

Menu weselne na 2025 rok

Propozycja I – serwowana jednoporcjowo – do modyfikacji

Przywitanie winem musującym

Przystawka

Rostbef pieczony podany na grzance / sos tatarski

Zupa

Rosół drobiowy / makaron / marchewka / mięso gotowane / pietruszka

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa / kopytka truflowe / glazurowane warzywa / sos tymiankowy

Lub

Zupa

Krem z pieczonej papryki / oliwa pietruszkowa

Danie główne

Policzki wieprzowe / puree ziemniaczane / bukiet warzyw z migdałami / sos kurkowy

Deser

Eton mess / beza / owoce leśne / wiśnie

PRZYKŁADOWE DANIA KTÓRYMI MOŻEMY WYMIENIĆ POWYŻSZE:

Devolay maślano-serowy

Pstrąg z suszonymi pomidorami i fetą

Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme

I wiele innych...

Dla wegetarian:

Pieczony bakłażan / humus / granat / kruche sałaty

Risotto buraczane / kozi ser / orzech włoskie / sałatka z rukoli i czosnku

I set kolacyjny (półmiski)

Deska serów i deska mięs pieczonych

Pstrąg w galarecie

Carpaccio wieprzowe / pesto bazyliowe / kapary / sałatka z rukoli

Mix sałat / kurczak / parmezan / warzywa / grzanka / sos czosnkowy

Ptysie z musem z wędzonego łososia

Dodatkowo wliczone w cenę:

Pieczywo / masło / marynaty

II set kolacyjny (półmiski)

Mini caprese / pomidory cherry / mozzarella / pesto bazyliowe
Vol-au-venty z musem z suszonego pomidora
Tatar wołowy
Gravlax z łososia

Danie na ciepło

Barszcz czerwony / kołduny z mięsem

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana z ekspresu automatycznego
Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku
Dodatki:
cukier / cytryna / mleko
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 375 zł / osoba dorosła

Propozycja II – do modyfikacji

Przywitanie winem musującym

Zupa

Rosół drobiowy / makaron / marchewka / mięso gotowane
LUB
Krem pomidorowy / pesto bazyliowe
LUB
Krem z białych warzyw / oliwa pietruszkowa

Dania główne serwowane na półmiskach :

(do wyboru 3 pozycje)

Confitowane Policzki wieprzowe / sos kurkowy
Pieczone elementy drobiowe / udko / pałka / skrzydełko / teriyaki / sezam / limonka
Zrazy wieprzowe / sos pieczeniowy
Devolay z masłem i serem
Roladka z pstrąga / suszony pomidor/ sos tymiankowy
Dorsz pieczony / sos maślany / warzywa
Tradycyjny kotlet schabowy
Eskalopki drobiowe / sos warzywny

Dodatki A --- 2 do wyboru

Ziemniaki opiekane
Ziemniaki gotowane
Kasza gryczana z grzybami
Kopytka
Ryż z warzywami
Frytki

Dodatki B --- 3 do wyboru

Buraczki na ciepło z boczkiem
Colesław
Krucze sałaty z warzywami i winegretem
Bukiet warzyw blanszowanych
Warzywa glazurowane
Buraki na zimno

Bufet deserowy - indywidualna wycena na życzenie Gości

PROPOZYCJE:

Szarlotka, sernik pieczony, panna cotta, tiramisu

Tort – indywidualne ustalenia

I set kolacyjny

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną / cheddar / bekon
Deska mięs pieczonych / sos żurawinowy / chrzan
Sałata Cezar / kurczak / bekon / parmezan / grzanka / sos anchois
Ptysie z musem z wędzonego łososia
Śledzik w dwóch odsłonach

Pierwsze danie na ciepło :

Pikantne flaki wołowe

II set kolacyjny

Pstrąg w galarecie
Carpaccio z polędwiczki wieprzowej / pesto / kapary
Deska serów / oliwki w marynacie / marmolada owocowa
Sałatka caprese / pomidory / mozzarella / pesto bazyliowe
Tatar wołowy

Drugie danie na ciepło

Żeberka BBQ / ziemniaki pieczone / kolba kukurydzy

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu



Kawa serwowana z ekspresu automatycznego
Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 449 zł / osoba dorosła

Propozycja III – do modyfikacji

Przywitanie winem musującym

Zupa

Rosół drobiowy / mięso gotowane / marchew / pietruszka
lub

Krem z białych warzyw / oliwa truflowa
lub

Zupa rybna / krewetki / dorsz / warzywa

Dania główne serwowane na półmiskach :

