

Wesele



OFERTA WESELNA 2018

Przedstawiamy Państwu naszą ofertę organizacji Przyjęcia Weselnego. Z wielką przyjemnością będziemy Państwu towarzyszyć w tym wyjątkowym dniu.

Ceny proponowanych pakietów menu zawierają:

- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Przywitanie Gości winem musującym
- Wytworne menu w jednej z dwóch wersji (Standard, Premium)
- Serwis kelnerski
- Dekoracje stołów (białe świece na stołach, białe obrusy, białe serwety, białe pokrowce na krzesła)
- Bezpłatny parking dla Gości
- Pokój hotelowy dla Młodej Pary w dniu wesela ze śniadaniem

Dodatkowe informacje:

- Minimalna ilość pełnopłatnych osób w miesiącach: maj-październik: 60,
- Do dyspozycji Gości Weselnych w dniu wesela oddajemy restaurację oraz przylegające do niej 2 tarasy – górny (zadaszony) oraz dolny, w dniu poprawin tylko taras górny (taras dolny do dyspozycji pozostałych Klientów restauracji)
- Sala wynajmowana jest w dniu wesela bez ograniczeń czasowych, w dniu poprawin do godz. 20.00, każda kolejna godzina dodatkowo płatna 300,00 zł/ każdą rozpoczętą godzinę
- Dzieci do lat 10 – 50% ceny menu weselnego
- Potwierdzenia ostatecznej ilości osób należy dokonać w terminie do 5 dni przed planowaną datą Przyjęcia, w przeciwnym razie uwzględniana będzie ilość podana na Umowie
- Bezkosztowa anulacja zarezerwowanych miejsc hotelowych możliwa jest do 30% ilości osób potwierdzonych w umowie
- W przypadku odstąpienia od umowy w terminie do 6 miesięcy przed planowanym terminem przyjęcia, zostanie naliczona opłata w wysokości 30% wartości rezerwacji
- Dołączone ceny pakietów menu obowiązują dla wesel organizowanych w 2017 r, ceny pakietów menu wesel w późniejszych terminach mogą być wyższe

Mamy nadzieję, że przedstawiona oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem.

W razie zainteresowania rezerwacją terminu lub spotkaniem w sprawie omówienia oferty, zapraszamy do kontaktu z Managerem naszej Restauracji:

Grzegorz Jurczyk – tel. 693 953 613

Hotel-Restauracja „Nad Stawem”

Plac Targowy 1, 46-243 Bogacica

tel. 77 414 86 67

nadstawem.feldman-restaurants.pl



NAD STAWEM



Wesele



Menu Standard

DZIEŃ I – WESELE

Chleb powitalny
Wino musujące – lampka na toast

Zupa

Rosół Babuni z makaronem

Mięsa na półmiskach (3 szt./os.):

Kotlet schabowy
Kotlet de volaille
Rolada śląska wieprzowa
Polędwiczka nadziewana musem orzechowym
Pierś z kurczaka faszerowana suszonym
pomidorem i mozzarellą
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
lub inne:

Dodatki do dania głównego:
Kluski śląskie
Ziemniaki z gałkami kopru

Sałatki do dania głównego:
Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Sałatka sezonowa
lub inna:

Sos pieczeniowy

Przekąski zimne I

Mini galaretki wieprzowe i drobiowe
Jajka w sosie tatarskim
Mini tortille z kurczakiem i warzywami
Wybór wędlin z domowej spiżarni
Schab przekładany musem chrzanowo-
-żurawinowym
Śledź w oleju lub śmietanie
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
lub inne:

Wybór pieczywa
Bułeczki własnego wypieku

Przekąski zimne II

Talarki szpinakowe z szynką i mascarpone
Mini caprese z mozzarellą
Terrina z dorsza z ricottą i rukolą
Deska serów twardych i pleśniowych
z orzechami włoskimi i winogronem
Mix sałat z warzywami sezonowymi
i prażonym słonecznikiem
lub inne:

Gorący przerywnik nocy

Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce
z ziołowym i pikantnym sosem

Kolacja gorąca I

- Saltimbocca z piersi z kurczaka w szynce
parmeńskiej z łyżką sosu serowego
z kluseczkami szpinakowymi i sałatką
lub
- Medaliony ze schabu w sosie pieczarkowym
ze spaetzlami i kapustą na ciepło

Kolacja gorąca II

Barszcz czerwony z krokietem nadziewanym
kapustą i grzybami

Kolacja gorąca III

- Pikantna zupa gulaszowa
lub
- Chilli con carne

Napoje gorące:

