



WESELE W PUCHACZÓWCE

PAKIET - WESELE, NAPOJE, ALKOHOL,
NOCLEGI, ŚNIADANIE
OD 595,00 OD OSOBY

MENU WESELNE

W CENIE PAKIETU

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym, 40 ml

Pierwsze danie, 250ml:

Bulion z pieczonej kaczki z lanymi kluseczkami
i oliwą pietruszkową

Dania mięsne podane na półmiskach, 250g:

Zraziki wołowe po staropolsku z ogórkiem kiszonym,
boczkiem wędzonym, cebulą i musztardą,
duszone w sosie własnym

Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta,
z białym kurkowym sosem

Eskalopki ze schabu w sosie z białego wina
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:

Krem brulee

Zakąski, 500g:

Mięsa pieczone w niskiej temperaturze
- schab, karkówka, rolada z boczku, podane z sosami

Pasztet z kaczki po francusku

Tortilla z marynowanym łososiem i rukolą

Vol-au-vent z borowikami i pietruszką

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w oleju

Łosoś w galaretkę z buraczkami

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Jajka w sosie tatarskim

Danie na ciepło, 300g:

Płonący udziec wieprzowy z kaszą gryczaną,
zasmażaną kapustą i sosem z zielonym pieprzem

Danie na ciepło, 300g:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje, bez limitu:

Kawa

Herbata

NOCLEG

W CENIE PAKIETU

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 PAKIETU

Trzy dania na ciepło

W formie bufetu szwedzkiego

Obfity wybór dań

Opcje wegańskie i wegetariańskie

Napoje ciepłe i zimne

Bar sałatkowy



ALKOHOL I NAPOJE

W CENIE PAKIETU

NAPOJE GAZOWANE:

Coca-Cola, Fanta, Sprite

Woda Kropla Delice

NAPOJE NIEGAZOWANE:

Soki Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy,
czarna porzeczka

Woda Kropla Beskidu

PIWO CZESKIE, RZEMIEŚLNICZE:

Jasne typu lager

Ciemne typu lager

WINO CZERWONE:

Vega Sindoa Tempranillo, Hiszpania, wytrawne

WINO BIAŁE (cena za butelkę 0,75L.):

Vega Sindoa Chardonnay, Hiszpania, wytrawne

WÓDKI CZYSTE:

Wódka Wyborowa



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.

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