



OFERTA NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA WESELNEGO W KARCZMIE TATRZAŃSKI BÓR 2024r.

PIERWSZY DZIEŃ WESELA

Progi cenowe dla wesela:

do 50 osób -> 410 zł za osobę dorosłą
do 100 osób -> 385 zł za osobę dorosłą
do 150 osób -> 365 zł za osobę dorosłą
ponad 150 osób -> 330 zł za osobę dorosłą + Karczma na wyłączność
ponad 250 osób -> 320 zł za osobę dorosłą+ Karczma na wyłączność
ponad 300 osób -> 310 zł za osobę dorosłą+ Karczma na wyłączność

Dzieci do lat 3 GRATIS. Od 4 do 12 lat 70% ceny osoby dorosłej.

DRUGI DZIEŃ WESELA

155 zł za osobę dorosłą
niezależnie od ilości osób w dniu pierwszym

Dzieci do lat 3 GRATIS. Od 4 do 12 lat 70% ceny osoby dorosłej.

Wesela organizowane w DNI POWSZEDNIE, objęte zostają zniżką w wysokości:

a/ w sezonie – 5%
b/ poza sezonem – 10%

Przy rezerwacji minimum 4 pokoi w Naszych Apartamentach otrzymają Państwo 5% rabatu od obowiązujących cen standardowych.

POWYŻSZE CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE NA SKUTEK WZROSTU CEN PRODUKTÓW I USŁUG WIDNIEJĄCYCH W NASZEJ OFERCIE ¹.

REZERWACJA TERMINU

Wstępną, słowną rezerwację terminu możemy Państwu zatrzymać na okres dwóch tygodni.
Dopiero wpłata zadatku w wysokości 2500 zł jest gwarancją rezerwacji terminu.
W przypadku rezygnacji z zarezerwowanego terminu wpłacony zadatek w wysokości 2500 zł
NIE PODLEGA ZWRÓTOWI.

¹ W przypadku zdarzeń losowych, niezależnych od Zleceniobiorcy (np. pandemia, wojna, trzęsienie ziemi) bądź kryzysu gospodarczego lub niestabilnych cen rynkowych cena może ulec zmianie do 10% bez potrzeby informowania o tym Zleceniodawcy. W przypadku podwyżki cen o ponad 10% Zleceniodawca zostanie o tym poinformowany nie później, niż na 3 miesiące przed planowaną datą uroczystości.



DZIESIĘĆ DNI PRZED UROCZYSTOŚCIĄ

Należy podać dokładną liczbę Gości, za którą dokonywane będzie rozliczenie (zgodnie z progiem cenowym wesela). Po tym terminie podana liczba osób może ulec zmianie na mniejszą, jednak rozliczenie końcowe nastąpi na podstawie zadeklarowanej wcześniej ilości. Wtedy również należy poinformować, na jakie dodatkowe usługi są Państwo zdecydowani (np. słodki stół, stół góralski itp.)

Na podstawie powyższych ustaleń wpłacają Państwo 50% wartości całościowej kwoty.

Po dokonaniu wpłaty nasz Menager będzie się z Państwem kontaktował w sprawie ustalenia Menu i Harmonogramu Przyjęcia.

Pozostałą należność wpłacają Państwo dzień po Uroczystości.

FORMA PRZYJĘCIA

Wesela organizowane są sposobem tradycyjnym przy stołach i ławach ustawionych w formie biesiadnej.

Wszelkie inne ustawienia omawiamy podczas osobistego spotkania z Parą Młodą. Najczęściej wesela odbywają się na sali górnej z przygotowaną na dole salą do tańczenia. Istnieje możliwość organizacji wesela w całym obiekcie.

