



Oferę weselną
SARAH Kukulice

Sala Bankietowa "Sarah"

ul. Wspólna 1, 55-040

tel. 726 665 005 tel. 665 245 971

Zaproszenie

„Oto jest miłość. Dwoje ludzi spotyka się przypadkiem, a okazuje się, że czekali na siebie całe życie.”

Vitor de Lima Barreto.

Szanowni Państwo,
Dziękujemy za zainteresowanie naszym obiektem. Przygotowując specjały kulinarne, dzieląc się naszym doświadczeniem i ofiarowując swoją opiekę z największą przyjemnością zorganizujemy Państwu wesele. Oferujemy Państwu przestronną, komfortową i stylową salę bankietową o powierzchni 600m², która pozwala na wspaniałą zabawę dla 250 osób. Piękne sklepienia, granitowa podłoga oraz ciepłe oświetlenie nadają jej cudowny klimat sprawiając, że staje się wymarzonym miejscem na organizację wesel oraz wszelkich uroczystości rodzinnych.

Zapraszamy Państwa do spędzenia niezapomnianych chwil w naszym obiekcie.

Zespół Sarah.





Krok Po Kroku

Sukcesem każdego wydarzenia jest organizacja.
Przedstawiamy sprawdzony harmonogram planowania wydarzeń.

Pierwsze spotkanie

Zapoznanie się z obiektem - sala, hotel, ogród. Poznajemy Państwa oczekiwania i przedstawiamy nasze propozycje. Możliwość wstępnej rezerwacji na 7 dni.

Umowa i zadatek

Podpisujemy umowę w 3 egzemplarzach - Pani Młoda, Pan Młody i Wykonawca.

Ostatnie ustalenia - pytania i odpowiedzi

Państwo Młodzi potwierdzają mailowo rozkład gości przy stołach na otrzymanym przez nas wzorze. To czas na ostatnie ustalenia organizacyjne.

Rozliczenie

Ostatnie ustalenia i podsumowanie kosztów. Rozliczenie gotówką w obiekcie na 10 dni przed planowaną imprezą.

Wesele - gratulujemy!

Od tej pory o wszystko zadbamy sami pozostawiając Państwu Młodym przestrzeń do celebrowania tego ważnego momentu.

Życzymy udanej zabawy!

Zapraszamy ponownie.

Z największą przyjemnością ugościmy Was oraz Waszych Znajomych i Przyjaciół.

Chętnie zorganizujemy chrzciny, urodziny i inne imprezy okolicznościowe.



MENU KLASYCZNE

375 zł / osoba

CEREMONIA POWITALNA

- Powitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego z maliną

OBIAD

- Domowy rosół z makaraonem
- Kotlet schabowy w złocistej panierce
- Kotlet saski
- Devolay
- Udko pieczone z kurczaka
- Karczek pieczony

DODATKI

- Ziemniaki
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Sos pieczeniowy

DANIA GORĄCE

- Szynka płonąca z kapustą zasmażaną z grzybami
- Gulasz węgierski
- Krokiet z serem i pieczarkami do czerwonego barszczu

ZAKĄSKI

- Półmisek pieczonych mięs: schab ze śliwką/morelą, pasztet pieczony, boczek faszerowany z czosnkiem, rolada z indyka z żurawiną
- Śledzie szefa
- Domowe marynaty – papryka, ogórek, pieczarki, oliwki
- Babeczki z serem chrzanowym i łososiem
- jajka w sosie tatarskim
- Sałatka żydowska
- Sałatka brokułowa
- Galaretka drobiowa
- Kabanosy drobiowe
- Sałatka caprese
- Roladki z tortilli
- Pieczywo

BUFET DESEROWY

- kawa i herbata – bez ograniczeń!
- woda niegazowana z listkami mięty i cytryną



MENU MODERN

440 zł / osoba

CEREMONIA POWITALNA

- Powitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego z maliną

OBIAD

- Domowy rosół z koldunami lub krem z warzyw sezonowych
- Kotlet schabowy w złocistej panierce
- Kotlet saski
- Devolay
- Udko pieczone z kurczaka
- Karczek pieczony
- Pierś z kaczki z żurawiną
- Łosoś teriyaki na porach pod płatkami migdałowymi

DODATKI

- Ziemniaki
- Bataty
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Sos pieczeniowy

DANIA GORĄCE

- Szyńka płonąca z kapustą zasmażaną z grzybami
- Gulasz węgierski
- Krokiet z serem i pieczarkami do czerwonego barszczu

ZAKĄSKI

- Półmisek pieczonych mięs: schab ze śliwką/morelą, pasztet pieczony, boczek faszerowany z czosnkiem, rolada z indyka z żurawiną
- Śledzie szefa
- Domowe marynaty – papryka, ogórek, pieczarki, oliwki
- Babeczki z serem chrzanowym i łososiem
- jajka w sosie tatarskim
- Sałatka żydowska
- Sałatka brokułowa
- Galaretka drobiowa
- Kabanosy drobiowe
- Sałatka caprese
- Roladki z tortilli
- Hummus na krakersie
- Bruschetta z serem kozim i granatem
- Pieczywo

