

Wesele w górach

Ślub to najważniejsze wydarzenie w życiu.
Chcielibyśmy razem z Państwem dzielić radość tego szczególnego dnia,
dlatego będziemy zaszczyceni mogąc zorganizować dla Państwa
niezapomniane przyjęcie weselne w wyjątkowej atmosferze i oprawie.



Barbara

 695 021 015  manager@perlabeskidu.pl

Natalia

 695 021 311  konferencje@perlabeskidu.pl



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
Patercy ciast domowych
(3 rodzaje: sernik, czekoladowe z prażonym słonecznikiem, kruche z owocami i pianką budyniową)
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

OBIAD

Rosół domowy z makaronem

Patera mięs:

Rolada wieprzowa w sosie własnym,

Filet z kurczęcia zwijany z serem i pieczarkami,

Polędwiczka nadziewana suszonymi pomidorami,

Kotlet schabowy marynowany w cebuli

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

Surówki:

Tarta marchew z jabłkiem

Kapusta czerwona z cebulką

Salata wiosenna z sosem winegret

DESER

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

Galaretka z malinami i musem z mlecznej czekolady

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin z domowej wędzarni, patera serów tradycyjnych i europejskich
garniowana 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.

I CIEPŁA KOLACJA (serwowana – do wyboru)

Medaliony drobiowe z sosem z leśnych grzybów, kopytka, surówka z buraka z jabłkiem *lub*

Pieczeń staropolska, ziemniaki pieczone w ziołach, kapusta zasmażana *lub*

Polędwiczki sous vide w ziołowej posypce,

ziemniak w mundurku z masłem czosnkowym, glazurowana marchew

II CIEPŁA KOLACJA (serwowana – do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem *lub*

Bogracz z kluseczkami

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





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
Paterki ciast domowych
(3 rodzaje: sernik, czekoladowe z prażonym słonecznikiem, kruche z owocami i pianką budyniową)
Nielimitowane napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna)
Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna),
herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

OBIAD

Rosół domowy z makaronem *lub*
Krem z białych warzyw / oliwa/ szczypior

Patera mięs:

Tradycyjna rolada wołowa

Kotlet de volaille z masłem ziołowym

Schab z górkim serem, boczkiem, papryką i cebulą w chrupiącej panierce

Filet z kurczaka z warzywami grillowanymi

Sosy:

Pieczeniowy z nutą rozmarynu

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

Surówki:

Colesław

Kapusta czerwona z cebulką

Seler z bakalią

DESER

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną *lub*

Mus czekoladowy z nutą Baileys i malinami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin z domowej wędzarni, patera serów tradycyjnych, europejskich i regionalnych garniowana winogronami z konfiturami naszej spiżarni, pasztet staropolski, necówka z polędwiczką, rolada szpinakowa z łososiem, rolada marchewkowa na pikantno, pasztet jarski z sera i pieczarek, pasztet z cukinii, jajka w sosie majonezowo - musztardowym, galaretki wieprzowa, ryba w sosie słodko - kwaśnym, mini tortille w dwóch odsłonach, rożki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta, hummus tradycyjny i z pieczonej marchewki, tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka z rukoli, gruszki, orzechów włoskich i mozzarelli z sosem winnym, kosz pieczywa mieszanego.

I CIEPŁA KOLACJA (serwowana – do wyboru)

Polędwiczka sous vide, sos borowikowy, kluski fusate, burak pieczony *lub*

Indyk pieczony w sosie z białego wina,

puree z zielonego groszku, mini marchewki karmelizowane *lub*

Kita wędzona podawana przez szefa kuchni,
ziemniaki pieczone w ziołach, kapusta zasmażana

II CIEPŁA KOLACJA (w formie bufetu)

Kociółek (do wyboru):

Ragout z warzywami okopowymi i klusieczkami / **Beuf Strogonow** / **Myśliwski bigos**

z dziczyzną i suszoną śliwką / **Żur Śląski** na domowym zakwasie

Bemar / podgrzewacz (do wyboru 2 rodzaje):

Domowe pierogi z mięsem / ruskie / z kapustą i grzybami / ze szpinakiem i serem feta

III CIEPŁA KOLACJA (serwowana)

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

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





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
Kosz owoców sezonowych i tropikalnych
Paterki ciast domowych
(3 rodzaje: sernik, czekoladowe z prażonym słonecznikiem, kruche z owocami i pianką budyniową)
Nielimitowane napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane 0,2l)
Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna),
herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

OBIAD

Rosół domowy z makaronem i kluską drobiową
Krem pomidorowy /oliwa /bazylia /mozzarella

Patera mięs:

Rolada wołowa w nowej odsłonie z sosem borowikowym
Kaczka pieczona w glazurze miodowej
Udziec z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem ricotta
Schab po szwajcarsku z serem i szynką

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

Ziemniak pieczony w ziołach

Surówki:

Marchew z pomarańczą
Surówka z buraka i jabłka
Surówka z białej kapusty

DESER

Tiramisu *lub*
Krem z białej czekolady z wiśniami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin i mięs pieczystych z domowej wędzarni z dipem chrzanowym, patera serów tradycyjnych, europejskich i regionalnych garniowana winogronami z konfiturami z naszej spiżarni, deska swojska z domowymi wyrobami: wiejska kiełbasa, 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, mini tortille podane na dwa sposoby, tarta z boczkiem i porem, tarta ze szpinakiem i serem feta, sałatka z rukolą, pomarańczą, orzechami i grillowanym serem, mix sałat z pieczonymi batatami chili, awokado i granatem, kosz pieczywa mieszanego.

