

**Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty na organizację
przyjęcia weselnego w Starej Garbarni w 2018 roku**

Na terenie naszego obiektu dysponujemy 3 niezależnymi salami oraz 2 mieszczącymi się w budynku hotelu Stara Garbarnia:

- Restauracją na wesela od 40 do 60 osób,
- Galerią na wesela od 40 do 70 osób,
- American Dream na wesela od 70 do 100 osób,
- Domem Weselnym na wesela od 100 do 130 osób,
- Salą Bankietową na wesela od 100 do 300 osób.

Każda z sal posiada: klimatyzację, kuchnię, niezależny teren zielony i parking.

Do dyspozycji Pary Młodej oddajemy nieodpłatnie apartament.

Dysponujemy 46 miejscami noclegowymi w Pokojach Gościennych, 78 miejscami noclegowymi w Hotelu Stara Garbarnia oraz 15 miejscami noclegowymi w pokojach nad Domem Weselnym.

Na kolejnych stronach naszej oferty weselnej znajdą Państwo przykładowe propozycje menu na wesele. W ramach propozycji menu mają Państwo zapewnione: menu, obsługę, wynajem sali, pełne nakrycie stołów, bukietiki z żywych kwiatów, świece i chleb weselny.

W Państwa gestii jest: zapewnienie oprawy muzycznej podczas wesela, alkoholu z akcyzą (nie pobieramy opłaty „korkowe”), napojów zimnych, ciasta, tortu i owoców.

Za naszym pośrednictwem mogą Państwo zamówić: ciasto, owoce, napoje oraz **skorzystać z usług profesjonalnego Dj-a.**

Dysponujemy dużą flotą amerykańskich limuzyn z lat 1940 – 1979 oraz nową limuzyną Lincoln Town-car model 2010.

Na wesela organizowane w piątki obowiązują zniżka w wysokości 10% na wybrane menu (nie obowiązują na salach hotelowych – Galeria i Restauracja).

Menu weselne nr 1 dla 100 osób_225,00 zł/ osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Rosół wiejski z makaronem 100 porcji
Pierś z drobiu pieczona w sosie grzybowym 38 p.
Sznyceł z karczku zapiekany z wędzonym serem 38 p.
Schab pieczony faszerowany w sosie mornay 38 p.
Zrazy po Śląsku 38 p.
Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem 50 p.
Kluski śląskie lub kopytka 50 p.
Szyszki ziemniaczane lub frytki 50 p.
Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Puchar lodowy „Stara Garbarnia” 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO :

Schab pieczony w auszpiku 50 p.
Boczek rolowany 50 p.
Karczek pieczony w ziołowej skorupce 50 p.
Galaretka z kurczaka 50 p.
Szynka wiejska 50 p.
Kabanosy 50 p.
Schab po cygańsku 50 p.
Fantazyjna galantynka drobiowa 50 p.
Śledziki matiasy we włoskiej oliwie 50 p.

SAŁATKI:

„Riwiera” z oliwkami i tuńczykiem 50 p.
Grecka z oliwą bazyliową 50 p.
Jogurtowa z szynką i serem 50 p.

DODATKI:

Sos: chrzanowy, czosnkowo-jogurtowy, tzatzyki 100 p.
Ketchup, musztarda 100 p.
Pikle – warzywa w zalewie 50 p.
Pieczywo, masło 100 p.