BUFET DESEROWY

- kawa i herbata – bez ograniczeń!
- woda niegazowana z listkami mięty i cytryną



MENU POPRAWINY

140 zł / osoba

OBIAD

- Żurek staropolski z jajkiem
- Duszony schab z sosem myśliwskim
- Ziemniaki
- Bukiet surówek

ZIMNA PLYTA

- Półmisek pieczonych mięs: schab ze śliwką/morelą, pasztet pieczony, boczek pieczony, rolada z indyka z żurawiną
- Śledzie szefa
- Babeczka z serkiem chrzanowym i łososiem
- Jajka w sosie tatarskim
- Sałatka żydowska
- Sałatka brokułowa
- Galaretka drobiowa
- Kabanosy drobiowe
- Sałatka caprese
- Roladki z tortilli
- Pieczywo

BUFET DESEROWY

- kawa i herbata – bez ograniczeń!
- woda niegazowana z listkami mięty i cytryną
- ciasta w gestii Państwa Młodych (opcjonalnie do zamówienia przez Sarah)



GARDEN

ŚLUB W PLENERZE

2000 ZŁ

Ślub w plenerze to wciąż rzadkość. Zaskocz swoich gości przepiękną uroczystością, o której marzy niejedna Para Młoda. Powiedzcie sobie “tak” otoczeni bliskością natury, szumem drzew, śpiewem ptaków i ciepłym wiatrem.

Zapewniamy:

- Piękną i cichą przestrzeń ogrodową
- Dywan
- Krzesła
- Stolik dla Nowożeńców i urzędnika
- Ozdobną pergolę z girlandą
- Godło
- Ozdobna świeca

Akceptujemy dodatkowe zdobienia wg Państwa uznania.



CENNIK

SZCZEGÓŁOWY

- Biały pokrowiec na krzesło — 7 zł/szt. ·
- Wynajem rzutnika — 150 zł/ na czas trwania wesela
- Ciasta zapewniane przez Sarah — 25 zł/os. (25 dag /os.) ·
- Wynajem “starosty weselnego” — 350 zł na czas trwania wesela ·
- Możliwość wniesienia własnych ciast: obsługa, przechowywanie i przygotowanie słodkiego stołu przez Sarah — 400 zł. ·
- Opłata za jeden punkt wymagający podłączenia do prądu (drink bar, lody z lady lub automatu, fotobudka, foodtruck, zamek dmuchany itp.) — 300 zł./ stanowisko
- Obsługa drink baru - 450 zł
- Przygotowanie wiejskiego, stołu z produktów dostarczonych przez zamawiającego, obsługa i stelaż — 660 zł. ·
- Dodatkowe łóżeczko dziecięce z pościelą — 50 zł ·
- Wynajem kompletu ozdobnych pater na słodki stół — 200 zł ·
- Przedłużenie wesela — 1000 zł/1h ·
- Podtalerze — 3 zł / szt.
- Stół wiejski — 2750 zł
- Rollbar (30L piwa) — 700 zł ·
- Lody włoskie — 1000 zł
- Sery dojrzewające w towarzystwie orzechów i winogron - 600 zł



HOTEL

Do Państwa dyspozycji oddajemy pokoje w naszym obiekcie.

Dysponujemy:

- pokoje dwuosobowe - 6
- pokoje trzyosobowe - 9
- pokoje czteroosobowe - 2
- pokoje sześćoosobowe - 5
- apartament nowożeńców (dwuosobowy) - 1

Łącznie możemy ugościć w naszych pokojach 79 osób.

CENNIK NOCLEGÓW:

400 zł apartament nowożeńców

150/os. zł - pokój jednoosobowy

135/os. zł - pokój dwuosobowy

135/os. zł - pokój trzyosobowy

120/os. zł - pokój czteroosobowy

120/os. zł - pokój sześćoosobowy

*W cenę wliczone śniadanie kontynentalne (na zimno).



NA ŻYCZENIE

Pary Młodej

1800 zł

KRÓLEWSKI TORT PIĘTROWY

Tort widowiskowo wprowadzany na salę przez Szefa Kuchni

2750 zł

STÓL WIEJSKI

Pierogi opiekane

Udziec pieczony

Kielbasa staropolska

Boczek

Pasztet pieczony

Salceson

Ogórki

Smalec

Chleb Wiejski



INNE ISTOTNE

OD NAS

- Białe obrusy
- Duży bezpłatny parking
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez korkowego
- Możliwość zamówienia trzy-piętrowego tortu weselnego

PO STRONIE PAŃSTWA MŁODYCH

- Zespół muzyczny
- Dekoracje
- Alkohol
- Napoje

Obowiązek poinformowania Gości o regulaminie obowiązującym na terenie obiektu Sarah-Kluklice.

GORĄCA PROMOCJA NA CHŁODNE DNI (listopad – marzec)

- Apartament nowożeńców – gratis
- Tort weselny – gratis