



# WESELE W PUCHACZÓWCE

PAKIET - MENU WESELNE  
350,00 ZŁ OD OSOBY

## MENU WESELNE

W CENIE PAKIETU

Powitanie chlebem i solą  
Toast winem musującym, 40 ml

**Pierwsze danie, 250ml:**

Krem z białych warzyw z dodatkiem oliwy truflowej  
i chrupiących chipsów z pietruszki

**Dania mięsne podane na półmiskach, 325g:**

Zraziki wołowe po staropolsku z ogórkiem kiszonym,  
boczkiem wędzonym, cebulą i musztardą,  
duszone w sosie własnym  
Pieczone udko z kaczki z rozmarynem i żurawiną,  
z sosem demi glace  
Połędwiczka wieprzowa przyrządzona metodą sous vide  
w sosie śmietanowym z borowikami  
Pieczony filet z łososia z sosem estragonowym

**Dodatki podane na półmiskach, 300g:**

Ziemniaki z koperkiem  
Ziemniaki pieczone  
Ryż z warzywami  
Surówka z buraczków  
Surówka z białej kapusty  
Kapusta zasmażana

**Deser, 80g:**

Truskawkowa Panna Cotta  
z galaretką z Prosecco

**Zakąski, 450g:**

Mięsa wędzone z własnej wędzarni  
- schab, karkówka, szynka  
Paszтет z kaczki po francusku  
Jajka w sosie tatarskim  
Galaretka wieprzowa  
Tymbaliki drobiowe  
Śledzie w oleju  
Pstrąg wędzony  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka grecka  
Jajka faszerowane pieczarkami

**Danie na ciepło, 250g:**

Boeuf Stroganow

**Danie na ciepło, 250g:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

**Napoje, bez limitu:**

Kawa, Herbata

## NOCLEG

W CENIE OD 149,00 ZŁ OD OSOBY

Wyjątkowy apartament dla Nowożeńców  
Wygodne pokoje Pensjonatu Puchaczówka  
dla wszystkich Gości  
Spokojny sen - wesele odbywa się w osobnym budynku  
Pokój zabaw dla dzieci  
Sauna - wg cennika

## ŚNIADANIE

W CENIE Z NOCLEGIEM

Dwa dania na ciepło  
W formie bufetu szwedzkiego  
Obfity wybór dań  
Opcje wegańskie i wegetariańskie  
Napoje ciepłe i zimne  
Bar sałatkowy

## OFERUJEMY

Opiekę koordynatora weselnego  
Klimatyzowaną salę weselną bez opłat  
Obsługę kelnerską w cenie pakietu  
Menu z możliwością indywidualnej kompozycji  
Profesjonalną dekorację sali - usługa dodatkowo płatna  
Zniżki dla dzieci: do 3 lat gratis, od 3 do 10 lat - 30% rabatu  
Pomoc przy organizowaniu szczegółów dotyczących  
przyjęcia weselnego  
Możliwość zorganizowania ślubu w wiejskim kościełku  
Napoje i alkohole w atrakcyjnych cenach  
Tradycyjny stół wiejski - dodatkowo płatne  
Możliwość zorganizowania poprawin w formie grilla

## ZAPRASZAMY

INFORMACJE DODATKOWE

W celu rezerwacji terminu konieczna jest wpłata zadatku  
w wysokości 7 000,00 zł wraz z podpisaniem umowy.  
W przypadku organizacji przyjęcia weselnego  
dla liczby mniejszej niż 70 pełnopłatnych uczestników,  
pobieramy opłatę stałą w wysokości 3000,00 zł.  
Oferta nie łączy się z innymi promocjami.  
Podana waga w gramach na osobę.  
Napoje i alkohol rozliczane są wg odrębnego cennika.  
Podane ceny są cenami brutto, zawierają 8% podatek VAT.  
Kontakt telefoniczny: +48 533 303 082.  
Kontakt mailowy: wesela@puchaczowka.pl



# WESELE W PUCHACZÓWCE

## OFERTY DODATKOWE

### GRILL

#### POPRAWINY W PLENERZE

Wyjątkowy klimat górskiej chaty grillowej  
Potrawy grillowane wyłącznie na drewnie  
Ognisko w sąsiedztwie chaty grillowej

#### MENU nr 1, 890g:

Karczek  
Filety z kurczaka  
Boczek  
Swojska kiełbasa  
Pieczone ziemniaki  
Warzywa grillowane  
Sałatka grecka  
Sałatka szwabska  
Smalec z ogórkami  
Sos czosnkowy, tzatziki,  
musztarda, ketchup, pieczywo  
Cena - 129,00 zł/os.

