

# PAKIETY WESELNE 2022



RESTAURACJA HOTEL  
wellness & spa

*Biały Dom*

# PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

## ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem / krem ze skorzonery / krem z borowika /  
krem z cukinii / krem z brokułów / krem ze szparagów /  
krem z pasternaka z pudrem orzechowym /  
krem z pomidorów secchi

## DANIE GŁÓWNE

(podawane wszystkie pozycje - 3 szt./os.)

Rolada wołowa  
Rolada wieprzowa  
De Volaille z masłem czosnkowym  
Kaczka pieczona  
Udko faszerowane warzywami  
Peklowana szynka nadziewana wędzonką  
Kotlet drobiowy zapiekany serem mozzarella  
Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym

**Dodatki skrobiowe (dwie pozycje do wyboru)**

Kluski śląskie jasne i ciemne  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ryż z warzywami

**Dodatki warzywne (trzy pozycje do wyboru)**

Kapusta czerwona gotowana z boczkiem  
Kapusta biała gotowana z koperkiem  
Buraczki z cebulką  
Surówka z selera z rodzynkami  
Surówka z kapusty białej

## DESER

(do wyboru jedna pozycja)

Mascarpone z musem truskawkowym  
Puchar lodów rzemieślniczych z owocami  
Panna cotta waniliowa z miętą i malinami  
Mus karmelowy na bazie śmietany z orzechami  
Deser czekoladowy black&white z bezą i rodzynkami  
Deser chałwowy z białą czekoladą i aromatem leśnych owoców

**Kawa oraz herbata podawana w ilości nieograniczonej  
do końca wesela**

## ZIMNA PŁYTA

(podawane wszystkie pozycje)

Patera mięs z własnej wędzarni z pasztetem pieczonym  
Półmisek wędlin szlachealnych z mięsami pieczystymi  
Dipy do mięs  
Patera szlachealnych serów z orzechami  
Befszyk tatarski podawany z cebulką, ogórkami  
i pieczarkami konserwowymi  
Tymbaliki drobiowe

Swojska kiełbasa w cieście francuskim

Pierogi gyoza z sosem chilli

Terrina drobiowa z glazurą brzoskwiową

Łosoś wędzony z jajkiem i pastą kawiorową

Tuńczyk z anchois i kaparami

Pomidory z serem mozzarella

Marynowane warzywa

**Salatki (dwie pozycje do wyboru)**

sałatka z kurczakiem i ananasek / sałatka ze skorzonery /  
sałatka z mixu kasz z granatem i wędzonym bekonem /  
sałatka z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazyliowym pesto  
/ sałatka z brokułów z farfalle oraz sosem czosnkowym / sałatka  
grecka / sałatka ryżowa z prażonymi nasionami

**Śledzie (dwie pozycje do wyboru)**

śledź po polsku / śledź po holendersku z rodzynkami /  
śledź korzenny / śledź w musztardzie dijon / śledź po japońsku /  
śledź po węgiersku / rolmopsy i kulki rybne / pieczywo / masło

## PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

(podawane wszystkie pozycje)

Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym  
Camembert w złocistej panierce z sosem żurawinowym

## I KOLACJA

(podawane wszystkie pozycje - 1,5 szt./os.)

Medalion z polędwiczki wieprzowej z bocznikiem  
Eskalopek drobiowy ze szpinakiem  
Grillowany filet z serem ricotta  
Golonka pieczona  
Żeberka duszone w kapuście  
Szaszłyk drobiowo-warzywny  
Indyk panierowany w płatkach migdałów

**Dodatki warzywne (dwie pozycje do wyboru)**

Bukiet gotowanych warzyw  
Pomidory z oliwą i cebulką  
Marchew z groszkiem na gęsto  
Bukiet sałat z dipem jogurtowym  
Surówka z marynowanych warzyw

**Dodatki skrobiowe (dwie pozycje do wyboru)**

Frytki / Duffinki / Puree / Smażone gnocchi /  
Ziemniaki z ogniska / Kasza pęczak z boczkiem

## II KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

## III KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Gulasz wołowy / żurek śląski / strogonoff / drobiowe stifado

