Przyjęcia weselne w sali Oranżeria

Oranżeria

SALA BANKIETOWA

Wesela w ogrodach leśnych

Śluby w plenerze

www.salaoranzeria.pl tel.(+48) 605 051 168 ul.Skrajna 1A Ząbki

Szanowni Państwo,

Przekazujemy w Państwa ręce kompleksową ofertę na organizację jednego z najważniejszych dni w życiu — Państwa Wesela.

Piękne wnętrza, elegancki wystrój i znakomita oferta kulinarna, połączone z profesjonalizmem, kreatywnością i pełnym zaangażowaniem personelu zagwarantują sukces organizacji przyjęcia.

Wieloletnie doświadczenie, oraz indywidualne podejście do oczekiwań każdego Gościa sprawią, że przyjęcie pozostanie na długo w pamięci Państwa Młodych oraz Gości.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

- **Salę Oranżeria**
  Elegancka, klimatyzowana sala przeznaczona na organizację imprez od 90 - 140 osób

- **Leśny Ogród**
  Klimatyczny pełen zielni leśny ogród, gdzie wśród licznych sosnowych drzew posadowione są namioty bankietowe przystosowane do organizacji imprez plenerowych. Idealne miejsce aby zorganizować ceremonię ślubną i przyjęcie weselne od 60 - 80 osób.

- **Grill Party**
  Do dyspozycji Gości oddajemy eleganckie namioty. Jest to idealne miejsce na organizację poprawin po przyjęciu weselnym.

Pomoc naszej doświadczonej Wedding Planner, oraz współpraca z najlepszymi partnerami ułatwią podjęcie ważnych decyzji podczas przygotowań.

Będziemy czuli się zaszczyceni, jeżeli wybiorą Państwo salę Oranżeria jako miejsce organizacji Państwa przyjęcia.

Dział organizacji przyjęć:
e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl
tel: +48 605 051 168

Pakiet „Tradycyjne Wesele”

- Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- 4 serwowane dania gorące
  - I Uroczysty obiad : zupa, danie główne, deser
  - II Danie serwowane
  - III Danie serwowane
  - IV Danie serwowane dla najbardziej wytrwałych
- 8 przystawek zimnych
- Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- Napoje bez limitu
- Profesjonalną obsługę
- Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- Czerwony dywan
- Duży bezpłatny parking
- Stylową aranżację Sali, która zawiera:
  - świece, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu (bukiety z eustomy, margerytki, frezji) pokrowce na krzesła
- Degustację menu weselnego dla 2 osób (2 przystawki, zupa, danie, główne, deser)
- Wynajem sali do godziny 05:00, przyjęcie może trwać nie dłużej niż 11 godzin
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej

CENA 280,00 zł/os *

Pakiet „Wesele Premium ”

- Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Przywitanie gości winem musującym
- 5 serwowanych dań gorących
  - I Przystawka serwowana
  - II Uroczysty obiad: zupa, danie główne, deser
  - III Danie serwowane
  - IV Danie serwowane
  - V Danie serwowane dla najbardziej wytrwałych
- 10 przystawek zimnych
- Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- Napoje bez limitu
- Profesjonalną obsługę
- Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- Czerwony dywan
- Duży bezpłatny parking
- Stylową aranżację sali, która zawiera:
  - Świece – wysokie świeczniki, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu – (bukiety z eustomy, margerytki, frezji) pokrowce na krzesła
- Degustację menu weselnego dla 2 osób (2 przystawki, zupa, danie główne, deser)
- Wynajem sali do godziny 05:00 przyjęcie może trwać nie dłużej niż 11 godzin
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej
- Pokój dla Państwa Młodych
- Winietki z nazwiskami Gości wg standardu lokalu
- Romantyczną kolację dla Młodej Pary w I Rocznicę Ślubu

CENA 350,00 zł/os *

* Cena pakietu dotyczy rezerwacji od 90 osób
* Cena nie ulega zmianie w przypadku rezygnacji z wymienionych w ofercie usług

Menu:

Przystawka serwowana:

- Roladki z szynki dojrzewającej z rukolą, suszonymi pomidorami oprószone parmezanem, skropione sosem bazyliowym podane z chrupiącą grzanką
- Tarta z kozim serem podana na chrupiących sałatach skropionych dresingiem malinowym
- Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowaną burakiem z grzanką ziołową

Zupa (dwie do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Rosół z pierożkami z dziczyzny
- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i łezką śmietany
- Flaki po staropolsku
- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą
- Zupa kurkowa oprószona świeżą natką pietruszki zabielana (lipiec, sierpień)
- Aksamitna zupa z dyni z chrustem z boczku i pestkami(wrzesień, październik, listopad)
- Krem szparagowy (maj, czerwiec)
- Chłodnik litewski z jajkiem (czerwiec, lipiec)

Danie główne (serwowane):

- Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret
- Soczysta pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta, podana z sosem kremowo bazyliowym, ziemniakami puree i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret
- Trybowane udziki z kurczaka owinięte plastrem boczku, faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z ziemniakami opiekanymi i surówką z czerwonej kapusty
- Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym podawane z ziemniakami opiekanymi i pieczonym jabłkiem
- Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie i musztardzie podana z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami
- Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekanymi ziemniakami i fasolka szparagową
- Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami opiekanymi i fasolką szparagową
- Żeberka w sosie BBQ podawane z frytkami i surówka colesław
- Polędwica z dorsza z sosem krewetkowo-pomidorowym, puree z gorczycą i zieloną fasolką szparagową
- Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, puree i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret

Dania dla najbardziej wytrwałych:

- Wołowina po burgundzku
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub grzybowym
- Barszcz czerwony z krokietem mięsnym lub kapustą i pieczarkami
- Boeuf strogonow
- Zupa myśliwska (w sezonie zimowym)

Przekąski zimne i sałaty

- Półmisek mięs pieczonych i półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Tortilla z warzywami do wyboru z:
  - grillowanym kurczakiem
  - wędzonym łososiem
  - szynką dojrzewającą
- Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
- Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- Galantyna z kurczaka w galarecie pomarańczowej
- Tatar ze śledzia podawany na pumperniklu
- Tymbaliki drobiowe
- Galantyna z kaczki z figą i orzechem włoskim
- Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
- Galaretka z nóżek wieprzowych
- Pałki z kurczaka z sosem barbacue
- Terrina z sandacza i łososia ze szpinakiem pod szafranową galaretą
- Deski serów z bakaliami winogronami i krakersami

Sałaty

- Bukiet kruchych salat z julienne warzywnym oprószony prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem
- Sałatka z ruccoli i pomidorków cherry oprószona chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
- Sałatka jarzynowa
- Sałata ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
- Mieszane sałaty z pieczonym burakiem serem pleśniowym, orzechami, gruszką, płatkami migdałów i granatem
- Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Mieszane sałaty z fetą, świeżymi warzywami i oliwkami' skropione sosem vinegret
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami

Dodatki

- Warzywa świeże i konserwowe
- Sos tatarski, chrzan i ćwikła
- Masło smakowe
- Pieczywo mieszane

Deser serwowany

- Lody waniliowe z sosem z gorących wiśni
- Trio lodowe z owocami i bitą śmietaną (truskawka, czekolada, wanilia)
- Lody własnego wyrobu z nutą amaretto, karmelizowanym i płatkami migdałów i sosem toffi
- Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Sernik z białą czekoladą z frużeliną owocową

Słodki bufet

- Patery ciast
- Mini deserki smakowe (trzy deserki do wyboru)
  - Panna cotta z sosem owocowym
  - Tiramisu
  - Mus waniliowy z frużeliną z owoców leśnych
  - Mus czekoladowy z wiśniami
  - Creme brullee
  - Patery owoców filetowanych - 15,00 ZŁ/os

Napoje (bez limitu)

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy
- Woda niegazowana z cytryną i woda gazowana
- Napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite, tonic