CO ZAPEWNIAMY W CENIE

Nakrycie stołów (obrussy, serwetki, świeczniki ze świecami, stożki flizelinowe)

Chleb weselny na przywitanie Państwa Młodych

Kieliszkę do rozbicia przez Młodą Parę

Kieliszek wina musującego dla każdego z Gości

*Cztery ciepłe posiłki w pierwszy dzień wesela, trzy ciepłe posiłki w drugi dzień wesela
Nieograniczona ilość napoi koncernu coca-cola, soków owocowych oraz wody mineralnej*

Zimne zakąski, dwie sałatki

Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni

Owoce świeże sezonowe mieszane

Poczęstunek do cepca

Obsługę kelnerską oraz serwis talerzowy

Przestronny parking, niestrzeżony, monitorowany całą dobę

Dostęp do ogrodu z placem zabaw dla dzieci

Szatnię (szatniarz za dodatkową dopłatą)

Nadzór osoby odpowiedzialnej za prawidłowy przebieg scenariusza przyjęcia

ALKOHOL:

Pobieramy 10 zł korkowego za osobę dorosłą, niezależnie od ilości alkoholu, jaki Państwo dostarczycie.

Wszelkie trunki jakie mają znaleźć się na stołach Gości ustalamy indywidualnie.

Chętnie pomagamy w wyborze asortymentu.

Polecamy ustawienie barku alkoholowego na podświetlonych szklanych płytach.

Resztę płytek można uzupełnić słodkim stołem lub owocami.

Do dyspozycji Pary Młodej, udostępniamy chłodnię na alkohol.

Podstawowe nakrycie stołu: biały obrus, zastawa stołowa, biała serwetka, biała świeca



Stół w pełni nakryty: od lewej -> napoje, zimna płyta, cooler z lodem, dekoracja (we własnym zakresie), ciasta + owoce, sok, woda

Stół w pełni nakryty (zbliżenie):



Stół w pełni nakryty (zbliżenie) wraz z dokładnym opisem



PRZYJEMNOŚCI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

*Słodki Stół pakiet podstawowy lub rozszerzony
Stół góralski podstawowy lub rozszerzony
Piwo beczkowe 30L lub 50 L
Kawa z ekspresu
Poczęstunek dla Fiaaków (drugie danie obiadowe + napój)
Poczęstunek do błogosławieństwa w restauracji (jeśli takowe odbywa się u nas w Karczmie)
V posilek w pierwszy dzień wybierany z dań na III lub IV posilek ciepły z menu – koszt 25 zł na osobę
IV posilek na drugi dzień wybierany z dań na III lub IV posilek ciepły z menu – koszt 25 zł na osobę
Bukietki kwiatów na stołach
Paczki z ciastem dla Gości
Czerwony dywan przed wejściem
Osoba roznosząca alkohol*

SKŁAD PODSTAWOWEGO STOŁU GÓRALSKIEGO:

*Smalec ze skwarkami,
Chleb wiejski,
Moskole, Masło czosnkowe,
Ogórki kiszane, pikłe
Sos chrzanowo - żurawinowy,
Galaretki drobiowe i wieprzowe
Mięsa pieczone i wędzone według receptur naszych kucharzy,
Kielbasa wiejską, salcesony wiejskie, pasztety wiejskie*

SKŁAD POCZĘSTUNKU NA BŁOGOSŁAWIENSTWO:

*półmisek wędlin regionalnych
półmisek serów regionalnych
kiszonki i pikłe
ciasta i owoce
kawa biała i czarna, herbata
napoje typu coca-cola, fanta, sprite
woda mineralna gazowana i niegazowana
soki: jabłkowy i pomarańczowy*

Możemy na specjalne życzenie polecić kapelę góralską, cukiernię, dekoratorki, animatorów, DJ-a, barmanów... i wielu innych usługodawców, z którymi nasza współpraca odbywa się bezproblemowo.



PRZYKŁADOWY SCENARIUSZ WESELA:

PIERWSZY DZIEŃ WESELA:

NA POCZĄTKU:

*Przywitanie Młodych chlebem i solą przez Rodziców lub delegację restauracji.
Wzniesienie toastu na Sali, zajęcie miejsc przy stołach przez Weselników, obiad.*

DANIA ZA KOLEJĄ SERWOWANE:

Zupa

Główne danie

Deser

Po deserze pierwszy taniec Pary Młodej

O ustalonej godzinie kolejne II danie

Tort weselny dostarczony przez Parę Młodą

Kolejne III danie główne serwowane zgodnie z ustaloną godziną

Oczepiny lub Cepiec – na specjalne życzenie Gości serwujemy poczęstunek na paterach: oscypek, ogórek, kiszony, kiełbasa wiejska

