



2021



OFERTA WESELNA



HOTEL BESKIDIAN***

WĘGIERSKA GÓRKA, UL 3 MAJA 12

RECEPCJA@BESKIDIAN.COM

+ 48 513 947 847

DZIEŃ ŚLUBU TO JEDNO Z NAJWAŻNIEJSZYCH WYDARZEŃ W ŻYCIU

SPRAWIMY, BY PIERWSZY DZIEŃ WASZEGO MAŁŻEŃSTWA
POZOSTAŁ NIEZAPOMNIANY.

HOTEL BESKIDIAN*** JEST WYJĄTKOWYM MIEJSCEM
Z NIEPOWTARZALNĄ ATMOSFERĄ, WSPANIAŁĄ OBSŁUGĄ
I ZNAKOMITĄ KUCHNIĄ, KTÓRA ZASPOKOI GUSTA
NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH GOŚCI.

NASZ HOTEL TO SPEŁNIENIE MARZEŃ O IDEALNYM MIEJSCU NA WASZE WESELE!





MENU WESELNE 2021 - 280zł/os

Zupa (do wyboru):

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z GRZANKAMI

KREM WŁOSKI POMIDOROWO - PAPRYKOWY Z KULECZKAMI ACINI DI PEPE

Danie główne (2,5 szt./os):

KIESZONKA ZE SCHABU NADZIEWANA SZPINAKIEM

I SZYNKĄ SZWARCWAŁDZKĄ W PANIERCE SEROWEJ

DE VOLAILLE Z MASŁEM CZOSNKOWYM I SEREM CHEDDAR W SEZAMIE

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

FILET PO BAŁKAŃSKU FASZEROWANY FETĄ I POMIDORAMI SUSZONYMI

W MARYNACIE ZIOŁOWEJ

PIECZEŃ ZE SCHABU NADZIEWANA GRZYBAMI

Dodatki skrobiowe

KLUSKI ŚLĄSKIE, FRYTKI

MŁODE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM I KOPERKIEM (SEZONOWO)

Surówki i sałatki (3 do wyboru):

KAPUSTA CZERWONA Z CEBULKĄ BLANSZOWANĄ

BURACZKI TARTE Z CHRZANEM I JOGURTEM GRECKIM

SURÓWKA Z MARCHEWKI Z SELEREM

SURÓWKA COLESLAW, MIX SAŁAT ZIELONYCH Z SOSEM DIJON

MIZERIA (SEZONOWO)

SOS PIECZENIOWY





Deser

TORT ŚMIETANKOWY Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

LUB ADWOKATOWY Z CZEKOLADĄ

- PODAWANY PO PIERWSZYM TAŃCU

(JEŚLI TORT MA BYĆ PODANY PÓŹNIEJ TO DESER DODATKOWO PŁATNY)

PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM LUB POMARAŃCZOWYM - 10ZŁ

LODY Z GORĄCYMI MALINAMI I BITĄ ŚMIETANĄ - 12ZŁ

LODY W SOSIE PIEPRZOWYM Z KARMELIZOWANYM ANANASEM I BITĄ ŚMIETANĄ - 13ZŁ

CREME BRULEE ZAPIEKANY Z BRĄZOWYM CUKREM - 14ZŁ

Zimna Płyta

(PODAWANA SUKCESYWNIE W TRAKCIE CAŁEGO PRZYJĘCIA,
UZUPEŁNIANA DO GODZINY 23:00)

SERY ŚWIATA Z KONFITURĄ DOMOWĄ

MIĘSA PIECZONE FASZEROWANE

CARPACCIO WOŁOWE Z PARMEZANEM NA RUKOLI

CYKORIA NADZIEWANA TATAREM Z ŁOSOSIĄ Z IMBIREM I SERKIEM MASCARPONE

TYMBALIKI DROBIOWE Z WARZYSKAMI

SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO Z PIECZONYM JABŁKIEM I ORZECHAMI

SAŁATA WŁOSKA Z PARMEZANEM I OLIWKAMI MAMUT

BRUSHETTA MIX Z POMIDORAMI SUSZONYMI, PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

I HUMUSEM Z PIECZONYCH WARZYSK Z RUKOLĄ

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

CROSSUSHI Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM, IMBIREM I WASABI

CHLEB WŁASNEGO WYPIEKU





I kolacja (do wyboru):

ZAPIEKANY FILET Z DORSZA W SOSIE POMIDOROWYM,
SERWOWANY Z KASZĄ I GRZANKĄ CZOSNKOWĄ
W TOWARZYSTWIE KAPUSTY WŁOSKIEJ Z CIECIERZYCĄ
MARYNOWANY KARCZEK NA PLACKU CUKINIOWO-ZIEMNIACZANYM
Z RAGOUT GRZYBOWYM I SAŁATKĄ SZWEDZKĄ
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE PIEPRZOWYM PODANE
Z ZIEMNIACZKAMI PIECZONYMI I BURACZKAMI W MUSZTARDZIE

