFETY TEMATYCZNE:**

### **WIEJSKI STÓŁ:**

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Rozmaite sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⌘ Schab z bobkowym listkiem
- ⌘ Karczek w papryce suszonej
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Boczek z komina

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Sałatka z karmelizowanej brzoskwini i buraka, ser feta, rukola, ciecierzycza

Kurczak faszerowany po węgiersku

Biszkopt szpinakowy z musem chrzanowym i wędzonym łososiem

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne, Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według Śląskiej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### **BUFET DRINKÓW i ORZEŻWIAJĄCY PONCZ**

**Wyjątkowe drinki 0,3 l na osobę:**

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki

**Mojito** – na rumie i winie

**PoncZ Gruszkowy** – owoce na wódce i winie

**Aperol Spritz** – na Prosecco i Aperol-u

### **CANDY BAR**

**Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :**

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Creme brulee z palonym cukrem
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Pudding CHIA z musem mango- marakuja
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cynamonowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

**Słodkie Dodatki :** Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki wafłowe, Delicje, Kule rafaello,

Ptasie mleczko, beziki

## **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

## **KOLACJA I (jedna propozycja do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa a'la Wellington

Gratin z ziemniaka

Warzywa z patelni

LUB

Pieczone żeberka w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej  
podane w sosie musztardowym z chrupiącymi ziemniaczkami w mundurkach  
oraz aromatycznymi grubo tartymi buraczkami z chrzanem

LUB

Soczysty szaszłyk drobiowo- warzywny w sosie słodko- kwaśnym  
podany z kolorowym risotto  
oraz delikatną sałatką pekińską ze świeżymi mandarynkami

## **DESER**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

## **- UCZTA REGIONALNA-**

### **KOLACJA II**

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
  - Duszonki z ognia
- Karczek z grilla skrapiany miodulą szczyrkowską
- Grillowane fileciki drobiowe owinięte boczkiem
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
  - Rozmaite swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
  - Ziemniaczki z ogniska z tatzykami
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

**Do kolacji II proponujemy** wybór kapeli regionalnej, która wprowadzi niezwykle biesiadny nastrój!  
Kapela wchodzi 30 minut przed kolacją prowadząc zbójckie zabawy a następnie zapowiada i gra do kolacji

### **KOLACJA III**

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### **KOLACJA IV + 15 zł/ os**

Gulasz po węgiersku podawany w chleбку wiejskim

### **ATRAKCJA WESELNA (do wyboru jedna)**

UWAGA Przy weselu poniżej 50 osób pełnopłatnych, dopłata + 600 złotych do wybranej atrakcji

#### **Video Budka 360 LUB Foto lustro (2 godziny)**

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata

Dodatkowo zdjęcia zostaną udostępnione w chmurze aby każdy z Gości mógł je swobodnie pobrać

#### **KAPELA REGIONALNA (1 godzina)**

Zbójckie zabawy, szalone tańce, zabawy integracyjne no i oczywiście muzyka ludowa – to tylko niektóre z niezwykłych atrakcji,  
które czekają na Gości podczas wizyty Naszej kapeli regionalnej

## **WINIETKI, MENU WESELNE, ZAWIESZKI NA ALKOHOL**

### **Cała papeteria dopasowana jest do dekoracji sali**

Winietki – dla każdego z gości imienna winietka lub ogólne listy do stolików okrągłych

Menu weselne – Menu wydrukowane na eleganckim papierze perłowym wraz z godzinami serwowanych posiłków

Zawieszki na alkohol- Spersonalizowane zawieszki na wódkę z zabawnymi tekstami



# PROPOZYCJA I 279 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS” – Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +16 zł/ osoba**
  - **Napoje gazowane, Soki, Woda – bez limitu**
    - **4 Ciepłe posiłki**
  - **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
  - **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

### **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

### **DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)**

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Krucza roladka z poduzia nadziewana świeżymi brokułami i czosnkiem  
Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Włoski sos śmietanowo- ziołowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Zestaw świeżych sałat z winegretem lub Colesław

### **DESER**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami z białej czekolady oraz nutą kokosową  
Lub

**Możliwość wymiany deseru na Piętrowy Tort Weselny z cukierni „BAKUS” +16 zł/ osoba**

### **ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ-**

Kurczak faszerowany po węgiersku  
Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny
- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

**Deska wędlin z naszej wędzarni: produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⊗ Schab z liściem
- ⊗ Karczek delicjusz
- ⊗ Szynka w ziołach
- ⊗ Boczek z komina

