

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 - 330zł/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 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 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

CHŁEB WŁASNEGO WYPIEKU





Kolacja I - Uroczysta kolacja (do wyboru):

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

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY A'LA BESKIDIAN, GOŁONKO 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 CHLEB Z PIECA

- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM Z MAKARONEM TAGLIATELLE
I BURACZKAMI W IMBIRZE
- ŁOSOŚ ZAPIEKANY W CIEŚCIE FRANCUSKIM W SOSIE WINNO - SEROWYM
Z LEKKĄ SAŁATKĄ TOSKAŃSKĄ
- ROLADKA DROBIOWA Z GRUSZKĄ I PESTO BAZYLIOWO-ORZECHEWYM
OTULONA BEKONEM W SOSIE SEROWYM Z RAGOUT WARZYWNYM I KASZĄ
BULGUR

II kolacja (do wyboru):

- ZAPIEKANY FILET Z DORSZA W SOSIE POMIDOROWYM, SERWOWANY Z KASZĄ
I GRZANKĄ CZOSNKOWĄ W TOWARZYSTWIE KAPUSTY WŁOSKIEJ Z CIECIERZYCĄ
- SZASZŁYK Z INDYKA I ANANASA W TEMPURZE NA RYŻU JAŚMINOWYM
Z OWSEM WODNYM I RYŻEM AZJATYCKIM
- 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 WARZYSKAMI
- PIKANTNA POTRAWKA MEKSYKAŃSKA Z KULECZKAMI GRANDINI

IV kolacja – bufet (do wyboru):

- ŻUREK STAROPOLSKI NA MAŚLANCE 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 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!!!

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 330zł;

STÓŁ WIEJSKI – OSCYPEK WĘDZONY I NIE WĘDZONY, KORBACZE WĘDZONE I NIE WĘDZONE, GOŁKA MAŁA I DUŻA 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, 20ZŁ/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 I MAŁA WĘDZONA – 15 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 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, 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 ALKOHOLO NO LIMIT – WÓDKA, WINO, PIWO – 70ZŁ/OS, WÓDKA DO WYBORU – WYBOROWA, STOCK, PAN TADEUSZ – PODAWANA W STOŁY, WINO P/W FAISAO BIAŁE/CZERWONE – BUFET, PIWO ŻYWIEC NAMYSŁÓW

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 I KAPELA GÓRALSKA – 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/CAŁOŚĆ (MAX 9SZT. 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

