



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 - 300zł/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

PIECZEŃ ZE SCHABU NADZIEWANA GRZYBAMI

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

KACZE UDKO W MARYNACIE ZIOŁOWEJ

FILET PO BAŁKAŃSKU FASZEROWANY FETĄ I POMIDORAMI SUSZONYMI

Dodatki skrobiowe (3 do wyboru):

KLUSKI ŚLĄSKIE, PUREE ZIEMNIACZANE, 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 TODESER 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 01:00)

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 WARZEWAMI

SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO Z PIECZONYM JABŁKIEM I ORZECHAMI

SAŁATKA WŁOSKA Z PARMEZANEM I OLIWKAMI MAMUT

BRUSHETTA MIX Z POMIDORAMI SUSZONYMI, PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

I HUMUSEM Z PIECZONYCH WARZEW Z RUKOLĄ

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

CROSSUSHI Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM, IMBIREM I WASABI

CHLEB WŁASNEGO WYPIEKU





Kolacja I - Uroczysta kolacja

(W WIACIE BESKIDIAN GRILL LUB NA SALI BANKIETOWEJ - ZALEŻNIE OD POGODY)

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY A'LA BESKIDIAN, GOLONKO W PIWIE, ŻEBERKO,
PIEROGI RUSKIE, PIEROGI Z GRZYBAMI, PYZY Z MIĘSEM, DUSZONKI, KAPUSTA
ZASMAŻANA, KIEŁBASKA SWOJSKA, KASZANKA, WARZYWA GRILLOWANE,
FILET Z GRILLA DROBIOWY,
SOS CZOSNKOWY, KETCHUP, MUSZTARDA, SWOJSKI SMALEC,
OGÓREK KISZONY, SWOJSKI CHŁEB Z PIECA

II kolacja (do wyboru):

ZAPIEKANY FILET Z DORSZA W SOSIE POMIDOROWYM, SERWOWANY Z KASZĄ
I GRZANKĄ CZOSNKOWĄ W TOWARZYSTWIE KAPUSTY WŁOSKIEJ Z CIECIERZYCĄ
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE PIEPRZOWYM
Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI
W OTOCZENIU BURACZKÓW W MUSZTARDZIE
WOŁOWINA DŁUGO DUSZONA W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH
Z DUFFINKAMI ZIEMNIACZANYMI I ROSZPONKĄ W MIODOWYM DRESSINGU
MARYNOWANY KARCZEK NA PLACKU CUKINIOWO ZIEMNIACZANYM
Z RAGOUT GRZYBOWYM I SAŁATKĄ SZWEDZKĄ

III kolacja (do wyboru):

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

IV kolacja – bufet (do wyboru):

ŻUREK STAROPOLSKI NA MAŚLANCIE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I ZIEMNIAKAMI
KWAŚNICA NA ŻEBERKU Z 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!!!

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 300zł

STÓŁ WIEJSKI – OSCYPEK WĘDZONY I NIE WĘDZONY, KORBACZE WĘDZONE I NIE WĘDZONE, GOŁKA MAŁA I DUŻA WĘDZONA, BUNDZ(SER OWCHY) – SEZONOWO, BRYNDZA, KĄTNICA BARANIA, UDZIEC PIECZONY WĘDZONY, BOCZEK WIEJSKI, KIELBASA 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 OWCHY) – SEZONOWO, BRYNDZA, SMALEC, OGÓREK KISZONY, GORĄCY ŚWIEŻY CHLEBEK, GOŁKA DUŻA I MAŁA WĘDZONA – 10 zł/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 – 40zł/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 ORZECHOWYM, PANNA COTTA Z TRUSKAWKAMI, MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY, MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY, GALARETKI Z BITĄ ŚMIETANĄ – RÓŻNE SMAKI, TARTA Z PIAKĄ WANILIOWO – JAGODOWĄ, DESERKI Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I MASĄ KAJMAKOWĄ, BANOFFEE PIE Z BANANAMI, MINI DONUTY, MINI EKLERKI, KRUCHE CIASTECZKA Z KREMEM I OWOCAMI, PTYSIE W CZEKOLADZIE
DLA DZIECI: ŻELKI, PIANKI, M&MSY, LENTYLKI, GUMY, LIZAKI – 20zł/OS (2SZT/OS)

DODATKOWO: 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 I KAPELA GÓRALSKA – OD 1000zł

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

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

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

KORKOWE – 10zł/BUTELKA LUB 600zł/OPLATA JEDNORAZOWA (POWYŻEJ 140 OS. – ZWOLNIENIE Z OPLATY)

WÓDKA:

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

– BIAŁY BOCIAN/OGIŃSKI – 32zł/0,5L

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