Wytworny pasztet ze śliwką

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**



### KOLACJA I

Filet polopepone zapiekany z musem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką

### KOLACJA II

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej załączonej na końcu lub**

**- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 1300 zł**

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,  
Grułami zbójnickimi,  
Chrzanem,  
Musztardą

**Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami**

### KOLACJA III (możliwa wymiana na inne danie)

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### KOLACJA IV + 15 zł/ os

Staropolski gulasz

### NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic – podane na bufecie

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

### BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### PAKIETY DODATKOWE:

Słodkości na bufet: + 25 zł od osoby **lub** na stołach + 30 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

### CANDY BAR + 25 zł od osoby

**Możliwa wymiany deseru + 5 zł/ os.**

☞ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

☞ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z roztopioną belgijską czekoladą



**+ 49 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)**

**Wódka czysta**

**Włoskie Prosecco**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa klasyczne, smakowe oraz bez alkoholowe**

**Wódka – Na stoły**

**Piwo min. 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym**

**Wina z całego świata min. 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym**

**Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

**Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**



# PROPOZYCJA II PREMIUM MENU 295 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty:

- **Tort weselny z Cukierni „BAKUS” – Możliwość wymiany deseru na Piętrowy tort weselny +14 zł/ osoba**

- **Napoje gazowane 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu**

- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta kolacja Biesiadna**

- **Obfite bufety tematyczne: **Wiejski Stół oraz Bufet Europejski****

- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą

Wspólny toast winem musującym

### **ZUPA (jedna do wyboru)**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łązankami

### **DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)**

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczysty schab zapiekany z brokułami i mozzarellą przykryty chipsem z grillowanego boczku

Wykwintna pieczeń Myśliwska duszona w aromatycznym sosie z orzechów włoskich i daktyli

De volaille z Prowansji faszerowany suszonymi pomidorami i masełkiem czosnkowym

### Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Kasza pęczak po myśliwsku z boczkiem i śliwkami

Słodki sos daktylowo- orzechowym

Tradycyjny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winogretem

### **DESER**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

Lub

Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

Lub

**Możliwość wymiany deseru na Piętrowy Tort Weselny z cukierni „BAKUS” +14 zł/ osoba**

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### **NAPOJE (bez ograniczeń)**

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up **Tonic** –podane na bufecie

## BUFETY TEMATYCZNE:

### BUFET SWOJSKI – WIEJSKI STÓŁ-

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⊗ Schab z bobkowym listkiem
- ⊗ Karczek w papryce suszonej
  - ⊗ Szynka w ziołach
  - ⊗ Boczek z komina

Deska warzyw swojskich :

- ⊗ Pomidor z zieloną cebulką
- ⊗ Ogórek
- ⊗ Papryka kolorowa
- ⊗ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według tradycyjnej Śląskiej receptury

Śledzik po BESKIDZKU w autorskiej mieszance warzyw szefa kuchni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazurowy błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

Wyszukana rolada z indyka z brokułami skąpanymi w białym winie

Śledzie w aromatycznej zalewie korzennej szefa kuchni

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószone świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczyno ciemne

Masło 82%

### KOLACJA I

Krucha roladka z podudzia kury zagrodowej faszerowana szpinakiem, serem feta, słonecznikiem i czosnkiem podana z Puree batatowym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Lekko pikantnymi buraczkami grubo tartymi

### - Góralski wieczór- KOLACJA II

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą



**Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami + 950 zł**

**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE  
KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej**

### KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### KOLACJA IV + 15 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim.

# PROPOZYCJA III EXCLUSIVE MENU 349 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- Piętrowy **Tort weselny**
- Soki, Woda - **bez limitu**
- Wyszukana **przystawka**
- **5 Najwyższej jakości ciepłych posiłków** z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym  
**Uroczysta kolacja w towarzystwie kapeli regionalnej**
  - **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**
    - **2 wyjątkowe desery**
  - **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
    - **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

## **PRZYSTAWKA**

Carpaccio z melona w duecie z szynką parmeńską oraz rukolą skropione kremem balsamicznym i tartym parmezanem

## **ZUPA (jedna propozycja do wyboru)**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB

Chłodnik sezonowy

## **DANIE GŁÓWNE**

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczyste polędwiczki wieprzowe szpikowane czosnkiem niedźwiedzim a'la Wellington

Kultowy soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

Dorsz duszony ze szpinakiem i prażonym słonecznikiem

Indyk z soczystymi szparagami owinięty szynką włoską

## Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Drobno krojone ziemniaczki długo duszone z boczkiem wędzonym i cebulą dymką