I CIEPŁA KOLACJA (serwowana – do wyboru)

Duszone policzki wołowe w sosie z Jack Daniel's,
puree cebulowe, warzywa julienne *lub*

Pierś z kaczki na musie z antonówek i aronii,

kopytka, kapusta czerwona z miodem i orzechami włoskimi *lub*

Roladka drobiowa z mozzarełą i pomidorem owinięta szynką parmeńską,
sos gorgonzola, puree z zielonego groszku, marchew karmelizowana

II CIEPŁA KOLACJA (serwowana – do wyboru)

Schab sous vide z sosem śliwkowym, pieczony ziemniak z rozmarynem, burak glazurowany *lub*

Łosoś pieczony, puree selerowe, grillowane warzywa *lub*

Kurczak po tajsku z mlekiem kokosowym i chili, focaccia marchewkowa

III CIEPŁA KOLACJA

Barszcz czerwony z krokietem *lub* pasztecikiem z mięsem

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



W ofercie dodatkowej polecamy:

Wynajęcie obiektu na wyłączność

Dla Par chcących spędzić ten dzień tylko w gronie najbliższych, oferujemy opcję wynajęcia Perły Beskidu na wyłączność. Sala weselna, miejsca noclegowe dla maksymalnie 70 osób oraz taras widokowy i ogród będą wyłącznie do Państwa dyspozycji.

Cena: 7000-9000 zł

(w zależności od wybranego terminu)

Ceremonia plenerowa

Trudno oprzeć się wizji ceremonii ślubnej w wyjątkowej scenerii pod gołym niebem.

Organizacja zaślubin na tarasie naszego obiektu z urzekającym widokiem na całe pasmo Beskidów bądź w drewnianej chacie zlokalizowanej w ogrodzie, to nasza propozycja dla tych, którzy pragną świętować ten wymarzony dzień w cichym, zielonym i spokojnym otoczeniu. Góry, las, łąka - pięknie, prawda?

Cena: 1350 zł

Wiejski stół

Wiejski stół tworzy nie tylko atrakcję kulinarną, ale także przypomina klimat dawnych polskich wesel. Ten obraz u starszych gości przywołuje wspomnienia z dzieciństwa, młodszym natomiast daje możliwość poznania smaków, które są warte spróbowania. Przygotujemy stół, z którego Państwa goście będą się częstować swojskimi kielbasami i wędlinami najróżniejszego rodzaju, wykwinnym pasztetem staropolskim, necówką, salcesonem czy boczkiem. Nie zabraknie także deski regionalnych serów, takich jak bundz, bryndza, oscypek, warkocze, które dostarczają nam lokalni gospodarze. Proponujemy także smalec domowej roboty, smalec jarski, ogórki z beczki, grzybki marynowane, swojski chrzan z jajkiem. Ale to nie wszystko, ponieważ wiejski stół to przede wszystkim mięsiwa, które zostaną podane w bemaarach (2 do wyboru): golonka pieczona, żeberka w miodzie, kita wędzona, kaszanka z cebulką, pierogi domowe, kapusta zasmażana.

Cena: 1485 zł*

Słodki stół

Zamknij oczy i wyobraź sobie wszystkie Twoje ulubione słodkości...

A teraz opowiedz nam o swoim marzeniu, a my wyczarujemy dla Ciebie słodki stół pełen smaku, zapachu i kolorów! Nasze wypieki powstają wedle domowych receptur, a do ich wykonania używamy tylko najlepszych, naturalnych surowców: świeże owoce, prawdziwe masło, wysokiej jakości śmietana, jaja z wolnego chowu. To wszystko w połączeniu ze szczyptą finezji i pasji to nasz przepis na udany wypiek

Cena: 1600 zł**

Obsługa profesjonalnego barmana

Jak zaskoczyć gości? Jakie atrakcje na wesele przygotować? Jeżeli zadajecie sobie te pytania i poszukujecie ciekawych rozrywek na wesele, to spieszymy Wam z pomocą. Postaw na jakość, profesjonalizm i zagwarantuj sobie imprezę z niesamowitą obsługą barmańską. Usługa, którą proponujemy to coś więcej niż serwowanie kolorowych drinków. To dodanie do Waszego wesela wisienki na torcie, aby goście się świetnie bawili i ze wszystkich wesel, na których byli, wspominali właśnie Wasze!

Zapewniamy:

- profesjonalną obsługę barmańską przez 8h trwania uroczystości
- odpowiednia ilość szkła, lodu, syropów smakowych, sprzętu barmańskiego
 - dodatki barmańskie (słomki, serwetki, przyprawy)
 - mobilny bar do obsługi
- pakiet alkoholi, soków, napojów i owoców wg. wybranej opcji

Cena: 1800 zł obsługa + 1200 zł / 1700 zł / 2100 zł pakiet alkoholi

Poprawiny w Sali restauracyjnej lub drewnianej chacie grillowa w naszym ogrodzie

Chwilo trwaj... dla Par, które chciałyby dłużej celebrować ten wyjątkowy dzień, przygotowaliśmy ofertę organizacji poprawin zarówno w sali restauracyjnej jak i hotelowej chacie grillowej zlokalizowanej w ogrodzie naszego obiektu.

Cena: od 70 zł/os

* koszt wiejskiego stołu preferowany aż do 45 osób, cena każdej dodatkowej osoby - 35 zł

** koszt bufetu słodkiego preferowany aż do 50 osób, cena każdej dodatkowej osoby - 32 zł