Na koniec o ustalonej godzinie serwujemy IV danie

Na specjalne życzenie serujemy również V posiłek

NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA ZNAJDUJĄ SIĘ:

Półmiskij wędlin

Półmiskij serów regionalnych (oscypek, korboc)

Kawałki kurczaka w złocistej panierce Panko

Pasztecik Szefa Kuchni

Pieczyno

Sos

Dwie sałatki

Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni

Owoce świeże sezonowe mieszane

NAPOJE NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA:

Napoje gazowane koncernu Coca-Cola (cola, fanta, sprite)

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gorące na bufecie kawowym: kawa czarna i biała, herbata



DRUGI DZIEŃ WESELA

ROZPOCZĘCIE godzina 16:00

DANIA ZA KOLEJĄ SERWOWANE:

Zupa

Główne danie

Deser

O ustalonej godzinie II danie

Kolejne III danie

Na specjalne życzenie serujemy również IV posiłek.

NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA ZNAJDUJĄ SIĘ:

Półmiski wędlin

Półmiski serów regionalnych (oscypek, korboc)

Kawałki kurczaka w złocistej panierce Panko

Paszteciki Szefa Kuchni

Pieczyno

Sos

Dwie sałatki

Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni

Owoce świeże sezonowe mieszane

NAPOJE NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA:

Napoje gazowane koncernu Coca-Cola (cola, fanta, sprite)

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gorące: kawa czarna i biała, herbata



Menu

W miarę możliwości postaramy się spełnić wszelkie Państwa oczekiwania i sprawić, by od strony kulinarnej ten dzień przyniósł Państwu tyle radości, co całe wspólne życie.

ZAKĄSKI ZIMNE

*Półmiski wędlin
Półmiski serów regionalnych (oscypek, korboc)
Kawałki kurczaka w złocistej panierce
Paszteciki Szefa Kuchni*

Sosy (do wyboru jeden):

*Tatarski
Salsa (pomidorowo – pikantny)
Ziołowy
Tzatziki*

SALATKI

(do wyboru są dwie sałatki)

*Grecka (sałata, pomidor, ogórek świeży, papryka świeża, oliwki, bundz, sos vinegrette)
Wegetariańska (brokuł, pomidor, jajko gotowane, kukurydza, ser, sos majonezowo-jogurtowy, przyprawy)
Góralaska (sałata, pomidor, ogórek świeży, boczek, oscypek tarty, jajko, sos vinegrette)
Jarzynowa (marchew, seler, ziemniaki, jabłko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, musztarda, przyprawy)
Sałatka „Babuni” (kapusta pekińska, ser żółty, szynka, jajko, marynowana cebulka, majonez)
Z pieczarkami (pieczarki blanszowane, szynka, ser żółty, por, jajko, majonez, przyprawy)
Z kurczakiem (kurczak, seler konserwowy, brzoskwinia, por, jajko, majonez, przyprawy)
Śledzie w oleju lub śmietanie*

ZUPA

Spośród wymienionych zup mogą Państwo wybrać tę jedną najbardziej preferowaną, która zadowoli zarówno Państwa jak i Gości.

*Rosół z makaronem
Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami
Żurek z kiełbasą i ziemniakami
Grzybowa z makaronem łazankowym (dopłata 5 zł na osobę)
Włoską zupa minestrone
Krem z dyni z prażonymi migdałami (dopłata 5 zł na osobę)
Krem kalafiorowy z groszkiem ptysiovym
Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi*



PROPONOWANE DANIA NA OBIAD:

MIEŚSA SMAŻONE, PANIEROWANE, ZAWIJANE:

Z DROBIU:

*Kotlet de volaille (masło, ser)
Filet drobiowy panierowany*

Z WIEPRZOWINY:

*Kotlet „Tatrzański Bór” (pieczarka, boczek, papryka, ser żółty)
Kotlet bacowski zawijany, panierowany (boczek, ogórek kiszony, oscypek)
Kotlet a’la Cordon Blue (ser, szynka, pietruszka, masło)
Kotlet schabowy*