II kolacja (do wyboru):

SZASZŁYK DROBIOWY SATAY W PANIERCE PANCO Z TALARKAMI
I SURÓWKĄ Z RZODKIEWKI
KOTLET BESKIDIAN – FILET DROBIOWY ZAPIEKANY
Z SOSEM BOŁOŃSKIM I SEREM MIMOLETTE
Z DUFFINKAMI ZIEMNIACZANYMI, SAŁATĄ PEKIŃSKĄ
Z KREMEM JOGURTOWYM Z ZIOŁAMI
KURCZAK TRYBOWANY W SOSIE KURKOWYM Z BIAŁYM WINEM
PODAWANY Z PUREE SZCZYPPIORKOWYM I SAŁATKĄ Z OGÓRKÓW
W MUSZTARDZIE MIODOWEJ

III kolacja (do wyboru):

RUBINOWY BARSZCZYK Z KROKIETEM
GRECKI GULASZ POMIDOROWO PAPRYKOWY
Z KIEŁBASĄ CHORIZO I ZIEMNIAKAMI
KOCIOŁEK ZBÓJNICKI Z KLUSECZKAMI I WARZYSKAMI
PIKANTNA POTRAWKA MEKSYKAŃSKA Z KULECZKAMI GRANDINI

IV kolacja – bufet:

ŻUREK STAROPOLSKI NA MAŚLANCE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I ZIEMNIAKAMI





PONADTO W CENIE OFERTY:

BUFET KAWOWY (KAWA, HERBATA, CZEKOLADA) Z EKSPRESU

NAPOJE: SOKI, WODA DZBANKI NA STOŁACH, NAPOJE GAZOWANE COCA-COLA, SPRITE - BUFET 0,5L

CIASTO: CZTERY RODZAJE - MALINOWA CHMURKA, SERNIK, ORZECHOWIEC, LEŚNY MECH Z GRANATEM, CIASTECZKA DROBNE, OWOCE, PODAWANE NA 3 POZIOMOWYCH PATERACH PO 2 NA STÓŁ POWYŻEJ 14 OSÓB

PODSTAWOWY WYSTRÓJ SALI, KRZESŁ ORAZ STOŁÓW (OBRUSY, FALBANY STOŁOWE, ŚWIECZNIKI, ZASTAWA STOŁOWA, BIAŁE POKROWCE NA KRZESŁA, KOKARDY NA KRZESŁA - 6 KOLORÓW DO WYBORU, ORAZ SERWETY W WYBRANYM KOLORZE)

CZERWONY DYWAN NA WEJŚCIU

TRADYCYJNE POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

APARTAMENT LUB POKÓJ DLA PARY MŁODEJ NA 1 NOC
(DOBA HOTELOWA OD 14.00 DO 12.00 DNIA NASTĘPNEGO)

NAPIS 3D LOVE I SUCHY LÓD GRATIS!!! POWYŻEJ 120 OSÓB NA PRZYJĘCIU WESELNYM

POWYŻSZA OFERTA PRZYGOTOWANA JEST DLA PRZYJĘĆ WESELNYCH POW. 90 OSÓB
CENY NA PRZYJĘCIA Z MNIEJSZĄ ILOŚCIĄ OSÓB SĄ NEGOCJOWANE INDYWIDUALNIE





DODATKOWO PŁATNE NA ZAMÓWIENIE – menu 280zł:

STÓŁ WIEJSKI – OSCYPEK WĘDZONY, OSCYPEK NIE WĘDZONY, KORBACZE WĘDZONE I NIE WĘDZONE, GOŁKA DUŻA WĘDZONA, GOŁKA MAŁA WĘDZONA, BUNDZ (SER OWCZY) – SEZONOWO, BRYNDZA, KĄTNICA BARANIA, UDZIEC PIECZONY WĘDZONY, BOCZEK WIEJSKI, KIEŁBASA Z NASZEJ WĘDZARNI, KABANOSY, SCHAB WĘDZONY, SMALEC, OGÓREK KISZONY, GORĄCY ŚWIEŻY CHLEBEK, SALCESON, PASZTET DOMOWY – 15zł/OS (200G/OS)

STÓŁ PASTERSKI – OSCYPEK WĘDZONY I NIE WĘDZONY, KORBACZE WĘDZONE I NIE WĘDZONE, KĄTNICA BARANIA, BUNDZ (SER OWCZY) – SEZONOWO, BRYNDZA, SMALEC, OGÓREK KISZONY, GORĄCY ŚWIEŻY CHLEBEK, GOŁKA DUŻA WĘDZONA, GOŁKA MAŁA WĘDZONA 10zł/OS (100G/OS)