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 3 z 4 pozycji po 100 porcji):

Flaczki po włosku z parmezanem
Goloneczka na kapuście śliwkowej
Barszcz czerwony z krokiem mięsnym
Solianka rosyjska

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń

Menu weselne nr 2 dla 100 osób_240,00 zł/osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Zupa - krem z zielonego groszku z profitrolkami 100 porcji
Kotlet schabowy panierowany w pieprzowym sosie 30 p.
Sztufada wołowa z boczkiem wędzonym 30 p.
Filet z drobiu panierowany w migdałach i sezamie 30 p.
Marynowany karczek z farszem grzybowym w sosie kurkowym 30 p.
Szynka indyjska w sosie ziołowym 30 p.
Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem 50 p.
Pyzy lub kopytka 50 p.
„Księżyc ziemniaczane” lub frytki 50 p.
Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Szarlotka na ciepło z lodami 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

Schab pieczony z sosem tuńczykowym 50 p.
Karkówka faszerowana kurkami 50 p.
Ligawa wołowa duszona w czerwonym winie 50 p.
Paszтет w cieście pieczony z żurawiną 50 p.
Galantynka drobiowa 50 p.
Ryba po grecku 50 p.

SAŁATKI:

„Hawajska” z kurczaka i ananasa 50 p.
„Polska” z wędzonym serem 50 p.
Jarzynowa tradycyjna 50 p.
Jajeczno-szynkowa 50 p.

DODATKI:

Sos: kaparowy, ogórkowy, paprykowy 100 p.
Ketchup, musztarda 100 p.
Pikle - warzywa w zalewie 50 p.
Pieczywo, masło 100 p.

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 3 z 4 propozycji po 100 porcji):

Żurek łowicki
Żeberka na kapuście kminkowej
Karczek pieczony z duszoną papryką
Ragout z drobiu i pieczarek

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń

Menu weselne nr 3 dla 100 osób_255,00 zł od osoby

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Bulion consome z kluseczkami drobiowymi 100 porcji
Medaliony z polędwicy wołowej a'la Pani Walewska 38 p.
Eskalopki z indyka panierowane w migdałach 38 p.
Polędwiczka wieprzowa w sosie z borowików 38 p.
Roladki ze schabu z kapustą kminkową 38 p.
Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem 50 p.
Pyzy lub kartacze 50 p.
Placuszki ziemniaczane 50 p.
Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Sałatka owocowa z „Muscatem” 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

Schab po staropolsku z chrzanem w auszpiku 50 p.
Rostbef w ziołach 50 p.
Pieczona szynka wieprzowa z goździkami 50 p.
Fantazyjna galaretka z indyka 50 p.
Rolada z boczku i suszonych owoców 50 p.
Rolmopsy z matiasów 50 p.

SALATKI:

„Marinara” z łososia marynowanego w miodzie 50 p.
„Duńska” z wędzonym kurczakiem 50 p.
„Szparagowa” z fasolki, szparag i bekonu 50 p.
„Zielona” z brokuł i migdałów 50 p.

DODATKI:

Sos: z zielonego pieprzu, żurawinowy, staropolski 100 p.
Ketchup, musztarda 100 p.
Pikle-warzywa z zalewie 50 p.
Pieczywo, masło 100 p

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 3 z 4 propozycji po 100 p.):

Węgierska zupa gulaszowa „Szeged”
Bouef Stroganoff z polędwicy wołowej
Ratatouille
Szaszłyki drobiowe

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń

Menu weselne nr 1 PLUS dla 100 osób _260,00 zł od osoby

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Rosół wiejski z makaronem 100 porcji
Pierś z drobiu pieczona w sosie grzybowym 38 p.
Sznycel z karczku zapiekany z wędzonym serem 38 p.
Schab pieczony faszerowany w sosie mornay 38 p.
Zrazy wołowe po Śląsku 38 p.
Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem 50 p.
Kluski śląskie lub kopytka 50 p.
Szyszki ziemniaczane lub frytki 50 p.
Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Puchar lodowy „Stara Garbarnia” 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO :

Schab pieczony w auszpiaku 50 p.
Boczek rolowany 50 p.
Karczek pieczony w ziołowej skorupce 50 p.
Galaretka z kurczaka 50 p.
Szynka wiejska 50 p.
Kabanosy 50 p.
Schab po cygańsku 50 p.
Fantazyjna galantynka drobiowa 50 p.
Śledziki mathiasy we włoskiej oliwie 50 p.