Kawa Segafredo – bez ograniczeń
Herbata Lipton – bez ograniczeń

DZIEŃ II – POPRAWINY

Żur śląski z białą kielbasą i jajkiem
lub inne:

Mięsa na półmiskach

Dodatki do dania głównego:
Ziemniaki z gałkami kopru
Frytki
lub inne:



Wesele



Menu Premium

DZIEŃ I – WESELE

Chleb powitalny
Wino musujące – lampka na toast

Zupa

Rosół Babuni z makaronem
lub
Francuski krem pomidorowy z bazylią

Mięsa na półmiskach (3 szt./os.):

Kaczki faszerowane podane z jabłkami
Polędwiczka nadziewana musem orzechowym
Polędwiczka wieprzowa zapiekana
z bakłażanem i serem lazur
Rolada śląska wołowa
Pierś z indyka faszerowana szpinakiem
Roladki z soli w lekkim sosie putanesca
lub inne:
.....

Danie dedykowane dla dzieci (serwowane):

Kotleciki drobiowe w chrupiącej panierce
z frytkami

Dodatki do dania głównego:
Ziemniaki z gałkami kopru
Kluski śląskie
Puree z kalafiora i kopru włoskiego

Sałatki do dania głównego:
Surówka z białej kapusty
Kapusta czerwona duszona z wiśniami
na ciepło
Sałatka sezonowa
lub inna:

Sos pieczeniowy
Sos kardamonowy

Deser

Autorski deser serwowany ze świeżymi
owocami

Patery owoców sezonowych i południowych
ustawionych na bocznym stole

Przekąski zimne I

Talarki z łososia w omlecie
Jajka po carsku z kawiozem
Mini tortille z kurczakiem i warzywami
Wybór wędlin z domowej spiżarni
Schab przekładany musem chrzanowo-
-żurawinowym
Rolada driobiowa z suszonym pomidorem
na rukoli z dipem z pesto bazyliowym
Torciki śledziowe z ćwikłą
Sałatka z jałkiem, selerem, rukolą i roszponką
lub inne:

Wybór pieczywa
Bułeczki własnego wypieku

Przekąski zimne II

Omlety szpinakowe z szynką i mascarpone
Torciki z pumpernikla przekładane pastami
Pomidorki nadziewane mascarpone i
papryką
Ogórki zielone nadziewane twarożkiem
Terrina z dorsza z ricottą i rukolą
Deska serów twardych i pleśniowych
z orzechami włoskimi i winogronem
Mix sałat z gorgonzolą, camembertem,
pomarańczą, warzywami sezonowymi
i pestkami dyni
lub inne:

Gorący przerywnik nocy

Paluszki drobiowe w sezamie
z pikantnym sosem

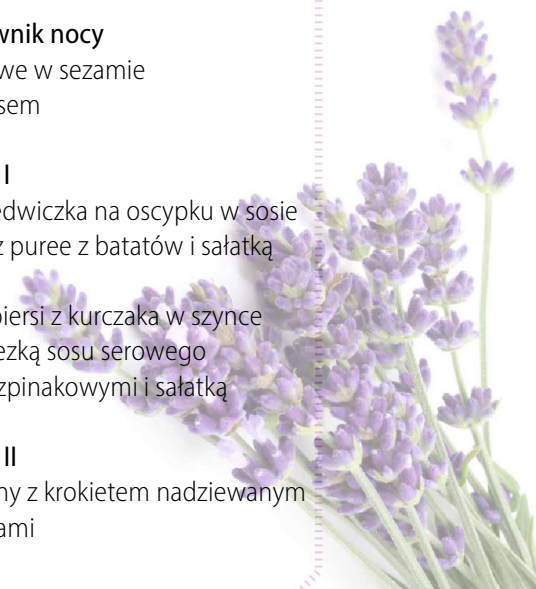
Kolacja gorąca I

Grillowana polędwiczka na oscypku w sosie
żurawinowym z puree z batatów i sałatką
lub

Kolacja gorąca II

Saltimbocca z piersi z kurczaka w szynce
parmeńskiej z ciężką sosu serowego
z kluseczkami szpinakowymi i sałatką

Kolacja gorąca II
Barszcz czerwony z krokietem nadziewanym
kapustą i grzybami



Wesele



Kolacja gorąca III

- Pikantna zupa gulaszowa
lub
- Chilli con carne

Napoje gorące:

Kawa Segafredo – bez ograniczeń
Herbata Lipton – bez ograniczeń

DZIEŃ II – POPRAWINY

Żur śląski z białą kiełbasą i jajkiem
lub inne:

Mięsa na półmiskach

Dodatki do dania głównego:
Ziemniaki z gałkami kopru
Frytki
lub inne:

Ceny Weseła w opcji Standard z poprawinami:

60 – 80 os.	230,00 zł /os.
81 – 100 os.	220,00 zł /os.
Powyżej 100 os.	210,00 zł /os.