STÓŁ Z OWOCAMI MORZA – HOMAR SMAŻONY NA MAŚLE ZIOŁOWYM, KREWETKI KRÓLEWSKIE PO PROWANSALSKU, MULE W SOSIE NEAPOLITANA NA BIAŁYM WINIE, SUSHI Z ŁOSOSIEM – RÓŻNE RODZAJE, CARPACCIO Z OŚMIORNICY, OŚMIORNICA W POMIDORACH, TATAR Z ŁOSOSIA Z SERKIEM PHILADELPHIA I IMBIREM – 20zł/OS

PIWO ŻYWIEC/BRACKIE – 400zł KEG 30L

WINO PÓŁWYTRAWNE FAISAO B/CZ – 40 zł/0,7L

MIODULA, CYTRYNÓWKA WŁASNEGO WYROBU – 40zł/0,5L

PO AMERYKAŃSKU – PONCZ Z OWOCAMI – 200zł/MISA 5L

SŁODKI BUFET – LEMONIADA CYTRYNOWA, LEMONIADA TRUSKAWKOWA, BEZY Z KREMEM I OWOCAMI SEZONOWYMI, TORT BEZOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I MUSEM ORZECHEWYM, MUFFINKI – RÓŻNE RODZAJE, PANNA COTTA Z TRUSKAWKAMI, MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY, GALARETKI Z BITĄ ŚMIETANĄ – RÓŻNE SMAKI, TARTA Z PIAŃKĄ WANILIOWO – JAGODOWĄ, DESERKI Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I MASĄ KAJMAKOWĄ, BANOFFEE PIE Z BANANAMI, MINI EKLERKI, KRUCHE CIASTECZKA Z KREMEM I OWOCAMI, PTYSIE W CZEKOLADZIE, **DLA DZIECI:** ŻELKI, PIANKI, M&MSY, LENTYLKI, GUMY, LIZAKI – 20zł/OS (2SZT/OS)

DODATKOWA KOLACJA – OD 12zł/OS

KOLACJA GRILLOWA POD WIATĄ BESKIDIAN GRILL – 40zł/OS (MOŻNA ZAMIENICIĆ ZA JEDNĄ Z KOLACJI Z DOPŁATĄ 20zł), W MENU: UDZIEC A'LA BESKIDIAN, GOŁONKO, ŻEBERKO, FILET Z GRILLA, KIEŁBASA, DUSZONKI, WARZYWA GRILLOWANE, KORYTKO PIEROGÓW, KAPUSTA ZASMAŻANA, SOS CZOSNKOWY, PIECZYWO

PAKIET ALKOHOLI NO LIMIT – WÓDKA, WINO, PIWO – 45zł/OS, WÓDKA DO WYBORU – WYBOROWA, STOCK, PAN TADEUSZ – PODAWANA W STOŁY, WINO P/W FAISAO BIAŁE/CZERWONE – BUFET, PIWO ŻYWIEC, TYSKIE 8zł

BARMAN I COCKTAIL BAR – 1500zł (OD 17:00 DO 2:00), W TYM 700zł ALKOHOLE I DODATKI DO DRINKÓW

KWIATY CIĘTE – WAZON WYSOKI MARTINI LUB WAZON NISKI – OD 70zł/SZT. DUŻY BUKIET NA PÓŁKOLE PRZED PREZYDIUM OD 180zł (CENA ZALEŻNA JEST OD WIELKOŚCI, RODZAJU KWIATÓW, ORAZ PORY ROKU)

TOP CHWILA – FOTO KABINA 700zł/2H

KAPELA GÓRALSKA – OD 600zł

ZBÓJNICY Z KAPEŁĄ GÓRALSKĄ – OD 1000zł

SAMOCHÓD DO ŚLUBU 500 zł/2H JAGUAR I-PACE EV 400HSE 2019-BLACK EDITION ELECTRIC CAR

SAMOCHÓD DO ROZWOŻENIA GOŚCI – 600zł/NOC OD 21:00 DO 6:00 FORD GALAXY 2018R. – 7 MIEJSC

USTAWIENIE OKRĄGŁYCH STOŁÓW – 400zł (MAX 9 SZT. PO 12 OSÓB + PREZYDIUM DO 32 OSÓB – STÓŁ PROSTOKĄTNY)

KORKOWE – 10zł/BUTELKA LUB 600zł/OPLATA JEDNORAZOWA (POW. 140 OSÓB ZWOLNIENIE Z OPLATY KORKOWEJ)

WÓDKA:

– WYBOROWA/PAN TADEUSZ/STOCK – 29zł/0,5L

– BIAŁY BOCIAN/OGIŃSKI – 32zł/0,5

– WÓDKA FINLANDIA/STUMBRAS – 35zł/0,5LL

