

2022/2023

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 - 310zł/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 COLESŁAW, 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

MIEŚA 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

CHŁEB 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 W SZKLANYCH BUTELKACH 0,2L - PEPSI, 7UP - (BUFET)

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 310zł

STÓŁ WIEJSKI – OSCYPEK WĘDZONY, OSCYPEK NIE WĘDZONY, KORBACZE WĘDZONE I NIE WĘDZONE, GOŁKA DUŻA WĘDZONA, GOŁKA MAŁA WĘDZONA, BUNDZ(SER OW CZY) – 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 – 20zł/OS (200G/OS)

STÓŁ PASTERSKI – OSCYPEK WĘDZONY I NIE WĘDZONY, KORBACZE WĘDZONE I NIE WĘDZONE, KĄTNICA BARANIA, BUNDZ (SER OW CZY)- SEZONOWO, BRYNDZA, SMALEC, OGÓREK KISZONY, GORĄCY ŚWIEŻY CHLEBEK, GOŁKA DUŻA WĘDZONA, GOŁKA MAŁA WĘDZONA 15zł/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 – 25zł/OS

PIWO ŻYWIEC/BRACKIE – 500zł KEG 30L

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 PIAKĄ 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 ZAMIENIC ZA JEDNĄ Z KOLACJI Z DOPŁATĄ 20zł), W MENU: UDZIEC A'LA BESKIDIAN, GOLONKO, ŻEBERKO, FILET Z GRILLA, KIEŁBASA, DUSZONKI, WARZYWA GRILLOWANE, KORYTKO PIEROGÓW, KAPUSTA ZASMAŻANA, SOS CZOSNKOWY, PIECZYWO

PAKIET ALKOHOLI NO LIMIT – WÓDKA, WINO, PIWO – 70zł/OS, WÓDKA DO WYBORU – WYBOROWA, STOCK, PAN TADEUSZ – PODAWANA W STOŁY, WINO P/W FAISAO BIAŁE/CZERWONE – BUFET

BARMAN I COCKTAIL BAR – 1800zł (OD 17:00 DO 2:00), W TYM 800zł ALKOHOLE I DODATKI DO DRINKÓW

KWIATY CIĘTE – WAZON WYSOKI MARTINI LUB WAZON NISKI – OD 120zł/SZT. DUŻY BUKIET NA PÓŁKOLE PRZED PREZYDIUM OD 250zł (CENA ZALEŻNA JEST OD WIELKOŚCI, RODZAJU KWIATÓW, ORAZ PORY ROKU)

TOP CHWILA – FOTO KABINA 700zł/2H

KAPELA GÓRALSKA – OD 700zł

ZBÓJNICY Z KAPELĄ GÓRALSKĄ – 1500zł

SAMOCHÓD DO ROZWOŻENIA GOŚCI – 700zł/NOC OD 21:00 DO 6:00 – **FORD GALAXY 2018R** – 7 MIEJSC

SAMOCHÓD DO ŚLUBU 600 zł/2H **JAGUAR I-PACE EV 400HSE 2019**-BLACK EDITION ELECTRIC CAR; KAŻDA NASTĘPNA GODZINA 100zł; **AUDI Q7 2022**, KOLOR BEIGE – 600zł/2H, KAŻDA NASTĘPNA GODZINA 100zł

USTAWIENIE OKRĄGŁYCH STOŁÓW – 500zł (MAX 9 SZT. PO 12 OSÓB + PREZYDIUM DO 32 OSÓB –

STÓŁ PROSTOKĄTNY)

ALKOHOLE W ATRAKCYJNYCH CENACH:

WÓDKA:

- WYBOROWA/PAN TADEUSZ/STOCK

- BIAŁY BOCIAN/OGIŃSKI

- FINLANDIA/STUMBRAS

WINO: PÓŁWYTRAWNE B/CZ

PIWO: ŻYWIEC, NAMYSŁÓW PILS