ROLADY I MIEŚSA PIECZONE:

Z DROBIU:

*Piers z kureczką z farszem grzybowym
Piers z kureczką z farszem szpinakowym
Indyk pieczony w musztardzie Dijon i tymianku
SOSY (do wyboru jeden): serowy/ śmietanowy/ ziołowy/ grzybowy*

Z WIEPRZOWINY:

*Schab pieczony
Schab pieczony ze śliwką lub morelą
Roladka z polędwicy wieprzowej
Polędwiczka wieprzowa
SOSY (do wyboru jeden): własny/ tymiankowy/ czosnkowy / serowo-bekonowy / pieczarkowy*

Z GRILLA:

Z DROBIU:

*Filet z kureczką grillowany z sosem żurawinowo-winnym
Filet z kureczką z sosem śmietanowo - grzybowym
Filet z kureczką z sosem serowo - bekonowym*

Z WIEPRZOWINY

Schab zawijany, przyprawiony szafrą i zawijany w boczek

Z tych kilku propozycji bardzo prosimy o wybór dwóch, które Państwu najbardziej odpowiadają i spełniają oczekiwania smakowe.



DODATKI:

Ziemniaki gotowane
Ziemniaki puree
Talerki ziemniaczane
Frytki
Ryż
Kluski śląskie
Kopytka

Spośród wyżej wymienionych dodatków mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany

SURÓWKI:

Z marchwi z jabłkiem
Z marchwi z chrzanem
Z selera
Z czerwonej kapusty
Z kapusty pekińskiej
Z pomidora z cebulką
Z kapusty kiszzonej
Mizeria
Wiosenna (sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, oliwa z przyprawami)
a la Coleslaw (kapusta pekińska, marchewka, jabłko, cebula, pietruszka, majonez)
Szwedzka (ogórki konserwowe, cebula czerwona, miód, curry)

Do zestawu obiadowego można wybrać trzy surówki.

DESER:

Lody z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z lodami
Sufflet czekoladowy z gałką lodów i bitą śmietaną
Ciastko bankietowe owocowe (truskawkowe, czekoladowe, brzoskwiniowe, jagodowe, malinowe, jabłkowe)

Spośród wyżej wymienionych deserów mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany.



PROPONOWANE DANIA NA DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

*Szynka wieprzowa w sosie tymiankowym podana z kłuskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło
Sandacz w sosie grzybowym podany z ryżem oraz warzywami gotowanymi *
Filet z kurczaka w panierce Panko podany z frytkami oraz surówką z marchewki
Filet z pstrąga podany z ziemniakami opiekаныmi oraz sałatką szwedzką*
Rolada z indyką w sosie miodowo-musztardowym podany z kopytkami oraz buraczkami na ciepło
Zraziki wieprzowe w sosie własnym podane z kłuskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło
Pieczone żebro z ziemniakiem pieczonym na kapuście zasmażanej *
Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu, z kapustą zasmażaną podany z puree ziemniaczanym*

**Dania dodatkowo płatne 10 zł/osobę*

PROPONOWANE DANIA NA TRZECI I CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

*Flaki
Bigos
Strogonow (wołowina, pieczarki, cebula, koncentrat pomidorowy) *
Leczo
Kocioł Juhasa (mięso wieprzowe z jarzynami oraz kłuseczkami)
Barszcz z kłokietem lub z bułeczką faszerowaną pieczarkami i cebulką, zapiekaną serem
Bogracz (wieprzowina, marchew, seler, cebula, papryka świeża, koncentrat pomidorowy)
Biały Strogonow
Naleśniki z kąciką z duffinkami i surówką z pora **

**Dania dodatkowo płatne 5 zł/osoba*



**W PRZYPADKU WESELA DWUDNIOWEGO,
MENU NA DRUGI DZIEŃ WYBIERAJĄ PAŃSTWO
Z MENU PONIŻEJ.**

ZAKĄSKI ZIMNE

Półmiski wędlin
Półmiski serów regionalnych (oscypek, korboc)
Kawałki kurczaka w złocistej panierce
Paszteciki Szefa Kuchni