(do wyboru 3 pozycje)

Devolay / masło / ser

Zrazy wieprzowe / ogórek / boczek / sos pieczeniowy

Polędwica z dorsza / sos maślany

Udko z kaczki / jabłko / żurawina

Roladka z pstrąga / suszony pomidor / feta / sos tymiankowy

Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowo-grzybowy

Tradycyjny kotlet schabowy

Eskalopki drobiowe / sos warzywny

Dodatki A --- 3 do wyboru

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki gotowane

Kasza gryczana z grzybami

Ryż z warzywami

Kopytka maślane

Dodatki B --- 3 do wyboru

Buraczki na ciepło z boczkiem

Colesław

Kruche sałaty z warzywami i winegretem

Bukiet warzyw blanszowanych

Buraki na zimno

Surówka z kapusty

Warzywa glazurowane

I set kolacyjny

Gravlax z łososia

Wolno pieczony rostbef / marynata pieprzowa / sos tatarski

Deska serów

Salata Cezar / kurczak / bekon/ parmezan / grzanka / sos anchois

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną / cheddar / bekon

Ptysie z musem grzybowym

Vol-au-venty w 3 smakach / rybna/ drobiowa / warzywna

II set kolacyjny

Schab ze śliwką w maładze

Burek z ciasta filo / szpinak / sos czosnkowy

Deska serów i wędlin / marmolada owocowa / żurawina

Spring rollsy / mięsne / warzywa orientalne / sweet chilli

Salata z kozim serem / buraki marynowane / pomarańcze / orzechy w karmelu / winegret cytrusowy

Croissant / szynka szwarczwaldzka / twaróg / koperek

Carpaccio z buraka / ser kozi / rukola / orzech włoski

Danie na ciepło w trakcie wieczoru

Porcje pieczonego drobiu:

Skrzydółka w pikantnej marynacie / podudzia w cytrusach / szaszłyki drobiowe

Sosy koktajlowy / pikantny paprykowy / czosnkowy

Drugie danie na ciepło w trakcie wieczoru

Pikantne flaki wołowe

lub

Bogracz

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana z ekspresu automatycznego

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 480 zł / osoba dorosła

W ofercie wliczono:



- wino musujące na przywitanie gości
- pakiet napoi soft
- apartament dla Nowożeńców (wesele powyżej 85 osób)
- Wynajem Sali **gratis** (wesele powyżej 75 osób)
- dostęp do ogrodu
- konsultacje z Szefem Kuchni
- dostęp do sprzętu audio-wizualnego
- doradztwo w wyborze podwykonawców
- serwowanie alkoholu
- klimatyzacja Sali
- stoły prostokątne / krzesła / obrusy / serwetki
- parking
- rabat na pokoje dla gości weselnych w naszym hotelu Platan ***
- **Kolacja rocznicowa* – gratis**
- **możliwość organizacji ślubu w plenerze**

Obniżki:

Dzieci 0-3 lat – 0 %
Dzieci 4-8 lat – 50 %
Podwykonawcy – 50 %

Brak opłat - min 60 osób:

Korkowe
Tortowe

Serwis kelnerski doliczany do rachunku 3 %

Altana na zaślubiny

Pakiet 1

Wynajem altany na wyłączność w trakcie ceremonii

Stół z godłem RP

5 białych krzeseł

500 zł

Pakiet 2

Wynajem altany na wyłączność w trakcie ceremonii

Stół z godłem RP

5 białych krzeseł

Do 35 białych , drewnianych krzeseł

1300 zł

Pakiet 3

Wynajem altany na wyłączność w trakcie ceremonii

Stół z godłem RP

5 białych krzeseł

Do 35 białych , drewnianych krzeseł

Wypożyczenie nagłośnienia z mikrofonem

1600 zł

Możliwość rozszerzenia usług :

tradycyjne przywitanie chlebem i solą z kieliszkiem wody oraz wódki - 150 zł

- białe pokrowce + 20 zł / osoba

- zmiana wina musującego na prosecco + 5 zł / osoba

- zmiana wina musującego na wino bezalkoholowe + 5 zł / osoba

- welcome drink np. Campari Spritz – 22 zł / osoba

- powitalne fingerfoody – 50 zł / osoba

- pakiet napoi gazowanych bez ograniczeń 40 zł / osoba
(Coca-cola, Sprite, Woda gazowana)