Przystawki dodatkowo płatne:

- Tatar wołowy – 15,00 zł
- Tatar z łososia – 19.00 zł
- Inne przystawki dodatkowo zamawiane do w/w pakietów - 11,00 ZŁ/os

Bufety tematyczne

Bufet staropolski – 50,00 zł/os*

- Wędzonki z własnej wędzarni (baleron, szynka, polędwica)
- Pasztety domowe
- Kiełbasy, kaszanki
- Salceson
- Szynka pieczona w miodzie i musztardzie
- Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- Marynowane grzybki
- Ogórki kiszone
- Chleb żytni na zakwasie

Myśliwskie trofea – 70,00 zł/os (dostępne w miesiącach; październik, listopad, grudzień, styczeń, luty)

- Kiełbasa z dzika
- Pasztet z dziczyzny z grzybami
- Wędzony udziec z jelenia
- Wędzona karkówka z dzika
- Pierogi z dziczyzną
- Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- Marynowane grzybki
- Ogórki kiszone
- Chleb żytni na zakwasie

*- bufety tematyczne przygotowywane są dla minimum 50 osób

Pokazy kulinarne :

- Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekanymi i modrą kapustą – dostępny w miesiącach (październik, listopad, grudzień, styczeń, luty) – podlega indywidualnej wycenie
- Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliami w sosie żurawinowo – wiśniowym podany z kaszą gryczaną – 40,00 zł/os*
- Łosoś faszerowany na postumencie – 850,00 zł - 1 szt.
- Ryby prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami i cytryną podawane z sałatką ziemniaczaną – 56,00 zł/os*

* Pokazy kulinarne przygotowywane są dla minimum 50 osób

Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

- Podstawy pod talerze 5,00 zł/os
- Bukiety w wysokich wazonach od 120,00 zł/szt.
- Bukiety kwiatowe na specjalne zamówienie od 60,00 zł
- Organizacja ślubu w plenerze
  - Ślubna altana (biała dekoracja ściana, godło, dekoracja kwiatowa stołu do podpisana aktu ślubnego, 2 krzesełka, podest) – 2.000,00 zł
  - Czerwony dywan 200,00 zł
  - Krzesła w białych pokrowcach – 10,00 zł/szt.
  - Dodatkowe dekoracje kwiatowe wg. indywidualnej wyceny
- Animator dla dzieci – wg indywidualnej wyceny
- Pokazy barmańskie z profesjonalną obsługą – wg indywidualnej wyceny
- Oprawa muzyczna – DJ – wg indywidualnej wyceny
- Oprawa świetlna – wg indywidualnej wyceny

Zasady organizacji przyjęcia:

- Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji na okres 10 dni.
- Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 2.000,00 zł.
- Przyjęcia w sali bankietowej organizowane są od 90 osób.
- Przyjęcia weselne w ogrodzie organizowane są od 60 osób.
- Ustalenie menu odbywa się na minimum 60 dni przed datą planowanego przyjęcia.
- Wszelkie zmiany możliwe są do 30 dni przed datą planowanego przyjęcia.
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób odbywa się na 21 dni przed planowaną datą przyjęcia.
- Rozliczenie przyjęcia:
  - Zaliczka po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia,
  - 70 % wartości przyjęcia płatne 7 dni przed datą planowanego przyjęcia,
  - Ostateczne rozliczenie kosztu przyjęcia możliwe jest w dniu przyjęcia po jego zakończeniu.

W przypadku wprowadzenie restrykcji rządowych dotyczących działalności gastronomicznej spowodowanej COVID19 wpłacona zaliczka na poczet przyjęcia może zostać zwrócona na podstawie otrzymanego paragonu fiskalnego.
Istnieje możliwość rozliczenia wpłaconej zaliczki w formie realizacji innej usługi gastronomicznej.