#### MENU nr 2, 960g:

Karczek  
Greckie souvlaki z drobiu  
Żeberka BBQ  
Kaszanka  
Pieczone ziemniaki  
Warzywa grillowane  
Sałatka grecka  
Sałatka szwabska  
Smalec z ogórkami  
Sos czosnkowy, tzatziki,  
musztarda, ketchup, pieczywo  
Cena - 149,00 zł/os.

#### MENU nr 3, 910g:

Karczek  
Łosoś  
Szaszłyki jagnięce  
Greckie souvlaki z drobiu  
Pieczone ziemniaki  
Warzywa grillowane  
Sałatka grecka  
Sałatka szwabska  
Smalec z ogórkami  
Sos czosnkowy, tzatziki,  
musztarda, ketchup, pieczywo  
Cena - 169,00 zł/os.

Podana waga w gramach na osobę.

Napoje i alkohol rozliczane są osobno wg odrębnego cennika.

Podane ceny są cenami brutto, zawierają 8% podatek VAT.

Cennik obowiązuje od dnia 01.10.2022

### STÓŁ WIEJSKI

Niepowtarzalny klimat wiejskiego stołu  
idealnie wkomponowuje się w wystrój  
naszej drewnianej Restauracji.

#### Na zimno, 240g:

Wędliny z własnej wędzarni - schab, szynka  
Kiełbasa swojska  
Kaszanka  
Salceson domowy  
Paszтет wieprzowy  
Smalec z ogórkami  
Pstrąg z własnej wędzarni  
Bochen wiejskiego chleba na zakwasie  
Dodatki - chrzan, musztarda, żurawina

#### Na ciepło, 310g:

Pieczone pierogi ruskie  
Szaszłyki drobiowe, marynowane w ostrych przyprawach  
Golonka wieprzowa gotowana w ciemnym piwie,  
podana z zasmażaną kapustą  
Policzki wołowe w sosie demi glace  
Pieczony sandacz z tymiankiem, podany na szpinaku  
Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym  
– danie polecane głównie dla dzieci  
Pieczone ziemniaki  
Smażone kopytka  
Cena - 99,00 zł/os.



### ALKOHOL I NAPOJE

#### ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

#### NAPOJE GAZOWANE (cena za butelkę):

Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,85 l.) - 12,00 zł  
Woda Kropla Delice (0,75 l.) - 10,00 zł

#### NAPOJE NIEGAZOWANE (cena za butelkę):

Soki Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy,  
czarna porzeczka (1 l.) - 12,00 zł  
Woda Kropla Beskidu (0,75 l.) - 10,00 zł

#### PIWO CZESKIE, RZEMIEŚNICZE (cena za 0,5l.):

Jasne typu lager - 12,00 zł  
Ciemne typu lager - 12,00 zł

#### WINO CZERWONE (cena za butelkę 0,75l.):

Vega Sindoa Tempranillo, Hiszpania, wytrawne - 59,00 zł  
Montepulciano D'Abruzzo, Włochy, wytrawne - 69,00 zł

#### WINO BIAŁE (cena za butelkę 0,75l.):

Vega Sindoa Chardonnay, Hiszpania, wytrawne - 59,00 zł  
Riporta Terre, Pinot Grigio, Włochy, wytrawne - 69,00 zł

#### WÓDKI CZYSTE (cena za butelkę 0,5l.):

Wódka Wyborowa - 55,00 zł  
Wódka Absolut, Finlandia - 70,00 zł