



## MENU WESELNE STANDARD

319 zł/os.

(Wybór menu obejmuje zupę oraz danie główne, jednakowe dla wszystkich osób)

### ZUPA:

(do wyboru jedna)

- Krem z cukini z dodatkiem trufli ✓
- Rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka ✓
- Zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- Krem z kukurydzy na mleku kokosowym z czipsem z chorizo

### DANIE GŁÓWNE:

(do wyboru jedno)

- Wolno gotowana wołowina, puree ziemniaczane, buraczki
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, grillowane ziemniaki, mizeria z olejem ze szczypiorku i kwaśna śmietana
- Udo z kaczki, modra kapusta, kluski śląskie, sos pieczeniowy
- Filet z łososia, makaron risoni, zielony groszek, sałatka z zielonego ogórka, brokuł
- Pierś z kurczaka supreme, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki, sos demi glace

## BUFET ZIMNY

(do wyboru pięć pozycji)

- Schab pieczony z remuladą z selera
- Ryba po grecku
- Mini galareta z indyka z jajkiem i warzywami
- Sałatka ziemniaczana z koperkiem i crème fraîche ✓
- Tortilla z kurczakiem i warzywami z majonezem sweet chilli
- Pierogi ruskie smażone na głębokim tłuszczu z kwaśną smętą ✓
- Capresse mozzarella i pomidorami, pesto bazyliowe, karmelizowany słonecznik ✓
- Śledzie w sosie śmietanowym
- Tarta serowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem ✓
- Tartaletki z musem z wędzonych ryb
- Sałatka z pieczonych batatów, sałata rzymska, ser gouda, dresing musztardowy ✓

- Mini krewetki z sosem koktajlowym z sałata lodową
- Sajgonki z warzywami z sosem paprykowym 
- Rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- Deska wędlin i serów z orzechami i konfitura sezonową
- Wędzony łosoś w cytrusach
- Skrzydełka z kurczaka w panierce w sosie słodko-kwaśnym podawane na zimno
- Tatar po staropolsku
- Pinsa z mozzarella i salami podana na zimno
- Quesadilla z kurczakiem i serem

**KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z BUFETU ZIMNEGO – 20 zł/os.**

## DANIE CIEPŁE (serwowane lub w bufecie)

(do wyboru jedno)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami 
- Boeuf strogonow
- Bigos po staropolsku
- Żurek na domowym zakwasie

**KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z DAŃ CIEPŁYCH – 35 zł/os.**

## BUFET SŁODKI

(do wyboru dwa rodzaje ciasta)

- Jabłecznik
- Sernik
- Brownie czekoladowe
- Patera owoców

## MENU DLA DZIECI (4-10 lat)

**59 zł/os.**

- Przystawka – pierogi ruskie ze śmietaną (3 szt.) 
- Zupa – rosół
- Danie główne - panierowana pierś z kurczaka, frytki, mizeria

Dzieci do 3 roku życia – **GRATIS**

## PAKIET OBEJMUJE

- Nielimitowane napoje niegazowane (woda niegazowana/gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata)
- Kieliszek wina musującego (alkoholowego/bezalkoholowego) na przywitanie gości
- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Apartament dla Pary Młodej w dniu wesela
- Bezpłatny parking dla gości
- Białe obrusy / białe pokrowce / serwety flizelinowe w różnych kolorach

## DODATKOWO

(opcjonalnie)

- Nielimitowane napoje gazowane 0,85l (Cola, Sprite, Fanta) – **25 zł/os.**
- Opłata talerzykowa (wniesienie własnego tortu/ciasta) – **10 zł/os.**
- Opłata korkowa (wniesienie własnego alkoholu):
  - maj – wrzesień – **25 zł/os.**
  - październik – kwiecień – **15 zł/os.**
- Pieczony prosiak – **49 zł/os.**
- Stół wiejski – **39 zł/os.**
  - Szyunki / kiełbasy / domowy smalec / musztarda / chrzan / kiszonki / pajdy chleba / masło
- Finger food (1 szt. z każdej pozycji/os.) – **20 zł/os.**
  - Mini tortilla z kurczakiem i warzywami z sosem majonezowym
  - Mini croissant z wędzonym łososiem, sałatą i ogórkiem
  - Hummus z warzywami i sezamem 

## OFERTA ALKOHOLI

- Wódka Biały Bocian 0,7l – **55 zł**
- Wódka Absolut 0,7l – **60 zł**
- Wódka Finlandia 0,7l – **60 zł**
- Whisky Ballantine's Finest 0,7l – **80 zł**
- Whisky Jack Daniel's 0,7 – **120 zł**
- Whisky Jameson 0,7l – **100 zł**
- Whisky Chivas Regal 12YO 0,7l – **130 zł**
- Aperol 1l – **110 zł**
- Maschio Prosecco DOC Treviso 0,75l – **50 zł**

