



OFERTA WESELNA 2025 – 290,00 zł

Zawiera:

- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Obiad : zupa + II danie podawane półmiskowo 2,5 szt. mięsa na osobę dorosłą
- Deser (lub IV gorąca kolacja)
- I gorąca kolacja
- II gorąca kolacja
- III gorąca kolacja
- IV gorąca kolacja (lub deser)
- Zimna płyta
- Bufet kawowy: kawa z ekspresu oraz tradycyjnie parzona, herbaty czarne oraz smakowe
- Napoje zimne: soki 100% - jabłkowy oraz pomarańczowy w dzbankach, woda niegazowana z cytryną w dzbankach na stołach, napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2l: Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic (bufet)
- Ciasta z ciasteczkami oraz owoce na 3 stopniowej paterze
- Podstawowy wystrój Sali: obrusy, falbany stołowe, świeczniki, zastawa stołowa, białe pokrowce na krzesła, serwety w wybranym kolorze
- Dowolna aranżacja Sali: stoły okrągłe (do 100 os.), stoły prostokątne (do 200 os.)
- Czerwony dywan na wejściu (zależne od pogody)
- Pokój dla Nowożeńców (1 dzień, doba hotelowa od 14.00 do 11.00 następnego dnia)
- Kącik zabaw dla dzieci
- Zewnętrzne tereny zielone / plac zabaw dla dzieci / namiot rekreacyjny / boisko do plażówki/ wiaty grillowe

Dzieci do 3 lat gratis

Dzieci od 4 – 10 lat 50% ceny

Nie pobieramy opłaty korkowej za wniesiony alkohol.



Menu weselne 1 dzień

290,00 zł / os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Toast winem musującym

Zupa : (do wyboru 1)

- Domowy rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z mozzarełą i świeżą bazylią
- Krem cebulowy z ziołowymi grzankami
- Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i chipsem z boczku

Danie główne -2,5 szt / os. (do wyboru 6 rodzajów mięs):

- Kotlet schabowy panierowany
- Kotlet schabowy zawijany z pieczarkami
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Rolada wieprzowa w sosie własnym
- Eskalopki z kurczaka
- Filet z kurczaka z szynką i serem żółtym
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i fetą
- Filet z kurczaka z serkiem topionym i żurawiną
- Filet z kurczaka z brokułą i mozzarellą
- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami lub mięsem wieprzowym
- De Volaille z masłem i pietruszką
- Szaszłyki drobiowe
- Rolada wołowa w sosie własnym * – dodatkowo 12 zł/ os.

Dodatki do obiadu : (do wyboru 3)

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- kluski śląskie
- Frytki
- ziemniaki pieczone z ziołami
- Ćwiartki smażone
- Talarki



Surówki / salátky do obiadu (do wyboru 3):

- *Salátka z kapusty czerwonej z blanszowaną cebulką*
- *Surówka z tartej kapusty czerwonej*
- *Surówka z kapusty białej z koperkiem*
- *Surówka „wiosenna” z kapusty pekińskiej*
- *Marchew z jabłkiem*
- *Marchew z pomarańczą*
- *Buraczki tradycyjne*
- *Colesław*
- *Surówka z kapusty kiszanej*
- *Mix warzyw na parze*
- *Mizeria ze śmietaną (sezonowo)*

Do każdego obiadu podawany jest sos pieczeniowy (lub inny wg życzeń)

Deser: (do wyboru 1)

- *Tort weselny śmietankowo – owocowy*
- *Pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną*
- *Pana Cotta z gałką lodów i musem malinowym*
- *Beza Pavlova*

Zimna płyta: (do wyboru 4)

- *Półmisek zakąsek (2 rodzaje wędlin, pasztet, kabanos, 2 rodzaje sera)*
- *Półmisek swojski (szynka swojska, kielbasa, kabanos, salceson, pasztet, smalec, ogórek kiszony)*
- *Galaretki drobiowe lub wieprzowe*
- *Szynka z musem chrzanowym w galarecie*
- *Jajko w sosie tatarskim*
- *Ryba w zalewie octowej*
- *Ryba po grecku*
- *Śledź w cebuli lub śledź w śmietanie*
- *Deska serów (gouda, lazur blue, oscypek, camembert)*
- *Mini paszteciki z ciasta francuskiego*
- *Mix zawijanych tortilli*



