



PERŁA BESKIDU
10 LAT WYJĄTKOWYCH CHWIL

Wesele z widokiem na góry 2025





PERŁA BESKIDU
10 LAT WYJĄTKOWYCH CHWIL

TWOJE SEKRETNE MIEJSCE W BESKIDACH

Zapraszamy do Perły Beskidu w Ustroniu,
malowniczo położonego na zboczu Równicy.
Otoczony majestatycznymi górami, z zachwycającym widokiem na Czantorię,
obiekt jest idealnym miejscem na relaks i niezapomniane chwile.

Specjalizujemy się w organizacji wesel tradycyjnych oraz **w stylu slow**
– pełnych natury, harmonii i autentycznego uroku.

Wyjątkowa lokalizacja i serdeczna atmosfera
tworzą wymarzone tło dla najpiękniejszych życiowych momentów.

Odkryj magię ślubu w górach z Perłą Beskidu – miejscem,
gdzie czas płynie wolniej, a wspomnienia nabierają barw.

WESELE W PERLE BESKIDU

WARIANTY MENU

PAKIET 1

339 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 (2/3 rodzaje do wyboru: sernik z brzoskwinią lub czekoladą, miodownik, jabłecznik z kokosem)

Nielimitowane napoje zimne

(soki owocowe, woda mineralna)

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

Istnieje możliwość poszerzenia menu o Wiejski Bufet

Polecamy!

PAKIET 2

379 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 (2/3 rodzaje do wyboru: sernik z brzoskwinią lub czekoladą, miodownik, jabłecznik z kokosem)

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
459 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 słodki

z 3 rodzajami deserków:

tiramisu, galaretką z malinami i musem z mlecznej czekolady, a'la szarlotka z kremem mascarpone

Patera filetowanych owoców sezonowych i tropikalnych

Patery ciast domowych (2/3 rodzaje do wyboru: sernik z brzoskwinią lub czekoladą, miodownik, jabłecznik z kokosem)

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)

Deska regionalna z domowymi wyrobami

m.in. wędlinami, kiełbasami i serami, domowym chlebem

MENU WESELNE W PERLE BESKIDU

PROPOZYCJA 1 - 339 zł

OBIAD

Rosół drobiowo-wołowy / makaron
Krem z bata i marchwi / popcorn z kaszy gryczanej / chips ziemniaczany

Patera mięs:

Pieczeń wołowa / sos winny
Roladka drobiowa z mozzarellą i pomidorem owinięta szynką dojrzewającą
Schab sous vide / sos z leśnych grzybów
Devolaj cztery sery w kapuście włoskiej

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)
Kluski śląskie

Surówki:

Tarta marchew z jabłkiem,
Kapusta czerwona z cebulką,
Sałata wiosenna z sosem winegret

PATERY CIAST

2/3 rodzaje do wyboru:
sernik z brzoskwinią lub czekoladą, miodownik, jabłecznik z kokosem

DESER

Beza z kremem mascarpone / mus porzeczkowy / świeże owoce *lub*
Pudding czekoladowy chia / mus malinowy / świeże owoce

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Deska wędlin tradycyjnych z lokalnej wędzarni / mięsa pieczone / dip
Deska serów tradycyjnych i regionalnych / konfitura z czerwonej porzeczki
Paszтет domowy / konfitura z żurawiny
Paszтет z cukinii
Ciasto francuskie / szpinak / feta / prażony sezam
Mini tortilla / kurczak / warzywa / sałata / sos Kentucky
Mini croissant / pasta z suszonych pomidorów / kiełki lucerny
Sałatka: rukola / gruszka / mozzarella / orzechy włoskie / sos balsamiczny
Tradycyjne pieczywo z domowym chlebem

I CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

Kurczak zagrodowy ze szpinakiem w cieście francuskim / dufinki / kompozycja sałat *lub*
Filet z dorsza / panierka orzechowa / sos imbirowy / puree z groszku / marchew pieczona *lub*
Polędwiczki w bazyliowej panierce / sos z białego wina / smażone kluski marchewkowe / burak glazurowany

II CIEPŁE DANIE

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem z mięsem *lub*
Góralski falafel / hummus tradycyjny / chrupiące pieczywo