- Maschio Spumante 0% 0,75l – **30 zł**
- Moët & Chandon Ice Impérial 0,75l – **350 zł**
- Moët & Chandon Nectar Impérial 0,75l – **350 zł**
- Wino białe 0,75l – **50 zł**
- Wino czerwone 0,75l – **50 zł**
- Piwo butelkowe Książęce Złote Pszeniczne / IPA / Ciemne łagodne 0,5l – **10 zł**
- Piwo butelkowe Książęce Złote Pszeniczne 0% / IPA 0% 0,5l – **10 zł**
- Rollbar Pilsner 30l – **800 zł**

## WARUNKI I DOPŁATY

- Organizacja wesela od wtorku do czwartku – **zniżka 10% za osobę**
- Organizacja wesela od piątku do niedzieli – **cena regularna**
- Organizacja wesela poniżej 50 osób od czerwca do września – **3000 zł**
- W przypadku wykorzystania krzeseł wynajętych we własnym zakresie i konieczności wyniesienia standardowych krzeseł - **500 zł**



## MENU WESELNE PREMIUM

339 zł/os.

(Wybór menu obejmuje przystawkę oraz zupę, jednakowe dla wszystkich osób)

### PRZYSTAWKA:

(do wyboru jedna)

- Rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- Tatar wołowy, majonez musztardowy, czips z musztardy
- Sałatka panzanella z mozzarellą di buffala (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylia) ✓
- Łosoś marynowany w cytrusach, grzanka z chleba, kwaśna śmietana z chrzanem, majonez szczypiorkowy

### ZUPA:

(do wyboru jedna)

- Krem z cukini z dodatkiem trufli ✓
- Rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- Zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana ✓
- Krem z kukurydzy na mleku kokosowym z czipsem z chorizo

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE W PÓLMISKACH:

(do wyboru trzy pozycje)

- Wolno gotowana wołowina w sosie demi glace
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu
- Udo z kaczki marynowane w cytrusach
- Filet ryby sezonowej w sosie cytrynowym
- Pierś z kurczaka supreme

## **DODATKI SERWOWANE W PÓLMISKACH:**

### **(do wyboru dwie pozycje)**

- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki

**DODATKOWO:** Sos pieczeniowy lub sos śmietanowy

## **DODATKI WARZYWNE SERWOWANE W PÓLMISKACH:**

### **(do wyboru dwie pozycje)**

- Zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z jabłkiem, buraczki)
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Modra kapusta
- Surówka z ogórków kiszonych z miodem

## **BUFET SAŁATKOWY**

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichhio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka pertowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- pieczywo, masło
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski)

## **BUFET ZIMNY**

(do wyboru sześć pozycji)

- Schab pieczony z remuladą z selera
- Ryba po grecku
- Mini galareta z indyka z jajkiem i warzywami
- Sałatka ziemniaczana z koperkiem i crème fraîche ✓
- Tortilla z kurczakiem i warzywami z majonezem sweet chilli
- Pierogi ruskie smażone na głębokim tłuszczu z kwaśną smętą ✓
- Capresse mozzarella i pomidorami, pesto bazyliowe, karmelizowany słonecznik ✓
- Śledzie w sosie śmietanowym
- Tarta serowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem ✓

- Tartaletki z musem z wędzonych ryb
- Sałatka z pieczonych batatów, sałata rzymska, ser gouda, dresing musztardowy ✓
- Mini krewetki z sosem koktajlowym z sałata lodową
- Sajgonki z warzywami z sosem paprykowym ✓
- Rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- Deska wędlin i serów z orzechami i konfitura sezonową
- Wędzony łosoś w cytrusach
- Skrzydełka z kurczaka w panierce w sosie słodko-kwaśnym podawane na zimno
- Tatar po staropolsku
- Pinsa z mozzarella i salami podana na zimno
- Quesadilla z kurczakiem i serem

**KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z BUFETU ZIMNEGO – 20 zł/os.**

## DANIE CIEPŁE (serwowane lub w bufecie) (do wyboru dwie pozycje)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami ✓
- Boeuf strogonow
- Bigos po staropolsku
- Żurek na domowym zakwasie

**KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z DAŃ CIEPŁYCH – 35 zł/os.**

## BUFET SŁODKI

- Jabłecznik
- Sernik
- Brownie czekoladowe
- Patera owoców

## MENU DLA DZIECI (4-10 lat)

**59 zł/os.**

- Przystawka – pierogi ruskie ze śmietaną (3 szt.) ✓
- Zupa – rosół
- Danie główne - panierowana pierś z kurczaka, frytki, mizeria

Dzieci do 3 roku życia – **GRATIS**

## PAKIET OBEJMUJE

- Nielimitowane napoje niegazowane (woda niegazowana/gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata)
- Kieliszek wina musującego (alkoholowego/bezalkoholowego) na przywitanie gości
- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Apartament dla Pary Młodej w dniu wesela
- Bezpłatny parking dla gości
- Białe obrusy / białe pokrowce / serwety flizelinowe w różnych kolorach

## DODATKOWO

(opcjonalnie)

- Nielimitowane napoje gazowane 0,85l (Cola, Sprite, Fanta) – **25 zł/os.**
- Opłata talerzykowa (wniesienie własnego tortu/ciasta) – **10 zł/os.**
- Opłata korkowa (wniesienie własnego alkoholu):
  - maj – wrzesień – **25 zł/os.**
  - październik – kwiecień – **15 zł/os.**
- Pieczony prosiak – **49 zł/os.**
- Stół wiejski – **39 zł/os.**
  - Szyunki / kiełbasy / domowy smalec / musztarda / chrzan / kiszonki / pajdy chleba / masło
- Finger food (1 szt. z każdej pozycji/os.) – **20 zł/os.**
  - Mini tortilla z kurczakiem i warzywami z sosem majonezowym
  - Mini croissant z wędzonym łososiem, sałatką i ogórkiem
  - Hummus z warzywami i sezamem 

## OFERTA ALKOHOLI

- Wódka Biały Bocian 0,7l – **55 zł**
- Wódka Absolut 0,7l – **60 zł**
- Wódka Finlandia 0,7l – **60 zł**
- Whisky Ballantine's Finest 0,7l – **80 zł**
- Whisky Jack Daniel's 0,7 – **120 zł**
- Whisky Jameson 0,7l – **100 zł**
- Whisky Chivas Regal 12YO 0,7l – **130 zł**
- Aperol 1l – **110 zł**
- Maschio Prosecco DOC Treviso 0,75l – **50 zł**



- Maschio Spumante 0% 0,75l – **30 zł**
- Moët & Chandon Ice Impérial 0,75l – **350 zł**
- Moët & Chandon Nectar Impérial 0,75l – **350 zł**
- Wino białe 0,75l – **50 zł**
- Wino czerwone 0,75l – **50 zł**
- Piwo butelkowe Książęce Złote Pszeniczne / IPA / Ciemne łagodne 0,5l – **10 zł**
- Piwo butelkowe Książęce Złote Pszeniczne 0% / IPA 0% 0,5l – **10 zł**
- Rollbar Pilsner 30l – **800 zł**

## WARUNKI I DOPŁATY

- Organizacja wesela od wtorku do czwartku – **zniżka 10% za osobę**
- Organizacja wesela od piątku do niedzieli – **cena regularna**
- Organizacja wesela poniżej 50 osób od czerwca do września – **3000 zł**
- W przypadku wykorzystania krzeseł wynajętych we własnym zakresie i konieczności wyniesienia standardowych krzeseł - **500 zł**



## MENU WESELNE DELUXE

439 zł/os.

(Wybór menu obejmuje przystawkę oraz zupę, jednakowe dla wszystkich osób)

### PRZYSTAWKA:

(do wyboru jedna)

- Rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- Tatar wołowy, majonez musztardowy, czips z musztardy
- Sałatka panzanella z mozzarellą di buffala (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylia) ✓
- Łosoś marynowany w cytrusach, grzanka z chleba, kwaśna śmietana z chrzanem, majonez szczypiorkowy

### ZUPA:

(do wyboru jedna)

- Krem z cukini z dodatkiem trufli ✓
- Rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- Zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana ✓
- Krem z kukurydzy na mleku kokosowym z czipsem z chorizo

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE W PÓŁMISKACH:

(do wyboru cztery pozycje)

- Pierś z kaczki
- Wolno gotowana wołowina w sosie demi glace
- Długo pieczony karczek wieprzowy w sosie chrzanowym
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu
- Bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- Pierś z kurczaka supreme
- Dorsz w sosie cytrynowym

## **DODATKI SERWOWANE W PÓŁMISKACH:**

### **(do wyboru dwie pozycje)**

- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Kasza gryczana z grzybami i ziołami