-
- Carpaccio z buraka na rukoli z dressingiem musztardowym / feta
 - Capresse
 - * Pieczywo – podawane do każdego zestawu zimnej płyty

Salatki do zimnej płyty (do wyboru 2):

- jarzynowa
- z selera z ananase
- grecka
- brokułowa z sosem czosnkowym
- z tuńczykiem
- z tortellini
- pieczarkowa
- warstwowa z kurczakiem z sosem curry
- meksykańska
- gruszka / roszponka / lazur blue / orzechy / dressing

Gorąca kolacja I i II (do wyboru po 1-m daniu do każdej kolacji)

- Medalion drobiowy z brokuł zapieczony serem żółtym, talarki smażone, salatka z salaty lodowej z sosem czosnkowym
- Filet z kurczaka owinięty szynką parmeńską w sosie miodowo – kurkowym, kopytka, mix sałat
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce , sos „4 sery”, placuszek ziemniaczany, lekka surówka z marchwii i jabłka,
- Roladka z indyka w sosie śliwkowo – winnym z talarkami i surówką z kapusty pekińskiej
- Dorsz soute z sosem kaparowym, ryż jaśminowy, bukiet warzyw gotowanych,
- Sakiewka ze schabu nadziewana kaszą i grzybami w sosie własnym, kopytka szpinakowe, surówka z kapusty białej
- Kacze udko w jabłkach duszonych, kopytka w ziołach, salatka z buraków i fety
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej z sosem leśnym, ziemniaki pieczone z pieca, zielona salatka
- Szaszłyk drobiowy z ryżem curry i kukurydzą oraz mix sałat
- Golonko pieczone po bawarsku, ziemniaczki maślane, dzika kapusta kiszona
- Pierś z kurczaka przeplatana mozzarellą i salami, gnocci, pomidor z bazylią
- Płonący udziec wieprzowy z duszonką, dzika kapusta kiszona / sos czosnkowy
- Devolay po góralsku z oscypkiem, ziemniaki z koperkiem, surówka z czerwonej kapusty
- *** Bufet wiejski: mix mięs pieczonych i grillowanych: udziec wieprzowy, karczek grillowany, żeberka w miodzie, golonko, szaszłyki, kaszanka, duszonki, mix pierogów, kapusta kiszona



Ośrodek Rekreacyjno - Wypoczynkowy „Beskidek”
ul. Siedlakówka 72 a, 34-322 Gilowice
e-mail.: salabankietowa.beskidek@gmail.com
www.beskidek.pl , Tel: +48 784-329-272

zasmażana, dipy: chrzanowy / musztardowy / keczup

- *** *Pierś z kaczki w malinowym musie z delikatnymi gnocci, sałatka*
- *** *Łosoś pieczony podany z kopytkami na zielonym pesto, mix sałat*

***** *Kolacja za dodatkową dopłatą 20,00 zł / os. lub zmniejszająca ilość kolacji z 4 na 3***

Gorąca kolacja III i IV (do wyboru po 1-m daniu do każdej kolacji, jeżeli wybrany deser to nie ma 4 gorącej kolacji)

- *Placki ziemniaczane z gulaszem po węgiersku*
- *Bogracz z kluseczkami*
- *Bogracz z ziołową grzanką i kielkami*
- *Żurek w chlebku z białą kielbasą, ziemniakiem i jajkiem*
- *Gulasz na piwie Porter z pieczarkami / ziemniaki w lupinkach*
- *Pikantny bulion z koldunami*
- *Wyrazista zupa gulaszowa*
- *Barszcz czerwony z krokietem: mięsnym / kapusta-grzyby / pieczarki-ser*
Lub pasztecikiem: mięsnym / kapusta-grzyby
Lub z poleśnikiem z kapustą-grzybami