Kluski śląskie

Tradycyjny Sos pieczeniowy

Autorski sos musztardowo- miodowy

Wytrawny seler ze słodkimi bakaliami i orzechami włoskimi

Tradycyjna kapusta modra

Ćwikła z chrzanem,

Mix świeżych sałat z gruszką kandyzowaną skropionych oliwą truflową

## **DESER**

**Piętrowy tort Weselny z cukierni „BAKUS” słynącej z najwyższej jakości składników  
wzór i smak wybierany indywidualnie**

**( WLICZONY W CENĘ MENU)**

## **BUFETY TEMATYCZNE:**

### **BUFET SWOJSKI:**

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⌘ Necówka z polędwicą
  - ⌘ Schab z bobkowym listkiem
  - ⌘ Karczek w papryce suszonej
  - ⌘ Szynka w ziołach
- Kabanosy suszone

Najwyższej jakości kiełbasa Lisiecka

Deska salcesonów regionalnych od gospodarza

Boczek wędzony na dymie śliwkowym

Śledzie w swojskiej śmietanie z jabłkami i miodem

Ozorki w galarecie z dipem chrzanowym

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Sałatka z karmelizowanej brzoskwini i buraka, ser feta, rukola, ciecierzycza

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### **BUFET EUROPEJSKI:**

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⌘ Rozmaite sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki z halibuta podane z oryginalnym kawiozem

Soczysty Indyk zamknięty w maladze

Pasztet pieczony z delikatnego królika

Śledzik po włosku z aromatycznymi suszonymi pomidorami

Tatar z łososia w towarzystwie kaparów

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Kolorowa sałatka szopska z dużą ilością tartej greckiej fety

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo ciemne

Masełka 82%

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### **KOLACJA I**

Aromatyczny stek z grillowanego łososia z dipem cytrynowo- chrzanowym  
podany w towarzystwie pieczonego musu jabłkowo- selerowego,

chrupiącej ciabaty prowansalskiej

oraz sałatką ze świeżego szpinaku, pomidorka i prażonego sezamu

## DESER

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

### - Góralski wieczór- KOLACJA II

#### **WIELKIE BIESIADOWANIE Z KAPELĄ REGIONALNĄ**

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
  - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
  - Dramstiki w marynacie czosnkowej
    - Oscypki z grilla
- Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
  - Kiełbasy z grilla
  - Ziemniaki z ogniska
    - chrzan,
  - musztarda/ ketchup
    - Żurawina
    - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

#### **Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami**

### KOLACJA III

Wołowy Boeuf strogonow

### ROZCHODNIACZEK IV

Krem z aromatycznych pieczonych buraków, gruszek i jabłek z kleksem swojskiej śmietany

### NAPOJE (bez ograniczeń)

Woda mineralna

**Soki owocowe 100%**

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

### **DODATKI DO PROPOZYCJI 339 zł/ os**

**+ 79 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE**



**Wódka czysta**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

**Napoje gazowane 0,2 l – podane na bufecie**

**Ciasta 5 rodzajów lub CANDY BAR**

**Ciasteczka weselne**

**Wódka- Na stoły**

**Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru lub CANDY BAR – Na stoły**

**Ciasteczka weselna drobne - Na stoły**

**Pepsi, Mirinda, 7up butelki szklane 0,2 l – na stoły**

**Piwo 6 min rodzajów – Na bufecie samoobsługowym**

**Wina z całego świata min. 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym**

**Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

**Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

## **NAJPOPULARNIEJSZE OFERT DODATKOWE:**

### **Wymiana KOLACJI II**

#### **UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:**

**+ 30 zł/os**

- Golonka wieprzowe duszona w marynacie z chili i piwa,
  - Bigos staropolski
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka pieczone i marynowane w marynacie musztardowo- miodowej
  - Oscypki z grilla
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
  - Ziemniaczki z ogniska z tartzykami
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
  - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

#### **„CZARCI GRILL” Z SZEFEM KUCHNI:**

**+35 zł/os**

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
  - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
  - Dramstiki w marynacie czosnkowej
    - Oscypki z grilla
  - Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
    - Kiełbasy z grilla
      - Ziemniaki z ogniska
        - chrzan,
      - musztarda/ ketchup
        - Żurawina
      - Sos czosnkowy
  - Pajdy chleba pieczonego na miejscu
- Łosoś norweski w papilotach z masłem czosnkowym + 20 zł/ porcja

### **PROFESJONALNY OPEN BAR**

**59 zł/ od każdego gościa weselnego (cena dla propozycji All Inclusive )**

**79 zł/ od każdego gościa weselnego (opcja z wódką bez ograniczeń na stoliki)**

**Kwota minimalna OPEN BARU to 3000 zł**

Opcja OPEN BAR to **profesjonalne** przygotowywanie drinków przez wykwalifikowanych barmanów. W swojej pracy wykorzystujemy styl klasyczny oraz nowoczesny, przez co czas oczekiwania na koktajl umilany jest efektownymi sztuczkami. Drinki serwowane na naszym barze mają niepowtarzalny **wygląd, smak oraz aromat**, co daje pewność zadowolenia oraz gwarancje udanej zabawy!