**DODATKOWO:** Sos pieczeniowy lub sos śmietanowy

## **DODATKI WARZYNNE SERWOWANE W PÓŁMISKACH:**

### **(do wyboru dwie pozycje)**

- Zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z jabłkiem, buraczki)
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Modra kapusta
- Surówka z ogórków kiszonych z miodem

## **BUFET SAŁATKOWY**

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichhio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- pieczywo, masło
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski)

## **BUFET ZIMNY**

(do wyboru osiem pozycji)

- Schab pieczony z remuladą z selera
- Ryba po grecku
- Mini galareta z indyka z jajkiem i warzywami
- Sałatka ziemniaczana z koperkiem i crème fraîche ✓
- Tortilla z kurczakiem i warzywami z majonezem sweet chilli
- Pierogi ruskie smażone na głębokim tłuszczu z kwaśną smętą ✓
- Capresse mozzarella i pomidorami, pesto bazyliowe, karmelizowany słonecznik ✓

- Śledzie w sosie śmietanowym
- Tarta serowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem ✓
- Tartaletki z musem z wędzonych ryb
- Sałatka z pieczonych batatów, sałata rzymska, ser gouda, dresing musztardowy ✓
- Mini krewetki z sosem koktajlowym z sałata lodową
- Sajgonki z warzywami z sosem paprykowym ✓
- Rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiozem
- Deska wędlin i serów z orzechami i konfitura sezonową
- Wędzony łosoś w cytrusach
- Skrzydełka z kurczaka w panierce w sosie słodko-kwaśnym podawane na zimno
- Tatar po staropolsku
- Pinsa z mozzarella i salami podana na zimno
- Quesadilla z kurczakiem i serem

**KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z BUFETU ZIMNEGO – 20 zł/os.**

## DANIE CIEPŁE (serwowane lub w bufecie) (do wyboru dwie pozycje)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami ✓
- Boeuf strogonow
- Bigos po staropolsku
- Żurek na domowym zakwasie

**KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z DAŃ CIEPŁYCH – 35 zł/os.**

## BUFET SŁODKI

- Jabłecznik
- Sernik
- Brownie czekoladowe
- Patera owoców

## MENU DLA DZIECI (4-10 lat)

**59 zł/os.**

- Przystawka – pierogi ruskie ze śmietaną (3 szt.) ✓
- Zupa – rosół
- Danie główne - panierowana pierś z kurczaka, frytki, mizeria

Dzieci do 3 roku życia – **GRATIS**

## PAKIET OBEJMUJE

- Nielimitowane napoje niegazowane (woda niegazowana/gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata)
- Kieliszek wina musującego (alkoholowego/bezalkoholowego) na przywitanie gości
- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Apartament dla Pary Młodej w dniu wesela
- Bezpłatny parking dla gości
- Białe obrusy / białe pokrowce / serwety flizelinowe w różnych kolorach

## DODATKOWO

(opcjonalnie)

- Nielimitowane napoje gazowane 0,85l (Cola, Sprite, Fanta) – **25 zł/os.**
- Opłata talerzykowa (wniesienie własnego tortu/ciasta) – **10 zł/os.**
- Opłata korkowa (wniesienie własnego alkoholu):
  - maj – wrzesień – **25 zł/os.**
  - październik – kwiecień – **15 zł/os.**
- Pieczony prosiak – **49 zł/os.**
- Stół wiejski – **39 zł/os.**
  - Szyunki / kiełbasy / domowy smalec / musztarda / chrzan / kiszonki / pajdy chleba / masło
- Finger food (1 szt. z każdej pozycji/os.) – **20 zł/os.**
  - Mini tortilla z kurczakiem i warzywami z sosem majonezowym
  - Mini croissant z wędzonym łososiem, sałatą i ogórkiem
  - Hummus z warzywami i sezamem 

## OFERTA ALKOHOLI

- Wódka Biały Bocian 0,7l – **55 zł**
- Wódka Absolut 0,7l – **60 zł**
- Wódka Finlandia 0,7l – **60 zł**
- Whisky Ballantine's Finest 0,7l – **80 zł**
- Whisky Jack Daniel's 0,7 – **120 zł**
- Whisky Jameson 0,7l – **100 zł**
- Whisky Chivas Regal 12YO 0,7l – **130 zł**
- Aperol 1l – **110 zł**
- Maschio Prosecco DOC Treviso 0,75l – **50 zł**