Sosy (do wyboru jeden):

Tatarski
Salsa (pomidorowo – pikantny)
Ziołowy
Tzatziki

SALATKI

(do wyboru są dwie sałatki)

Grecka (sałata, pomidor, ogórek świeży, papryka świeża, oliwki, bundz, sos vinaigrette)
Wegetariańska (brokuł, pomidor, jajko gotowane, kukurydza, ser, sos majonezowo-jogurtowy, przyprawy)
Górska (sałata, pomidor, ogórek świeży, boczek, oscypek tarty, jajko, sos vinaigrette)
Jarzynowa (marchew, seler, ziemniaki, jabłko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, musztarda, przyprawy)
Sałatka „Babuni” (kapusta pekińska, ser żółty, szynka, jajko, marynowana cebulka, majonez)
Z pieczarkami (pieczarki blanszowane, szynka, ser żółty, por, jajko, majonez, przyprawy)
Z kurczakiem (kurczak, seler konserwowy, brzoskwinia, por, jajko, majonez, przyprawy)
Śledzie w oleju lub śmietanie

ZUPA

Spośród wymienionych zup mogą Państwo wybrać tę jedną najbardziej preferowaną, która zadowoli zarówno Państwa jak i Gości.

Rosół z makaronem
Kwaśnica z zeberkiem i ziemniakami
Żurek z kiełbasą i ziemniakami
Grzybowa z makaronem łazankowym (dopłata 5 zł na osobę)
Włoska zupa minestrone
Krem z dyni z prażonymi migdałami (dopłata 5 zł na osobę)
Krem kalafiorowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi



PROPONOWANE DANIA NA OBIAD I DRUGI CIEPEŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

*Szynka wieprzowa w sosie tymiankowym podana z kłuskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło
Sandacz w sosie grzybowym podany z ryżem oraz warzywami gotowanymi *
Filet z kurczaka w panierce Panko podany z frytkami oraz surówką z marchewki
Filet z pstrąga podany z ziemniakami opiekаныmi oraz sałatką szwedzką*
Rolada z indyką w sosie miodowo-musztardowym podany z kopytkami oraz buraczkami na ciepło
Zraziki wieprzowe w sosie własnym podane z kłuskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło
Pieczone żebro z ziemniakiem pieczonym na łąpustce zasmażanej *
Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu, z łąpustką zasmażaną podany z puree ziemniaczanym*

**Dania dodatkowo płatne 10 zł/osobę*

DESER:

*Lody z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z lodami
Suflet czekoladowy z gałką lodów i bitą śmietaną.
Ciastko bankietowe owocowe (truskawkowe, czekoladowe, brzoskwińowe, jagodowe, malinowe, jabłkowe)*

Spośród wyżej wymienionych deserów mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany.

PROPONOWANE DANIA NA TRZECI CIEPEŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

*Flaki
Bigos
Strogonow (wołowina, pieczarki, cebula, koncentrat pomidorowy) *
Leczo
Kocioł Juhasa (mięso wieprzowe z jarzynami oraz kłuseczkami)
Barszcz z kłokietem lub z bułeczką faszerowaną pieczarkami i cebulką, zapiekaną serem
Bogracz (wieprzowina, marchew, seler, cebula, papryka świeża, koncentrat pomidorowy)
Biały Strogonow
Naleśniki z kączką z duffinkami i surówką z pora **

**Dania dodatkowo płatne 5 zł/osoba*



SZCZEGÓŁY OFERTY NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA WESELNego 2024 r.