SAŁATKI:

„Riwiera” z oliwkami i tuńczykiem 50 p.
Grecka z oliwą bazyliową 50 p.
Jogurtowa z szynką i serem 50p.

DODATKI:

Sos: chrzanowy ,czosnkowo-jogurtowy, „Tysiąca Wysp” 100 p.
Ketchup, musztarda
Pikle – warzywa w zalewie 50 p.
Pieczywo, masło 100 p.

PRZEKĄSKI NA GORĄCO: (do wyboru 3 z 4 pozycji po 100 porcji):

Flaczki po włosku z parmezanem
Goloneczka na kapuście śliwkowej
Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
Solianka rosyjska

BUFET SŁODKI:

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń, ciasto – 150 g na osobę, owoce – 200 g na osobę

Soki „Toma”: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, woda nie gazowana Żywiec – bez ograniczeń

Pepsi 0,2 l – 1 szt. na osobę, woda gazowana Kropla Beskidu 0,33 l – 1 szt. na osobę

Dodatkowe informacje:

Opłata za menu dla dzieci:

- dzieci w wieku od 0 do 2 lat – bezpłatnie,
- dzieci w wieku od 3 do 10 lat – 70% ceny,
- dzieci powyżej 10 roku życia – 100 % ceny.

Opłata za menu osób pracujących (orkiestra, fotograf, kamerzysta itp.) – 70% ceny

Atrakcje kulinarne – za dodatkową opłatą:

BUFET WIEJSKI od min. 100 osób (14,00 zł/osoba)

BUFET FRUTTI DI MARE od min. 80 osób (28,00 zł/osoba)

BUFET SERY ŚWIATA od min. 100 osób (8,00 zł/osoba)

BUFET RYBNY od min. 100 osób (17,00 zł/osoba)

BUFET ANTIPASTI od min. 100 osób (10,00 zł/osoba)

BUFET MYŚLIWSKI od min 100 osób (34,00 zł/osoba)

BUFET DESEROWY 42 sztuki w witrynie 450,00 zł

UDŹCE NA PŁONĄCO Z KASZĄ GRYCZANĄ lub ZASMAŻANYMI ZIEMNIACZKAMI I SOSEM

CHRZANOWYM 1 sztuka 450,00 zł na 50 osób

FONTANNA CZEKOLADOWA + OWOCE + BISZKOPTY 250,00 zł

CARVING (dekoracje w owocach na bufet słodki) 200,00 zł

PATERA Z OWOCAMI (1 szt. na 50 osób) – 160,00 zł

PATERY CIAST - 150g/os (7zł/os)

PATERY CIAST + BANKIETÓWKI NA OZDOBNYCH PODSTAWACH (lustra, fale) 11,00zł/os

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ 25,00 zł/os

PIWO W KEGU 360,00 zł/30L lub 600,00 zł/50L

MOŻLIWOŚĆ WYKUPIENIA NAPOI ROZLICZANYCH WEDŁUG ZUŻYCIA PO WESELU:

- Sok „Toma” (pomarańczowy, czerwony grejpfrut, jabłkowy, czarna porzeczka) 4,80 zł / 1 litr
- Woda niegazowana „Górska Natura” 2,50 zł / 1, 5 litra
- Napoje gazowane w szklanych butelkach (woda gazowana, Pepsi, 7UP, Mirinda) 2,00 zł / 0,2 l
- Napoje gazowane (Pepsi, 7UP, Mirinda) -- 4,00 zł / litr

Dodatkowe usługi:

POKROWCE ECRUE + KOKARDY (ecrue, złote, bordowe, różowe, fioletowe) 10,00 zł / szt.

BARMAN 500,00 zł

BAŃKI MYDLANE 150,00 zł

WYNAJEM AUT – Pan Krzysztof +48606 668 771 k.adamczyk@staragarbarnia.pl

ŚLUB W PLENERZE 1.500,00 zł