# PAKIET DE LUXE

## W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)
- Patery z owocami
- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń
- Napoje alkoholowe (wino oraz piwo) – bez ograniczeń

## GRATIS:\*

- Apartament dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla rodziców
- 6 wejściówek do strefy wellness
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Atrakcja kulinarna: efektowny pokaz udźca na płonąco
- Dekoracyjne oświetlenie sali
- Podświetlany napis LOVE
- Fontanna alkoholowa
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami
- Atrakcje dla dzieci: zabawa z animatorem, dmuchana zjeżdżalnia

## Oferta nie obowiązuje w soboty

## GWARANCJA CENY

Poniedziałek – Środa: **270 zł/os.**  
Czwartek **280 zł/os.**

Piątek **300 zł/os.**  
Niedziela **280 zł/os.**

\*Komplet gratisów dotyczy wesel powyżej 60 osób

**W pakiecie:**

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (2 szt./os.)
- Patery z owocami
- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Apartament dla Młodej Pary

**GRATIS:\***

- Dwa pokoje dla rodziców
- 6 wejściówek do strefy wellness
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami!

**Oferta obowiązuje jedynie w soboty****GWARANCJA CENY: 305 zł/os.**

\*Komplet gratisów dotyczy wesel powyżej 70 osób.

**UZUPEŁNIENIE PAKIETU\*\***

Piwo lane	6 zł/0,5l
Wino białe lub czerwone	19 zł/but.
Udko z kaczki	10 zł/szt.
Kaczka faszerowana	5 zł/os.
Dorsz w cieście paryskim	5 zł/os.
Łosoś grillowany	9 zł/os.
Udziec po staropolsku serwowany z opiekanymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną	25 zł/os.
Wiejski stół	15 zł/os.

\*\*Ceny dodatków mogą ulec zmianie

# SOBOTA PAKIET PLATYNOWY

## **W pakiecie:**

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (2 szt./os.)
- Patery z owocami

## **Napoje:**

- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

## **Alkohole:**

- Wódka – bez ograniczeń
- Piwo – bez ograniczeń
- Wino – bez ograniczeń

## **GRATIS:\***

- Apartament dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla rodziców
- 6 wejściówek do strefy wellness
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Fotobudka – nielimitowana ilość zdjęć przez 2h
- Dekoracyjne oświetlenie sali
- Wiejski stół

**Oferta obowiązuje jedynie w soboty**

**GWARANCJA CENY: 360 zł/os.**

\*Komplet gratisów dotyczy wesel powyżej 70 osób

# POPRAWINY

## WARIANT I

### ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem borowikowy
- Krem ze skorzonery

### DANIE GŁÓWNE

(podawane wszystkie pozycje - 2 szt./os.)

- Mięsa z dnia pierwszego m.in.:  
(rolada / peklowana szynka / żeberka)  
oraz
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczony udziec indyjski
- Filet z kurczaka po hawajsku

### Dodatki skrobiowe

(podawane wszystkie pozycje)

- Kluski śląskie jasne
- Kluski panierowane
- Ziemniaki z wody

### Dodatki warzywne

(trzy pozycje do wyboru)

- Kapusta czerwona gotowana
- Kapusta biała gotowana
- Buraczki z cebulką
- Mizeria
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi

### DESER

(jedna pozycja do wyboru)

- Mascarpone z musem truskawkowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Mus karmelowy na bazie śmietany z orzechami
- Deser chałwowy z białą czekoladą i aromatem leśnych owoców
- Kawa oraz herbata bez limitu

### POPRAWINY OBIADOWE

(max 3 godz.) - 80 zł/os.

## WARIANT II

Wszystkie elementy wariantu I, plus:

### ZIMNA PŁYTA

(podawane wszystkie pozycje)

- Patera mięs pieczystych z pasztetem
- Półmisek wędlin i serów
- Sałatka ziemniaczana
- Pomidory z mozzarellą
- Jajka w sosie tatarskim
- Śledź w śmietanie
- Galert z golonki
- Tortilla z pieczoną wołowiną
- Pieczeń rzymska z chrzanem
- Dorsz soute na sosie limonkowym
- Marynowane warzywa
- Pieczyno, masło

### PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

- Frankfurterki na ciepło z sałatką jarzynową

### NAPOJE

(wszystkie pozycje bez limitu)

- Napoje gorące (kawa oraz herbata)
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Napoje niegazowane (woda oraz soki)

### POPRAWINY PEŁNE

(max do godz.20:00) - 130 zł/os.