1. Wstępna, ustna rezerwację utrzymujemy na okres dwóch tygodni. Dopiero wpłata zadatku w wysokości 2500, zł jest 100% potwierdzeniem rezerwacji terminu. Zadatek jest rozliczany przy końcowym rozliczeniu. W przypadku rezygnacji z zarezerwowanego terminu **WPLACONY ZADATEK** w wysokości 2500 zł **NIE PODLEGA ZWROTOWI**.
2. W pierwszy dzień wesela, w cenę wliczone są:
obiad (zupa, danie główne: dwa mięsa dla każdego + jeden dodatek skrobiowy + trzy surówki), **deser, trzy posiłki ciepłe** podane o ustalonych wcześniej godzinach (istnieje możliwość domówienia dodatkowego dania w cenie 35zł/od osoby), na stołach **zakąski zimne**, w tym sery regionalne, wędliny, zakąską szefa, **napoje gorące** (kawa rozpuszczalna i parzona, herbata), **napoje zimne** bez ograniczeń (wyłącznie na czas trwania przyjęcia, zabrania się wynoszenia napojów poza teren Karczmy. Wszystkie napoje, które zostaną na stołach po skończonym przyjęciu nie podlegają zwrotowi Parze Młodej, są własnością Karczmy), **szampan, kieliszki do rozbicia dla Pary Młodej, chlebek na przywitaniu, poczęstunek do cepca**.
3. W drugi dzień wesela, w cenę wliczone są: **obiad** (zupa, danie główne), **deser, dwa posiłki ciepłe** podane o ustalonych wcześniej godzinach (istnieje możliwość domówienia dodatkowego dania w cenie 35zł/od osoby), na stołach **zakąski zimne**, w tym sery regionalne, wędliny, zakąską szefa, **napoje gorące** (kawa rozpuszczalna i parzona, herbata) i **napoje zimne** bez ograniczeń (wyłącznie na czas trwania przyjęcia, zabrania się wynoszenia napojów poza teren Karczmy. Wszystkie napoje, które zostaną na stołach po skończonym przyjęciu nie podlegają zwrotowi Parze Młodej; są własnością Karczmy).
4. W cenę wliczona jest dekoracja stołu – bawelniane obrusy, świece (są zmieniane do samego końca wesela), serwetki oraz flizelinowe stożki.
5. W pierwszy dzień wesela obrusy oraz świeczki są białe; w drugi dzień łososiove.
6. Dokładną liczbę Gości należy podać 10 dni przed planowanym weselem. Za tą ilość osób będzie dokonywane rozliczenie. Po tym terminie podana liczba Gości może ulec zmianie na mniejszą, lecz ostateczne rozliczenie nastąpi na podstawie zadeklarowanej wcześniej ilości Gości.
7. Przyjęcie weselne w I dzień może trwać do godziny 04:00 nad ranem, w II dzień – tj, w poprawiny do 1:00. Każda następna rozpoczęta godzina to koszt 500,-zł / godzinę doliczany do rozliczenia końcowego.
8. Jeśli wesele jest dwudniowe, poprawiny rozpoczynają się od godziny 16.00. Nie ma możliwości wcześniejszego rozpoczęcia ze względu na logistyczne przygotowania.
9. Jeśli wesele jest w przedziale między 50 a 150 osób, a Para Młoda chce mieć karczmę na wyłączność, to wtedy pobieramy dodatkową, ustalaną w zależności od sezonu opłatę.
10. Rezerwacja obejmuje tylko i wyłącznie restaurację. Teren wokół nie podlega rezerwacji. W przypadku wesel dla mniej niż 100 osób, cena za karczmę na wyłączność pozostanie do indywidualnego ustalenia.
11. Istnieje możliwość zamówienia Menu Specjalnego (wegetariańskiego, wegańskiego, bezglutenowego) - za dodatkową opłatą, która stanowi 120% ceny osoby dorosłej (wg wybranego progu cenowego).
12. Istnieje możliwość zamówienia - za dodatkową opłatą - poczęstunku dla Gości przy błogosławieństwie (jeśli takowe odbywa się u nas w Karczmie).
13. Istnieje możliwość zamówienia - za dodatkową opłatą - poczęstunku dla fiaków (drugie danie obiadowe + napój)
14. Jeśli Para Młoda sobie życzy, możemy zrobić na stoły bukietiki z białych kwiatów. Kwiaty nie są w cenie.
15. Do dyspozycji Gości, udostępniamy szatnię. Istnieje możliwość posiadania szatniarza ochraniającego pozostawione rzeczy za dodatkową opłatą.



