

Wesele w górach

2024

PERŁA BESKIDU
TWOJE SEKRETNE MIEJSCE



WESELA W PERLE BESKIDU

WARIANTY MENU

PAKIET 1

299 zł

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

Patery 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

PAKIET 2

349 zł

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

Patery 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

ALL INCLUSIVE

PAKIET 3

439 zł

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Obiad

(zupa i danie główne podawane
na półmiskach do wyboru)

Bufet zimnych przekąsek

I, II, III ciepła kolacja

Bufet słodkości a w nim:

Deserki - dwie propozycje

Patery ciast domowych

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

Patera filetowanych owoców sezonowych i tropikalnych

Nielimitowane napoje zimne

(soki owocowe, woda mineralna,
napoje gazowane szklane 0,2l)

Bufet napoi gorących

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

Nielimitowany pakiet alkoholi

(wódka – Stock / Pan Tadeusz,
włoskie wino domowe białe
i czerwone / piwo lane)

MENU WESELNE W PERLE BESKIDU

PROPOZYCJA 1 - 299 zł

I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem

Patera mięs:

Rolada wieprzowa w sosie własnym

Filet z kurczęcia zwijany ze szpinakiem i serem feta

Kotlet szwajcar z serem i szynką

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*

Panna cotta z musem owocowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin z domowej wędzarni, patera serów tradycyjnych i europejskich garnirowana 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 porą podana na włoskim risotto z sosem z białego wina *lub*

Pieczeń staropolska z ziemniaczkami pieczonymi w ziołach i kapustą zasmażaną *lub*

Półdewiczki sous vide w ziołowej skorupce z glazurowanymi marchewkami i ziemniakiem w mundurku

III CIEPŁE DANIE

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem *lub*

Bogracz z kluseczkami

MENU WESELNE W PERLE BESKIDU

PROPOZYCJA 2 - 349 zł

I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem *lub*
Krem z marchwi i batata / chips warzywny

Patera mięs:

Tradycyjna rolada wołowa

Kotlet de volaille z masłem ziołowym

Schab z bryndzą

Filet z kurczaka z warzywami grillowanymi

Sosy:

Pieczeniowy z nutą rozmarynu

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

Frytki

Surówki:

Surówka wiosenna z dresingiem jogurtowym

Kapusta czerwona z cebulką

Seler z bakalią

DESER

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną *lub*

Mus czekoladowy z nutą koniaku 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, galaretką wieprzową, ryba w sosie słodko - kwaśnym, mini tortille w dwóch odsłonach, rożki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta, hummus z pieczonej marchewki, smalec wegański, smalec tradycyjny, ogórki kiszzone, tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka z ruccolli, gruszki, orzechów włoskich i mozzarelli z sosem winnymi, kosz pieczywa mieszanego.

II CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

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

Udko z kaczki w glazurze miodowej z jabłkiem, kopytka, czerwona kapusta z żurawiną *lub*

Kita wędzona podawana przez Szefa Kuchni

z ziemniakami pieczonymi w ziołach i kapustą zasmażaną

III CIEPŁE DANIE

(w formie bufetu)

Kociółek (do wyboru):

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

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

Bemar / podgrzewacz (do wyboru 2 rodzaje):

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

IV CIEPŁE DANIE

(serwowane)

Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub kapustą i grzybami

MENU WESELNE W PERLE BESKIDU

PROPOZYCJA 3 – ALL INCLUSIVE - 439 zł

I CIEPŁE DANIE

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

Patera mięs:

Rolada wołowa w nowej odsłonie z sosem borowikowym

Polędwiczka sous vide w obsypce bazyliowej

Filet z kurczaka z musem brokułowym

Tradycyjny kotlet schabowy z kością na smalcu

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Kluski śląskie

Ziemniak pieczony w ziołach

Surówki:

Marchew z pomarańczą

Surówka z buraka

Surówka z białej kapusty

BUFET SŁODKI

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

Deserki: Tiramisu / galaretka z malinami i musem z mlecznej czekolady

Owoce filetowane tropikalne i sezonowe

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin z domowej wędzarni z dipem chrzanowym, patera serów tradycyjnych, europejskich i regionalnych garniowana winogronami z konfiturami z naszej spiżarni, pasztet staropolski, necówka z polędwiczką, 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, kurczakiem i prażonym słonecznikiem, mix sałat z pieczonymi batatami chili, awokado i granatem, kosz pieczywa mieszanego.

DESKA REGIONALNA

Deska swojska z domowymi wyrobami: kiełbasa myśliwska, kabanosy, salceson, boczek wędzony, szynka swojska, oscypek, warkocz, bundz z czarnuszką, bundz z czosnkiem niedźwiedzim, ser wędzony w obsypce chili i ziołowej, smalec domowej roboty, smalec jarski, ogórki kiszane, grzybki marynowane, chleb wiejski.

II CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

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

Pierś z kaczki na musie z antonówek i aronii, kopytka, kapusta czerwona z miodem i orzechami włoskimi *lub*

Łosoś pieczony, puree z selera, grillowane warzywa

III CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

Schab sous vide z sosem kurkowym, pieczony ziemniak, marchew karmelizowana *lub*

Roladka drobiowa z mozzarełą i pomidorem owinięta szynką parmeńską, sos z białego wina, smażone kluski marchewkowe, burak glazurowany *lub*

Ragout z dzika, knedlik

IV CIEPŁE DANIE

Barszcz czerwony z krokietem *lub* pasztecikiem z mięsem

WESELE W PERLE BESKIDU

CO WARTO WIEDZIEĆ?