#### **Zapewniamy:**

- 1. Alkohole kolorowe do drinków oraz w czystej postaci na barze - BEZ OGRANICZEŃ – RUM, MALIBU, TEQUILA, GIN, WÓDKI SMAKOWE, WHISKY, MARTINI, PIWO, WINA, PROSECCO, APEROL**
2. Obsługę barmańską 9 godzin. – po tym czasie do dyspozycji gości Wódka, piwo, wino, whisky, martini
3. Kartę drinków, Smakowe syropy, Soki egzotyczne oraz **przygotowywanie drinków według zachcianek gości**
4. **Drinki typu SOFT dla niepijących, kobiet w ciąży oraz najmłodszych gości**



## TORTY DO WYBORU W CENIE WYBRANYCH MENU:

### Śmietankowo owocowy

(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą, góra bita śmietana)

### Malinowy

(biszkopt jasny, bita śmietana z malinami, góra bita śmietana)

### Mango z markują i miętą

(biszkopt jasny, bita śmietana z mango i marakują, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy z wiśniami

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i wiśniami, góra bita śmietana)

### Orzechowo kawowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z orzechami i kwą, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy z gruszką

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i gruszką, góra bita śmietana)

### Czekoladowo adwokatowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z adwokatem i czekoladą, góra bita śmietana)

### Malinowo czekoladowy z chrupką

(biszkopt ciemny, masa czekoladowa, bita śmietana z malinami, biszkopt jasny góra bita śmietana, chrupki)

### Tort BOHO/ NAKED

Serek macarpone z bitą śmietaną, owocami oraz truskawką lub malinową frużeliną

### TORTY KREMOWE ORAZ TYNKOWANE + 10 zł/ osoba

Oferta smaków dostępna na życzenie u menagera

## CIASTA DO WYBORU (w zależności od oferty)

**Sernik**, Sernik z brzoskwiniami, **Szarlotka**, Miodownik, Malinowa Chmurka, Snikers, Karmelowe, Cappuccino

Fale Dunaju, Pijak, **Orzechowiec**, Krówka, Czekoladowe

**Niebo w gębie** (biszkopt+ masa waniliowa+ galaretka owocowa)

**Makowiec**, Skubaniec z owocami sezonowymi

De Vou (ciasto miodowe z kremem śmietankowym i konfiturą)

## Dodatkowe informacje

1. Propozycje zamienne/ dodatkowe do menu ustalane są indywidualnie z managerem
2. **Danie główne przeliczane jest w proporcjach - 2,5 porcji mięsa na osobę**
3. **Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń do godziny 1.00.**
4. **Zimna płyta oferowana jest na bufetach tematycznych, wybierając zimną płytę „na stolikach weselnych” należy doliczyć 5 % do ceny wybranego menu.**
5. **Pakowanie oraz wynoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu. Dopiero po zakończeniu przyjęcia sala pakuje i wydaje pozostałe jedzenie. Jeżeli paczki do pakowania nie zostaną dostarczone przez organizatorów, sala pakuje jedzenie do własnych opakowań doliczając 2 zł za każde wydane plastikowe opakowanie.**
6. **Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
7. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
8. Cena noclegu wraz ze śniadaniem w formie bufetu, w noc weselną wynosi 110 zł/os.
9. Cena wynajęcia Sali balowej jest wliczona w cenę menu od godziny 14:00 do 5:00
10. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
11. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
12. Nie pobieramy opłat za wniesiony własny alkohol, obsługa alkoholu zawsze w cenie menu - dotyczy czystej wódki.
13. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, wynajem limuzyn, dekorator wnętrz...)
14. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
15. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z przyjęciem weselnym.

SZCZYRK  
43-370, Skośna 9  
NIP: 937-256-58-90  
[www.podskrzycznem.pl](http://www.podskrzycznem.pl)



REZERWACJE:  
Danel Robert  
tel. 530 770 844  
[info@podskrzycznem.pl](mailto:info@podskrzycznem.pl)