## WARIANT III

Wszystkie elementy wariantu II, plus:

### KOLACJA

(do wyboru jeden z trzech wariantów)

#### KOLACJA GRILLOWA

(podawane wszystkie pozycje)

- Drobiowa pierś z grilla
- Marynowany karczek
- Schab przeplatany boczkiem

#### KOLACJA RYBNA

(podawane wszystkie pozycje)

- Pstrąg soute
- Miruna po parysku
- Sola ze szpinakiem

#### KOLACJA NA PŁONĄCO

Udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni

#### Dodatki do kolacji

(podawane wszystkie pozycje)

- Wedgesy
- Ziemniaki pieczone
- Surówka wiosenna
- Surówka z kapusty kiszzonej
- Kapusta zasmażana z grzybami

### POPRAWINY PEŁNE+

(bez limitu czasowego) - 150 zł/os.



# POPRAWINY W CHACIE GRILLOWEJ

## WARIANT I - PÓŻNE ŚNIADANIE\*

(max. 3 godz.)

Zupa w kociołku

(do wyboru jedna pozycja)

Żurek / strogonoff / bogracz

**Bufet śniadaniowy**

Patera wędlin / patera serów / jajka w majonezie /  
sałatka / dodatki warzywne / pieczywo / masło

**Napoje**

Kawa oraz herbata

Napoje zimne niegazowane

(woda oraz soki owocowe)

**Koszt: 40 zł/os.\*\***

## WARIANT II - GRILL\*

(max. do godz. 20:00)

Zupa w kociołku - bufet

(do wyboru jedna pozycja)

Żurek / strogonoff / bogracz

**Bufet zakąsek zimnych  
(podawane wszystkie pozycje)**

Patera mięs pieczystych i wędzonych / patera serów  
sałatka ziemniaczana / sałatka z szynką / śledzik po  
polsku / warzywa marynowane / pieczywo / masło

**Mięsa z grilla (1,5 szt./os.)**

**(podawane wszystkie pozycje)**

Kiełbasa / krupniok / filet drobiowy / boczek

**Dodatki**

**(podawane wszystkie pozycje)**

Sałatka wiosenna / ziemniaki opiekane /  
ketchup / musztarda

**Napoje**

Kawa oraz herbata

Napoje zimne niegazowane

(woda oraz soki owocowe)

**Koszt: 80 zł/os.\*\***

\* Przy obu wariantach wymagane min. 25 osób

\*\* Ceny mogą ulec zmianie

# HOTEL



Obiekt dysponuje 52 pokojami w różnych konfiguracjach, co daje Nam możliwość zakwaterowania do 150 osób!



## CENY NOCLEGU DLA GOŚCI WESELNYCH

W przypadku, gdy to Zamawiający płaci za gości, obowiązują ceny promocyjne:

Pokój dwuosobowy: 80 zł/os.

Pokój trzyosobowy: 70 zł/os.

Pokój czteroosobowy: 60 zł/os.

Doba hotelowa od 14:00 do 11:00



## ŚNIADANIA

Istnieje możliwość domówienia śniadań w dwóch wariantach:

Śniadanie w formie bufetu w sali restauracyjnej (serwowane do godziny 10:30)

**Koszt: 25 zł/os.\*\***

Późne śniadanie w Chacie Grillowej\* (czas trwania do 3h)

**Koszt: 40 zł/os.\*\***

\* Minimalna ilość uczestników 25 osób.

\*\* Ceny mogą ulec zmianie



Restauracja Hotel Biały Dom  
Noclegi weselne  
44-177 Paniówki, Karola Darwina 50  
tel. 533 155 552  
noclegi-weselne@bialydom.com.pl  
www.hotel-bialydom.pl