SALA

w formie litery L do **70 osób** lub prostokątna dla **10 do 30 osób**

ALKOHOL

tu proponujemy jedno z rozwiązań:
własny alkohol - opłata korkowa 10 zł / os dorosła
zakup alkoholu u nas - do ceny hurtowej doliczamy 25% marży
pakiet nielimitowanego alkoholu (w menu nr 3 w cenie):
wódka - 45 zł / os
wódka / wino - 50 zł / os
wódka / wino / piwo - 55 zł / os

NOCLEGI

21 pokoi dla ok. 67 osób
Pokoje dwuosobowe / dwuosobowe z dostawką / studia dla 4 osób

PROMOCJA BEZPŁATNYCH NOCLEGÓW

Przy organizacji przyjęcia weselnego **od niedzieli do czwartku**
(poza okresem wysokiego sezonu oraz okresów świątecznych)
oferujemy bezpłatne noclegi dla gości*:

25% bezpłatnych noclegów przy min. 30 osobach pełnopłatnych
50 % bezpłatnych noclegów przy min. 40 osobach pełnopłatnych
100% bezpłatnych noclegów przy min. 50 osobach pełnopłatnych
*przy wyborze minimum menu nr 2, płacą Państwo tylko za śniadanie nocujących gości 45 zł/os

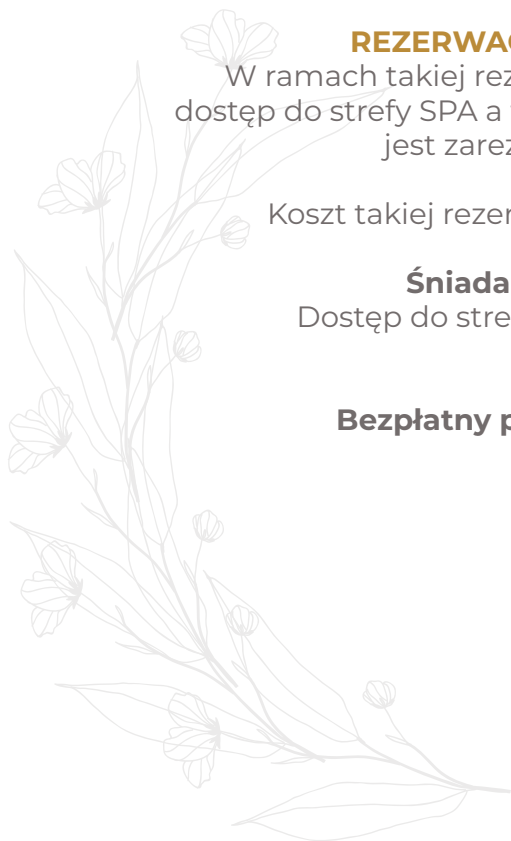
REZERWACJA CAŁEGO OBIEKTU NA WYŁĄCZNOŚĆ

W ramach takiej rezerwacji gwarantujemy nocleg, śniadanie dla gości,
dostęp do strefy SPA a także zapewnienie, że cała infrastruktura towarzysząca
jest zarezerwowana wyłącznie dla Państwa gości.

Koszt takiej rezerwacji to 7000-9000 zł (w zależności od terminu).

Śniadanie w formie bogatego bufetu w cenie.
Dostęp do strefy **SPA** z jacuzzi, sauną suchą i parową GRATIS!
Klimatyzacja – w cenie.

Bezpłatny parking monitorowany dla Gości weselnych.



DODATKOWA OFERTA

MAŁE SZCZEGÓŁY, WIELKIE WRAŻENIA.

CEREMONIA PLENEROWA

Cena: 1500 zł

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?

DESKA WIEJSKA / WIEJSKI BUFET

Wiejski stół tworzy nie tylko atrakcję kulinarną, ale także przypomina klimat dawnych polskich wesel. Ten obraz u starszych gości przywołuje wspomnienia z dzieciństwa, młodszymi natomiast daje możliwość poznania smaków, które są warte spróbowania. Przygotujemy stół, z którego Państwa goście będą się częstować swojskimi kiełbasami i wędlinami najróżniejszego rodzaju, wykwintnym 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.

Przygotowaliśmy dwie opcje:

Deska wiejska z domowymi wyrobami: kiełbasa myśliwska, kabanosy, salceson, boczek wędzony, szynka swojska, oscypek, warkocz, bundz z czarnuszką, bundz z czosnkiem niedźwiedzim, ser wędzony w obsypce chili i ziołowej, smalec domowej roboty, smalec jarski, ogórki kiszane, grzybki marynowane, chleb wiejski.
Cena: 25 zł / osoba

Dodatkowo zamówić można:

Wiejski bufet na gorąco: mięsna, które zostaną podane w bemaarach (2 do wyboru):
golonka pieczona, żeberka w miodzie, kita wędzona, kaszanka z cebulką,
pierogi domowe, kapusta zasmażana.
Cena: 20 zł / osoba (przy minimum 25 osobach)

SŁODKI STÓŁ

Cena: 1600 zł**

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.

* 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

DODATKOWA OFERTA

MAŁE SZCZEGÓŁY, WIELKIE WRAŻENIA.

OBSŁUGA PROFESJONALNEGO BARMANA

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

Jak zaskoczyć gości? Jakie atrakcje na wesele przygotować?

Jeżeli zadajecie sobie te pytania i poszukujecie ciekawych rozrywek na wesele, to spieszmy 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

POPRAWINY W SALI RESTAURACYJNEJ LUB DREWNIANEJ CHACIE GRILLOWA W NASZYM OGRODZIE

Cena: od 79 zł / os

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.