*Do cen zawartych za wartych w ofercie zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości końcowego rachunku
*Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66. § 1. 1kc

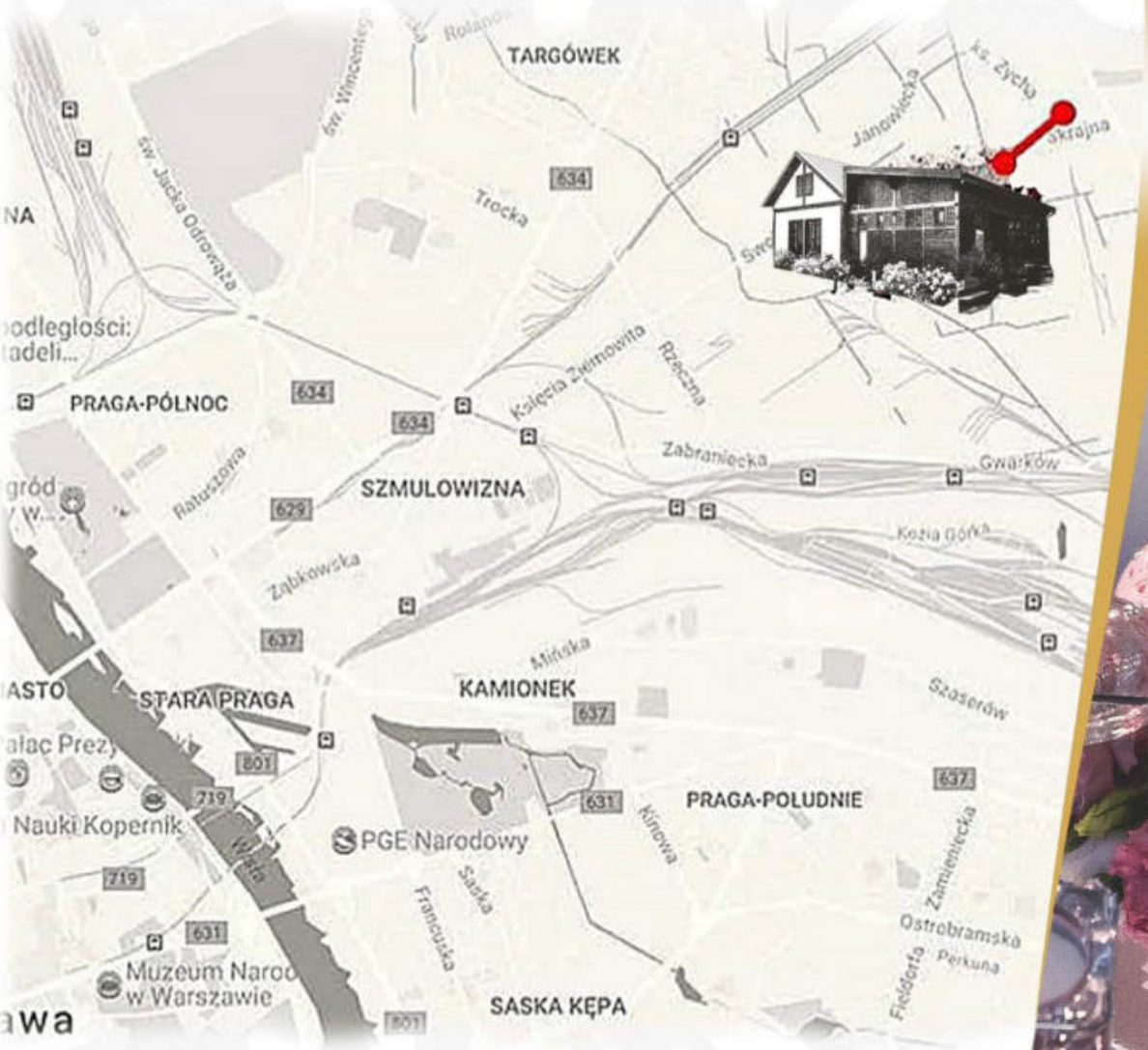
Sala Oranżeria

Ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki

tel. (+48) 605 051 168

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

www. salaoranzeria.pl



Oranżeria
SALA BANKIETOWA