

# Wesele w góralskim klimacie



*Ślub to najważniejsze wydarzenie w życiu.*

*Chcielibyśmy razem z Państwem dzielić radość tego szczególnego dnia,  
dlatego będziemy zaszczytzeni mogąc zorganizować dla Państwa  
niezapomniane przyjęcie weselne w wyjątkowej atmosferze i oprawie.*



Nasza Restauracja Widokowa to idealne miejsce na organizację kameralnych przyjęć i wesel (do 70 osób). Zlokalizowana w górskim kurorcie, oferuje stylową klimatyzowaną salę restauracyjną, z wyjściem na taras, z którego roztacza się przepiękny widok na całe pasmo Beskidów, a który wraz z otaczającym ją ogrodem tworzy wyjątkową scenerię do organizacji ceremonii zaślubin w plenerze.

Dodając do tego kameralny klimat, profesjonalny i uprzejmy personel oraz znakomitą kuchnię, bazującą na tradycyjnych polskich recepturach, gwarantujemy, że będzie to dla Państwa niezapomniane wydarzenie, które będzie mile wspomniane przez Państwa i wszystkich gości jeszcze przez wiele lat.

Do organizacji przyjęcia weselnego podchodzimy bardzo indywidualnie, ale przede wszystkim kompleksowo. Na każdym etapie przygotowań wspiera Państwa nasz Konsultant Ślubny.

Dostosujemy się do Państwa życzeń, gustu oraz możliwości



*Wstępną ofertę przedstawiamy poniżej.  
W przypadku pytań chętnie służymy pomocą.*

Magdalena  
693 979 322 kontakt@perlalabeskidu.pl

Natalia  
695 021 311 konferencje@perlalabeskidu.pl





## Menu w cenie **199zł/os** zawiera:

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach do wyboru)

Deser

Bufet zimnych przekąsek

I, II ciepła kolacja

Kosz owoców sezonowych i egzotycznych

Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna) – 1 l na osobę

Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna),  
herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

### **I CIEPŁE DANIE**

Rosół domowy z makaronem

#### **Patera mięs:**

**Rolada wieprzowa** w sosie własnym

**Filet z kurczaka** faszerowany szpinakiem i serem ricotta

**Schab po szwajcarsku** z serem i szynką

**Polędwiczka pikowana** leśnymi grzybami

#### **Dodatki:**

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

#### **Surówki:**

Tarta marchew z selerem

Kapusta czerwona z cebulką

Salata wiosenna z sosem winegret

### **DESER**

Lody ze świeżymi owocami, bitą śmietaną i sosem toffi *lub*

Waniliowa Panna Cotta z musem owocowym



### **BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

Półmisek wędlin z domowej wędzarni, Patera serów tradycyjnych i europejskich  
garnirowane winogronami, pasztet staropolski, rolada szpinakowa z łososiem, pasztet jarski  
z sera i pieczarek, jajka w sosie tatarskim, tymbaliki drobiowe, śledź w dwóch smakach,  
tradycyjna sałatka jarzynowa, mix sałat z warzywami sezonowymi i dresingiem miodowym,  
kosz pieczywa mieszanego.

### **II CIEPŁE DANIE** (serwowane – do wyboru)

**Pieczona roladka z kurczęcia** z pora podana

na włoskim risotto z sosem z białego wina *lub*

**Pieczeń staropolska** z ziemniaczkami pieczonymi

w ziołach i kapustą zasmażaną *lub*

**Filet po góralsku** z oscypkiem, mus z pieczonej papryki,  
ziemniaki w mundurkach, fasolka szparagowa.

### **III CIEPŁE DANIE**

**Barszcz czerwony** z pasztecikiem z mięsem *lub*

**Bogracz** z kluseczkami

*\*w przypadku serwowania przekąsek na stół  
– opłata dodatkowa 10 PLN/osoba*





## Menu w cenie 219zł/os zawiera:

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach do wyboru)

Deser

Bufet zimnych przekąsek

I, II, III ciepła kolacja

Kosz owoców sezonowych i tropikalnych

Nielimitowane napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna)

Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna),

herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

### I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem *lub*

Krem z białych warzyw / oliwa szczypior

#### Patera mięs:

**Tradycyjna rolada wołowa**

**Kotlet de volaille** z masłem ziołowym

**Schab z górskim serem**, rukolą i żurawiną

**Filet z kurczaka** z warzywami grillowanymi

**Udziec z indyka** z porem i prażonym słonecznikiem

#### Sosy:

Pieczeniowy z nutą rozmarynu

#### Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

#### Surówki:

Surówka z pora

Kapusta czerwona z cebulką,

Seler z bakaliarniami

### DESER

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną *lub*

Tiramisu



### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin z domowej wędzarni, Patera serów tradycyjnych, europejskich i regionalnych garniowane winogronami z konfiturami naszej spiżarni, pasztet staropolski, rolada szpinakowa z łososem, rolada marchewkowa na pikantno, pasztet jarski z sera i pieczarek, jajka w sosie majonezowo - musztardowym, galaretka wieprzowa, ryba w sosie słodko - kwaśnym, mini tortille w dwóch odsłonach, tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka z rukoli, gruszki, orzechów włoskich i mozzarelli z sosem winnymi, kosz pieczywa mieszanego.

### II CIEPŁE DANIE (serwowane – do wyboru)

**Polędwiczka *souse vide*** podana z sosem z zielonego pieprzu, puree z zielonego groszku, mini marchewki karmelizowane *lub*

**Medaliony z indyka** podane z sosem borowikowym z kluskami fusatymi i warzywami sezonowymi *lub*

**Kita wędzona** podawana przez szefa kuchni z ziemniaczkami pieczonymi w ziołach i kapustą zasmażaną

### III CIEPŁE DANIE (serwowane – do wyboru)

**Beuf Strogownow *lub***

**Gulasz drobiowy** z ananasem i groszkiem podany z pieczywem marchewkowym *lub*

**Żurek śląski** z jajkiem

### IV CIEPŁE DANIE (serwowane)

**Barszcz czerwony** z krokiem z mięsem *lub* kapustą i grzybami





## Menu w cenie 279zł/os zawiera:

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach do wyboru)

Deser

Bufet zimnych przekąsek

I, II, III ciepła kolacja

Domowe włoskie wino podawane w karafkach

Patera filetowanych owoców sezonowych i tropikalnych

Patery ciast domowych

Nielimitowane napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane)

Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna),

herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

### I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem i kluską drobiową

Krem pomidorowy / oliwa bazyli / mozzarella

#### Patera mięs:

**Rolada wołowa** w nowej odsłonie z sosem borowikowym

**Udziec z indyka** z łososiem, szpinakiem i orzechami nerkowca

**Sakiewka drobiowa** z mozzarellą i pomidorami w szynce parmeńskiej

**Schab z serem** i pieczarkami

#### Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

Ziemniak pieczony w ziołach

#### Surówki:

Marchew z pomarańczą

Surówka z buraka

Surówka z białej kapusty

### DESER

Mus czekoladowy z nutką Baileys i malinami *lub*

Smażone wiśnie na miodzie z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin i mięs pieczystych z domowej wędzarni z dipem chrzanowym, Patera serów tradycyjnych, europejskich i regionalnych garnirowane winogronami z konfiturami z naszej spiżarni, deska swojska z domowymi wyrobami: wiejska kielbasa, salceson, boczek, smalec domowej roboty, smalec jarski, ogórki kiszzone, grzybki marynowane, pasztet staropolski, necówka, rolada szpinakowa z łososiem, pasztet jarski z sera i pieczarek, rolada marchewkowa na pikantno, ryba po grecku, jajka w sosie tatarskim, tymbaliki drobiowe, galaretki wieprzowa, mini tortille podane na dwa sposoby, sałatka makaronowa z kurczakiem, sałatka z rukolą, pieczonymi batatami chili, awokado i granatem, kosz pieczywa mieszanego.

### II CIEPŁE DANIE (serwowane – do wyboru)

**Duszone policzki wołowe** w sosie z Jacka Daniel's

podana z puree selerowym i burakami pieczonymi *lub*

**Kaczki udko** w sosie z antonówek i pomarańczy, kopytka,

kapusta czerwona z miodem i orzechami włoskimi *lub*

**Pieczeń wołowa** w sosie porto podana z kaszotto grzybowym

### III CIEPŁE DANIE (serwowana – do wyboru)

**Ragout z dziczyzny** z kluseczkami i warzywami okopowymi *lub*

**Łosoś pieczony** na liściach szpinaku z grillowanymi warzywami *lub*

**Wieprzowina po tajsju** z ryżem curry i kielkami fasoli mung

### IV CIEPŁE DANIE

**Barszcz czerwony** z krokietem *lub* pasztecikiem z mięsem

\*w przypadku serwowania przekąsek na stół

– opłata dodatkowa 10 PLN/osoba