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

MENU WESELNE W PERLE BESKIDU

PROPOZYCJA 2 - 379 zł

OBIAD

Rosół drobiowo-wołowy / makaron
Krem pomidorowy / oliwa bazyliowa / mozzarella

Patera mięs:

Tradycyjna rolada wołowa
Kotlet de volaille z maselkiem ziołowym
Schab z bryndzą
Filet z kurczaka z warzywami grillowanymi

Sos:

Pieczeniowy z nutą rozmarynu

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)
Kluski śląskie

Surówki:

Coleslaw
Kapusta czerwona z cebulką
Seler z bakaliami

PATERY CIAST

2/3 rodzaje do wyboru:
sernik z brzoskwinią lub czekoladą, miodownik, jabłecznik z kokosem

DESER

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną *lub*
Mus czekoladowy z nutą koniaku i malinami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Deska wędlin tradycyjnych z lokalnej wędzarni / mięsa pieczone / dip
Deska serów tradycyjnych i regionalnych / konfitura z czerwonej porzeczki
Pasztet domowy / konfitura z żurawiny
Pasztet z sera i pieczarek
Mini croissant / pieczony łosoś / serek Philadelphia / majonez koperkowy
Bruschetta / schab sous-vide / glazurowana gruszka
Mini burger / szarpany kurczak / sos BBQ / warzywa
Smalec wegański / smalec regionalny / ogórek kiszony
Rucolla / burak / ser feta / sos musztardowo – miodowy / prażone nasiona
Tradycyjne pieczywo z domowym chlebem

I CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

Polędwiczka sous vide / sos borowikowy / kluski fusate / burak glazurowany *lub*
Filet z kurczaka / chrupiące orzechy i nasiona / puree z batata / groszek cukrowy *lub*
Kita wędzona podawana przez szefa kuchni / ziemniak pieczony / kapusta zasmażana

II CIEPŁE DANIE

Kociołek (do wyboru): Ragout wołowy 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 pierogi z mięsem / ruskie /
z kapustą i grzybami / ze szpinakiem i serem feta

III CIEPŁE DANIE

(serwowane)

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

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

MENU WESELNE W PERLE BESKIDU

PROPOZYCJA 3 – ALL INCLUSIVE - 459 zł

OBIAD

Rosół drobiowo-wołowy / makaron
Krem z palonego kalafiora / oliwa truflowa / chips z ziemniaka

Patera mięs:

Rolada wołowa w nowej odsłonie / sos borowikowy
Polędwiczka sous vide owinięta boczkiem wędzonym
Filet z indyka rolowany z suszonymi pomidorami, mozzarellą, pistacją i prażonymi nasionami
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, orzecha i suszonej śliwki
Surówka z białej kapusty

PATERY CIAST

2/3 rodzaje do wyboru:
sernik z brzoskwinią lub czekoladą, miodownik, jabłecznik z kokosem

DESERKI

Tiramisu, galaretką z malinami i musem z mlecznej czekolady, mini szarlotka z kremem mascarpone

OWOCE FILETOWANE TROPIKALNE I SEZONOWE

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pasztet domowy / konfitura z żurawiny
Łosoś wędzony na grzance z twarogiem
Hummus z pieczonej marchewki
Wege mini burger / serek kremowy / marchew po tajsku
Mini croissant / kurczak / rukola / konfitura z czerwonej cebuli / sos majo
Pinsa / ser lazur / szynka dojrzewająca / chutney brzoskwinowy
Sałatka: mix sałat / avocado / granat / pieczony batat
Tradycyjne pieczywo z domowym chlebem

DESKA REGIONALNA

Deska swojska z domowymi wyrobami: wędzonka, pasztet domowy, kiełbasa myśliwska, kabanosy, salceson, boczek wędzony, necówka, oscypek, warkocz, bundz, ser wędzony w obsypce chili i ziołowej, tymbaliki drobiowe lub galaretką wieprzowa, tradycyjna sałatka jarzynowa, smalec domowej roboty, smalec wegański, ogórki kiszone, grzybki marynowane.

I CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

Duszone policzki wołowe w sosie z Jacka Daniel's / babka ziemniaczana / warzywa julienne *lub*
Udka z kaczki w glazurze miodowej z jabłkiem / kopytka / czerwona kapusta z żurawiną *lub*
Łosoś pieczony / ziemniak z parmezanem / kompozycja sałat z jogurtowym dresingiem

II CIEPŁE DANIE

(serwowane – do wyboru)

Schab sous vide / sos z zielonego pieprzu / pieczony ziemniak z rozmarynem / marchew pieczona *lub*
Ragout z dzika / knedlik

III CIEPŁE DANIE

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem z mięsem

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

MENU WEGAŃSKIE

WARIANT MENU

ZUPA

Krem ze słodkich pomidorów / pestki dyni

DANIE GŁÓWNE

Kotlet z tofu i szpinaku / kompozycja sałat / sos z mango i mięty

DESER

Pudding czekoladowy chia / mus malinowy / świeże owoce

I CIEPŁE DANIE

Papryka faszerowana / kasza kuskus / warzywa / salsa pomidorowa

II CIEPŁE DANIE

Ragout warzywne / kasza mhamas

III CIEPŁE DANIE

Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami

MENU DLA DZIECI

WARIANT MENU

ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy / makaron

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w panko / frytka belgijska / marchew z jabłkiem

DESER

Lody śmietankowe / bita śmietana / polewa toffi

1 KOLACJA

Spaghetti / sos pomidorowy / parmezan

2 KOLACJA

Mini pizza / salami / mozzarella

Dzieci 0-3 lata - **bez opłat**; zupa od Szefa Kuchni **gratis!**
3-10 lat - **70% ceny menu**

CO Z NOCLEGAMI DLA GOŚCI?

21 POKOI DLA OK. 67 OSÓB

Pokoje dwuosobowe / dwuosobowe z dostawką / studia dla 4 osób / Apartament dla Pary Młodej

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.

Nocleg ze śniadaniem i dostępem do strefy SPA – 169 zł / osoba

REZERWACJA CAŁEGO OBIEKTU NA WYŁĄCZNOŚĆ

7000 - 9000 zł (w zależności od terminu)

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

Sprawdź naszą ofertę nawet
100 % BEZPŁATNYCH NOCLEGÓW**

Przy organizacji przyjęcia weselnego od niedzieli do czwartku
(poza okresem wysokiego sezonu oraz okresów świątecznych)

25% bezpłatnych noclegów przy min. 30 osobach pełnopłatnych

50 % bezpłatnych noclegów przy min. 40 osobach pełnopłatnych

100% bezpłatnych noclegów przy min. 50 osobach pełnopłatnych

**płacicie tylko za śniadanie nocujących gości 49 zł/os

A CO Z ALKOHOLEM?

Wybierzcie opcję najkorzystniejszą dla Was.

Własny alkohol - opłata korkowa 10 zł / os dorosła

Pakiet **nielimitowanego alkoholu** w trzech opcjach:

1. wódka Pan Tadeusz lub Stock - 45 zł / os
2. wódka Pan Tadeusz lub Stock / włoskie wino w karafkach - 55 zł / os
3. wódka Pan Tadeusz lub Stock / włoskie wino w karafkach / piwo lane Żywiec - 60 zł / os



MARZYSZ O CEREMONII PLENEROWEJ?

POWIEDZ TAK W OTOCZENIU NATURY!

Czy można wyobrazić sobie bardziej magiczne miejsce na ślub,
w sercu gór, wśród śpiewu ptaków?

Proponujemy wyjątkowe zaślubiny na tarasie naszego obiektu,
z zapierającym dech widokiem na malownicze pasmo Beskidów lub w urokliwej,
drewnianej chatce położonej w zaciszu ogrodu.

To idealna opcja dla Par, które pragną celebrować ten jedyny w swoim rodzaju dzień
w spokojnym, zielonym otoczeniu gór, lasów i łąk.

Czyż to nie brzmi jak bajka?



CO ZROBIĆ BY ZAIMPONOWAĆ GOŚCIOM?