- Maschio Spumante 0% 0,75l – **30 zł**
- Moët & Chandon Ice Impérial 0,75l – **350 zł**
- Moët & Chandon Nectar Impérial 0,75l – **350 zł**
- Wino białe 0,75l – **50 zł**
- Wino czerwone 0,75l – **50 zł**
- Piwo butelkowe Książęce Złote Pszeniczne / IPA / Ciemne łagodne 0,5l – **10 zł**
- Piwo butelkowe Książęce Złote Pszeniczne 0% / IPA 0% 0,5l – **10 zł**
- Rollbar Pilsner 30l – **800 zł**

## WARUNKI I DOPŁATY

- Organizacja wesela od wtorku do czwartku – **zniżka 10% za osobę**
- Organizacja wesela od piątku do niedzieli – **cena regularna**
- Organizacja wesela poniżej 50 osób od czerwca do września – **3000 zł**
- W przypadku wykorzystania krzeseł wynajętych we własnym zakresie i konieczności wyniesienia standardowych krzeseł - **500 zł**

## MENU POPRAWINY STANDARD

130 zł/os.

### ZUPA:

(jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kielbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną ✓

### DANIE GŁÓWNE:

(do wyboru jedno)

- pieczone udko z kurczaka, ziemniaki gotowane z koperkiem, mizeria
- wędzony i pieczony kark wieprzowy, kluski śląskie, buraczki zasmażane, sos z pieczenia
- tradycyjny schabowy, frytki lub pieczone ziemniaki, surówka z białej kapusty
- gulasz wołowy, kluski śląskie, kapusta zasmażana

## MENU POPRAWINY BBQ

159 zł/os.

### ZUPA:

(jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kielbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną ✓

### DANIA Z BBQ:

- kielbasa domowa
- karczek marynowany w sosie BBQ
- kaszanka z cebulką i jabłkiem
- żeberka z grilla
- brokuł / kalafior grillowany z jogurtem curry
- pieczone ziemniaki
- sałatka liściasta z sosem vinegrett
- musztarda domowa, chrzan, sos ranczerski, sos BBQ
- pieczywo, masło

**Pakiety obejmują nielimitowane napoje niegazowane (woda niegazowana/gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata)**

# DODATKOWE ATRAKCJE WESELNE

## ZAMEK DMUCHANY DLA DZIECI

400 zł

Możliwość wynajmu dmuchanego zamku dla dzieci podczas wesela. Atrakcja dostępna na świeżym powietrzu w przypadku odpowiednich warunków atmosferycznych.

## PODŚWIETLANY NAPIS „LOVE”

400 zł

Możliwość wynajmu podświetlanego napisu „love” z podświetleniem w 8 różnych wersjach kolorystycznych i 6 sekwencji świecenia z możliwością sterowania jasnością światła. Wymiary napisu: 110 cm x 250 cm.

## VIDEOBUDKA 360 (2h)

1 500 zł

## BARMAN

od 5000 zł

## CEREMONIA ZAŚUBIN NA TARASIE

2000 zł

## CZERWONY DYWAN

400 zł

Możliwość wynajmu czerwonego na wejściu do sali weselnej.

## FONTANNA ALKOHOLOWA

od 2500 zł

Podświetlana fontanna wypełniona wybranym ponczem i mixem świeżych owoców.

## FONTANNA CZEKOLADOWA

2000 zł

Podświetlana fontanna wypełniona czekoladą / świeże owoce / pianki / kruche ciastka / wata cukrowa

## PIZZA BUFET

3500 zł

Bufet z pizza (30 szt.) oraz sosy naszego wyrobu.  
Margherita / Salami / Salami Picante / Pancetta

## LIVE COOKING (2h)

7000 zł

Sekcja z prywatnym kucharzem, który przygotowuje makarony na żywo ze składników wybranych przez gości

## VIP ROOM

500 zł

VIP room znajduje się tuż przy Sali bankietowej udostępniany na wyłączność dla pary. Pokój ten to idealne miejsce na przygotowania przed ślubem.

## BALONY W PREZENCIE

600 zł

Pudełko wypełnione balonami z helem wypuszczane podczas przyjęcia.

## KOSZYKI RATUNKOWE

50 zł/szt.

W ofercie koszyki damskie i męskie.

## ZŁOTE ŚWIECZNIKI

50 zł/szt.

## ANIMATOR

od 1000 zł

## NAGŁOŚNIENIE

2000 zł



#### HOTEL VILLATORO dla gości weselnych

POKÓJ JEDNOOSOBOWY – 300 zł

POKÓJ DWUOSOBOWY – 400 zł

#### HOTEL PICARO\*\*\* dla gości weselnych

POKÓJ JEDNOOSOBOWY – 150 zł

POKÓJ DWUOSOBOWY – 250 zł

#### TRANSPORT DO HOTELU

Wycena indywidualna.