

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 - ALL INCLUSIVE - 390zł/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 VOLAILE 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 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

SALAATKA Z SELERA NACIOWEGO Z PIECZONYM JABŁKIEM I ORZECHAMI

SALAATKA 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 CHŁEB Z PIECA

- POLĘDWICZKI 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-ORZECHOWYM 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 WARZYWAMI
- 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

PAKIET ALKOHOLI NO LIMIT - WÓDKA, WINO, PIWO. WÓDKA DO WYBORU

- WYBOROWA, STOCK, PAN TADEUSZ - PODAWANA W STOŁY, WINO P/W FAISAO BIAŁE/CZERWONE - BUFET, PIWO ŻYWIEC, NAMYSŁÓW

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)

WYSTRÓJ KWIATOWY - PO 1 KULI KWIATOWEJ NA STÓŁ I BUKIET NA PÓŁKOLE PRZED STÓŁ PREZYDIALNY

USTAWIENIE OKRĄGLYCH STOŁÓW - (MAX 9SZT. PO 12 OSÓB + PREZYDIUM DO 32 OSÓB - STÓŁ PROSTOKĄTNY)

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 390zł

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 ŁOSOSIĄ 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 PIANKĄ 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)

BARMAN I COCKTAIL BAR - 1800ZŁ (OD 17:00 DO 2:00) W TYM 800ZŁ ALKOHOLE I DODATKI DO DRINKÓW

TOP CHWILA – FOTO KABINA 700ZŁ(2H)

KAPELA GÓRALSKA - OD 700ZŁ

ZBÓJNICY Z KAPEŁĄ 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