16. Cena **nie obejmuje** podstawowego stołu góralskiego. Nie wyrażamy zgody na dostarczenie własnego stołu góralskiego. Do stołu góralskiego istnieje ewentualność dostarczenia dodatkowych własnych produktów, których wystawienie jest gratis.
17. Alkohole dostarcza Para Młoda.
18. Korkowe wynosi 10 zł/osobę.
19. Obsługa Karczmy nie ponosi odpowiedzialności za alkohol. Alkohol, który jest dostarczony na przyjęcie, musi być złożony w miejsce wyznaczone przez Karczmę. W trakcie przyjęcia obsługa nie roznosi alkoholu ani nie polewa Gościom. Może ewentualnie posprzątać puste butelki. Alkohol, który zostaje z przyjęcia nie jest przelewany przez obsługę. Układany jest w jednym miejscu i pozostawiony Parze Młodej. Karczma nie używa koszyka do roznoszenia alkoholu. Karczma może zatrudnić osobę która się zajmie wyłącznie roznoszeniem alkoholu. Koszt takiej osoby wynosi 45 zł/h.
20. Tort dostarcza Para Młoda.
21. Obsługa (fotograf, kamerzysta, dj...) dostaje posiłki takie same jak Goście Weselni i jest wliczana w ogólną liczbę Gości. Stół dla nich zostanie przygotowany oddzielnie, na Sali parkietowej.
22. Usługodawcy zewnętrzni (np. dekoratorka, kapela, fotobudka...) zobowiązani są do rozstawienia swoich atrybutów i opuszczenia Karczmy do godziny 10:00 w dniu Uroczystości – tak, by nasza obsługa miała czas na ostateczne sprzątnięcie sali i przygotowanie się do serwisu.
23. W przypadku korzystania przez Młodą Parę z usług barmanów zewnętrznych naliczana jest dodatkowa opłata w wysokości 5zł/os. dorosłej, wynikająca z konieczności mycia, polerowania i donoszenia szkła użytkowanego przez bar.
24. Podczas wesela obecny jest Właściciel Karczmy lub Manager.
25. Wszystkie rzeczy, które załatwia Para Młoda we własnym zakresie (tj. paczki z ciastem, tort, alkohol, itp.) muszą być dostarczone do karczmy najpóźniej do piątku dzień przed weselem. Jednocześnie informujemy, że Karczma nie robi paczek dla Gości z ciasta dostarczonego przez Parę Młodą.
26. Dodatkowe dekoracje Karczmy wykonywane we własnym zakresie należy uzgodnić z Managerem najpóźniej na tydzień przed przyjęciem. **Nie dopuszcza się jakiegokolwiek zmiany dekoracji i ustawienia stołów (w tym ilości nakryć przy stole) w piątek przed przyjęciem lub w dniu samego przyjęcia.**
27. Pozostałości po posiłkach mogą być przekazane Parze Młodej następnego dnia po przyjęciu między godziną 10:00 a 11:00 po wcześniejszym zgłoszeniu Managerowi Karczmy. Nie odebranie ich między wymienionymi godzinami równa się z tym, że Para Młoda rezygnuje z ich odbioru. Należy pamiętać, że przekazywane produkty, w dużej części były wystawione na stołach i stan ich mógł ulec pogorszeniu. Dlatego Para Młoda odbiera je na własną odpowiedzialność. Wszelkie pozostałości z przyjęcia, w tym również ciasto i paczki z ciastem pakowane są w pojemniki zbiorcze, które podlegają zwrotowi Karczmie, bądź w pojemniki dostarczone przez Parę Młodą.
28. Para Młoda ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone przez gości weselnych. Para Młoda zobowiązuje się do pokrycia kosztów po oszacowaniu ewentualnych strat.
29. Karczma nie organizuje wesel w sezonie zimowym.
30. Wesela organizowane w DNI POWSZEDNIE, objęte zostają zniżką w wysokości:
a/ w sezonie – 5%
b/ poza sezonem – 10%
31. **Wszelkie zmiany i ustalenia dotyczące wesela Para Młoda zobowiązuje się przekazywać Managerowi drogą mailową (karczma@tatrzańskibor.pl) .**