- bufet biesiadny – indywidualna wycena
Średni koszt 45 zł / osoba

- krzesła na ślub w plenerze 25 zł / sztuka

- krojenie tortu na ogrodzie + 300 zł z efektem “wow” 4 race + ciężki + 1800 zł - **nowość**

- pierwszy taniec lub tort w chmurach 4 x race + ciężki dym - 1500 zł

Pakiety dodatkowe

Pakiet wina do obiadu bez limitu (do 12 h) – 95 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Pakiet alkoholowy Light (do 12h) – 100 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Pakiet alkoholowy Medium (do 12 h) – 210 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Wódka Czysta Pan Tadeusz

Pakiet alkoholowy Strong (do 12 h) – 246 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Wódka Czysta Pan Tadeusz

Whisky Ballantine 's

Cennik wybranych alkoholi

Wódka czysta Pan Tadeusz 0,5 l – 110 zł / butelka

Wódka czysta Bohema 0,5 l – 145 zł / butelka - HIT

Ballantine 's 0,7 l – 180 zł / butelka

Storage 0,7 l – 290 zł / butelka

Jack Daniel's – 330 zł / butelka

Chivas Regal 0,7 l – 320 zł / butelka

Wino białe / czerwone 0,75 l – od 90 zł / butelka

Prosecco Riviani 0,75 l – 130 zł / butelka



Szampan Veuve Doussot AC Brut 0,75 l – 430 zł / butelka

Piwo Żywiec / Piwo bezalkoholowe 0,5 l – 15 zł butelka

Pomożemy w wyborze podwykonawców

- Oprawa muzyczna Dj
- dekoracje
- obsługa foto – video
- tort i ciasta / Candy bar
- wiejski stół
- fotobudka
- mobilny bar
- animacje dla dzieci
- kompozycje balonowe
- napis love / miłość
- szkoła tańca
- ślub humanistyczny

Tradycyjne śniadanie poprawinowe od 10:00 do 13:00 - 75 zł / os

Bufet śniadaniowy

Jajecznica / parówki - na ciepło

wybór serów

półmisek wędlin i pasztety

twarożki

świeże warzywa

świeże owoce

Jogurt naturalny oraz owocowy

Wybór płatków śniadaniowych

Świeże pieczywo

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana z ekspresu automatycznego

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Menu poprawinowe – przykładowe

Zestaw 1

Zupa

Rosół drobiowy / makaron / marchewka / mięso gotowane

Danie główne

Devolay / ser / masło

Puree ziemniaczane

Surówka

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 98 zł / osoba dorosła

*** cena przybliżona - powyższe menu**

Zestaw 2

Zupa

Żurek / kielbasa biała / jajko

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa

Puree ziemniaczane

Warzywa glazurowane

Sos tymiankowy

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 128 zł / osoba dorosła

*** cena przybliżona - powyższe menu**

Zestaw 3

Zupa

Krem z pomidorów / pesto bazyliowe / mozzarella

Dania główne na półmiskach :

Eskałopki drobiowe / sos warzywny

Żeberka BBQ

Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowy

Dodatki ciepłe (2 do wyboru)

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

Ryż z warzywami

Kasza gryczana z grzybami i pietruszką

Dodatki zimne (2 do wyboru)

Buraczki na zimno

Surówka z kapusty

Kruche sałaty / warzywa / winegret

Warzywa glazurowane

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 168 zł / osoba dorosła

*** cena przybliżona - powyższe menu**

Menu poprawinowe w formie grilla – przykładowe

Zupa

Żurek / kielbasa biała / jajko

Dania główne na półmiskach (do wyboru 3 rodzaje)

Karkówka w ziołowej marynacie
Pierś z kurczaka w delikatnej marynacie
Szaszłyk drobiowy z warzywami
Kaszanka z jabłkiem i cebulą
Kielbasa grillowa w ziołach

Dodatki:

Ziemniaki grillowe z masłem i boczkiem
Warzywa grillowane
Krucze sałaty / winegret
Sałatka z pomidorów / cebula / oliwa / zioła

W cenie zestawu:

Sosy zimne: ketchup / musztarda / sos koktajlowy / czosnkowy
pieczywo / ogórki kiszzone / smalec

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – wliczone w cenę menu

Kawa serwowana w termosach przelewowych
Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku
Dodatki:
cukier / cytryna / mleko
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Sok 100 % - min 2 rodzaje

Wartość menu: 175 zł / osoba dorosła

*** cena przybliżona - powyższe menu**