Dopłata do menu w wersji Premium: + 20,00 zł /os
Obniżka ceny w przypadku wesela bez poprawin: - 25,00 zł /os

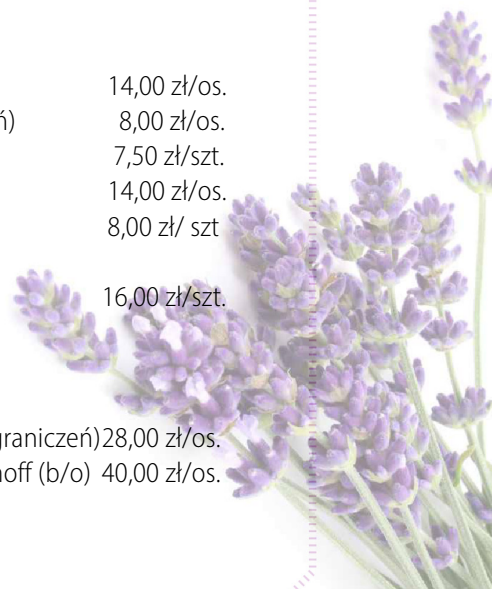
Przy przyjęciach organizowanych w tygodniu dodatkowo GRATIS:

- napoje zimne gazowane i niegazowane (bez ograniczeń),
- dodatkowa doba hotelowa w pokoju dla Nowożeńców,
- fontanna czekoladowa z dodatkami,
- kelner do roznoszenia alkoholu i napojów.

Dodatkowo:

- Pepsi, Mirinda, 7UP, soki, woda mineralna (bez ograniczeń) 14,00 zł/os.
- Napoje gazow., niegazow., woda mineralna (bez ograniczeń) 8,00 zł/os.
- Lody firmowe z owocami sezonowymi 7,50 zł/szt.
- Wybór ciasta (200g/ os), tort weselny 14,00 zł/os.
- Mini deserki fantazyjnie dekorowane 8,00 zł/ szt
- ilość deserków:
- Paczki z ciastem dla gości weselnych (600g) 16,00 zł/szt.
- ilość paczek:

- Wódka weselna:
- Wódka w dniu wesela – Wyborowa /Bols/ Smirnoff (bez ograniczeń) 28,00 zł/os.
- Wódka w dniu wesela i poprawin – Wyborowa /Bols/ Smirnoff (b/o) 40,00 zł/os.



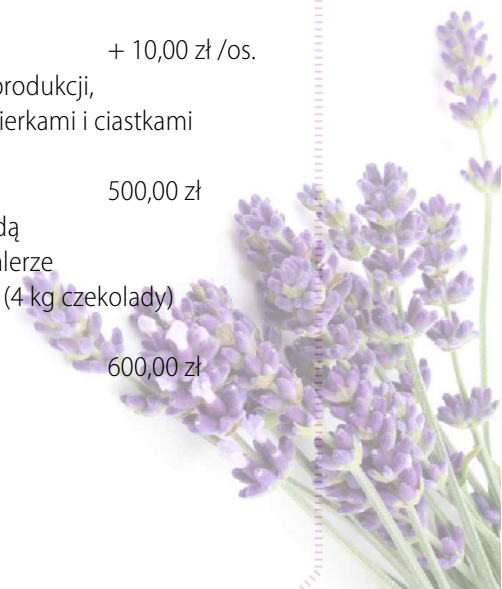
Wesele



- Hotel:
- Nocleg w pokoju hotelowym w dniu wesela 50,00 zł/os.
Ilość osób:
 - Śniadanie dla gości hotelowych 15,00 zł/os.
Ilość osób:

Dodatkowe Atrakcje Wesela:

- Grillowanie zamiast kolacji w dniu wesela + 10,00 zł /os.
Efektowne grille w plenerze, a na nich: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, do tego stół wiejski przepelniony kiełbasami, salcesonem, kwaszonymi ogórkami, domowym smalcem, sałatką grecką oraz chlebami wiejskimi
- Stół wiejski + 10,00 zł/os.
Ustawiony w stosownym miejscu pełny kiełbas, kaszanek, pachnącego salcesonu, pieczonego boczku, kwaszonych ogórków i domowego smalca, łałości dopełnia udziec- szynka podawany na zimno w towarzystwie chlebów wiejskich
- Stół orientalno-śródziemnomorski + 12,00 zł/os.
Stół pełen orientalnych kompozycji sushi – od nigiri-sushi, aż po maki-sushi, zawijane z owocami morza i warzywami, do tego sos sojowy, japońskie wasabi i imbir; łałości dopełniają wytwornie dekorowane patery owoców morza
- Stół rybny + 12,00 zł/os.
Stół pełen najwyborniejszych ryb – w tym patery z pieczonym szczupakiem, sumem, karpem, a także wybór ryb wędzonych – z pstrągiem, węgorzem i łososiem z naszej wędzarni na czele
- Wybór nalewek domowej produkcji + 8,00 zł/os.
Wózek z najrozmaitszymi nalewkami i winami naszej produkcji, w tym butle ze swojskim winem, cytrynowka, miodówka, nalewka z dzikiej róży, nalewka z malin i nalewka z aronii
- Candy Bar + 10,00 zł /os.
Stół słodkości z fantazyjnie dekorowanymi mini-deserkami własnej produkcji, bajecznymi muffinkami w kolorach lata, do tego słoiki z żelkami, cukierkami i ciastkami
- Fontanna czekoladowa 500,00 zł
fontanna czekoladowa ustawiona na piętrowym podeście z czekoladą Barry Callebaut (do wyboru biała, mleczna lub deserowa), do tego talerze owoców sezonowych i tropikalnych do zamaczania fontanna 61 cm (4 kg czekolady)
- Fontanna alkoholowa 600,00 zł
fontanna alkoholowa (75 cm) gwarantująca ekscytującą zabawę, niezależnie od tego, czy napełnione zostaną wódką, winem, szampanem, piwem, czy lemoniadą.



Wesele



- Bar mobilny z barmanem 500,00 zł
wynajem efektownego baru mobilnego z obsługą profesjonalnego barmana przygotowującego drinki podczas wesela (alkohol i owoce dostarczone przez Nowożeńców)
- Show barmański podczas wesela 1250,00 zł
efektowny pokaz robienia drinków z żonglerką w czasie trwania przyjęcia weselnego wykonany przez laureata wielu nagród w Polsce i na świecie (alkohol dostarczony przez Nowożeńców)
- Prosiak pieczony (ok. 60 porcji) 900,00 zł
marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany
- Dzik pieczony (60-80 porcji) 1000,00 zł
marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany
- Udziec pieczony (ok. 25 porcji) 400,00 zł
marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony
- Rollbar z piwem beczkowym 240,00 zł /20l.
Rollbar z zawsze zimnym piwem Żywiec z beczki umożliwiający gościom samodzielne nalanie piwa
- Carving w owocach 250,00 zł
rzeźbione owoce przez naszych mistrzów carvingu
- Animator dla dzieci 500,00 zł
animator opiekujący się dziećmi podczas wesela

Uwagi końcowe:

Miejsce i godzina ślubu

Miejsce składania życzeń

Godzina rozpoczęcia przyjęcia

Dodatkowy kelner do alkoholu NIE TAK 200,00 zł

Rodzaj stołów okrągłe prostokątne

Kolor serwetek i świec

Białe pokrowce na krzesła NIE TAK



Wesele



UMOWA

Umowa dotycząca zorganizowania Przyjęcia Weselnego
w Restauracji „Nad Stawem” w Bogacicy zawarta pomiędzy:
firmą Feldman-Restaurants, z siedzibą w Byczynie, ul. Poznańska 2

a

.....
(imię i nazwisko osoby zamawiającej)

.....
(adres zamieszkania)

.....
(seria i nr dowodu osobistego)

.....
(nr kontaktowy)

Data przyjęcia

Godzina rozpoczęcia przyjęcia

Ilość gości weselnych

Zespół + fotograf/kamerzysta

Zamawiana ilość porcji menu*

Poprawiny Tak Nie

Godzina zakończenia poprawin20.00.....

Łączna cena od osoby

Łączna kwota dodatkowych elementów

Kwota pobranego zadatku ... 1500,00 PLN.....

Data pobrania zadatku

Akceptuję wszystkie warunki umowy i warunki rezerwacji opisane w Ofercie:

.....
(Zamawiający)

.....
(Osoba przyjmująca zamówienie)

* rzeczywista ilość zamawianych porcji menu nie może być niższa, niż wskazana w umowie pomniejszona o 20%



NAD STAWEM

