



WESELE W PUCHACZÓWCE

PAKIET - WESELE, NOCLEGI, ŚNIADANIE
OD 495,00 ZŁ 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
Paszтет 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

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