MAŁE SZCZEGÓŁY – WIELKIE WRAŻENIE

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, młodszym natomiast daje możliwość poznania smaków, które są warte spróbowania. Przygotujemy stół, z którego Państwa goście będą się częstować swojskimi wyrobami. Nie zabraknie także deski regionalnych serów, które dostarczają nam lokalni gospodarze.

Przygotowaliśmy poniższą opcję:

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

Cena: 29 zł / osoba

Dodatkowo można ją poszerzyć o:

Wiejski bufet na gorąco: mięsiwa, które zostaną podane w bemaarach (2 do wyboru): żeberka BBQ, karczek w pikantnej marynacie, kita wędzona, kaszanka w panku na karmelizowanej czerwonej kapuście z jabłkiem, pierogi domowe, kapusta zasmażana.

Oscypki na ciepło zawijane w domowym boczku z konfiturą

Cena: 35 zł / osoba (przy minimum 25 osobach)



SŁODKI STÓŁ

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

A teraz powiedz 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: 1050 zł**

* koszt bufetu słodkiego preferowany aż do 30 osób, cena każdej dodatkowej osoby - 35 zł

CO ZROBIĆ BY ZAIMPONOWAĆ GOŚCIOM?

MAŁE SZCZEGÓŁY – WIELKIE WRAŻENIE

BUFETY ALKOHKOLOWE

W ramach naszej oferty możesz wybrać jeden rodzaj trunków lub zdecydować się na pełny zestaw, który obejmuje: alkohole idealne do komponowania drinków, lokalne trunki o niepowtarzalnym smaku oraz regionalne piwa. To świetna okazja, by dodać weselu nieco kreatywności i świetnej zabawy.

Pozwól swoim gościom wcielić się w rolę barmana i ciesz się niezapomnianą atmosferą!

DRINK BAR

(szacowany dla 50 osób)

ALKOHOLE

- Prosecco – 4 butelki (0,75 l)
- Aperol – 1 butelka (0,7 l)
- Whisky Jack Daniels – 2 butelki (0,7 l)
- Gin Beefeater – 2 butelki (0,7 l)
- Rum Bacardi – 2 butelki (0,7 l)
- Tequila Sierra – 1 butelka (0,7 l)
- Grenadyna – 1 butelka (0,7 l)

DODATKI DO DRINKÓW

Woda gazowana 3 l

ŚWIEŻE OWOCE

- Cytryny, limonki (10 sztuk z każdego)
- Pomarańcze (6 sztuk)
- Mięta – 2 doniczki
- Truskawki / maliny / borówki
– opakowanie 500 g
- Cukier trzcinowy – 0,5 kg
- Lód w kostkach – 10 kg

Cena: 1799 zł

BUFET PIW Z LOKALNEGO BROWARU

5 RODZAJÓW PIW

PO 12 SZTUK

- Double IPA – 0,33l
- Porter Bałtycki – 0,33l
- Pszeniczne Hefe-weizen – 0,33l
- Lager – 0,33l
- Lager 0% – 0,33l

Cena: 899 zł

BUFET REGIONALNYCH NALEWEK

- Miodula Staropolska
2 butelki – 0,5l
- Śliwowica Podbeskidzka
2 butelki – 0,5l
- Na Przelaczy Bimber Głuszec
1 butelki – 0,5l
- Polowaca Cytrynowka Górska
1 butelki – 0,5l
- Polowaca Żurawinówka Górska
1 butelki – 0,5l
- Polowaca Wiśniówka Górska
1 butelki – 0,5l

Cena: 999 zł

POPRAWINY W SALI RESTAURACYJNEJ

LUB DREWNIANEJ CHACIE GRILLOWA W NASZYM OGRODZIE

Poprawiny to doskonała okazja, by w spokojniejszej atmosferze spędzić czas z bliskimi, którzy przyjechali z daleka, oraz wspominać najpiękniejsze momenty wesela.

Wybierzcie poprawiny, by zakończenie weselnych uroczystości było równie niezapomniane jak ich początek!

Do wyboru: klimatyzowana sala restauracyjna lub klimatyczna chata grillowa w ogrodzie naszego obiektu.

Każde z tych miejsc zapewni niezapomnianą atmosferę na wspólne świętowanie.

Cena: od 99 zł / os