



OFERTA NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA WESEŁNEGO W KARCZMIE TATRZAŃSKI BÓR 2022/2023

PIERWSZY DZIEŃ WESELA

Progi cenowe dla wesela:

do 50 osób -> 300 zł za osobę dorosłą

do 100 osób -> 280 zł za osobę dorosłą

do 170 osób -> 270 zł za osobę dorosłą

ponad 170 osób -> 265 zł za osobę dorosłą + Karczma na wyłączność

ponad 250 osób -> 260 zł za osobę dorosłą + Karczma na wyłączność

ponad 300 osób -> 255 zł za osobę dorosłą + Karczma na wyłączność

Dzieci do lat 3 GRATIS. Od 4 do 12 lat 65% ceny osoby dorosłej.

DRUGI DZIEŃ WESELA

110 zł za osobę dorosłą

niezależnie od ilości osób w dniu pierwszym

Dzieci do lat 3 GRATIS. Od 4 do 12 lat 65% ceny osoby dorosłej.

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

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 ZWROTOWI.*

DZIESIĘĆ DNI PRZED UROCZYSTOŚCIĄ

*Należy podać dokładną liczbę Gości, za którą dokonywane będzie rozliczenie. 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 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 (obrusy, serwetki, świeczniki ze świecami, stożki flizelinowe)

Chleb weselny na przywitanie Państwa Młodych

Kieliszki do rozbicia przez Modą Parę

Kieliszek wina musującego dla każdego z Gości

*Cztery ciepłe posiłki w pierwszy dzień wesela, trzy ciepłe posiłki w drugi dzień wesela
Nieograniczoną 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 5 zł korkowego za osobę dorosłą, niezależnie od ilości alkoholu, jaką 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 z kłódką i kluczikiem.



PRZYKŁADOWY SCENARIUSZ WESELA:

PIERWSZY DZIEŃ WESELA:

NA POZĄTKU:

*Przywitanie Młodych chlebem i solą przez Rodziców lub delegację restauracji.
Wzniesienie toastu na Sałi, 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, moskole

Na koniec o ustalonej godzinie serwujemy IV danie

Na specjalne życzenie serujemy również V posiłek

NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POZĄTKU PRZYJĘCIA ZNAJDĄ SIĘ:

Półmiskj wędlin

Półmiskj serów regionalnych (oscypek, korboc)

Kawałki kurczaka w złocistej panierce Panko

Galaretki (drobiowe i wieprzowe)

Zakąska Szefa Kuchni

Sos

Dwie sałatki

Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni

Owoce świeże sezonowe mieszane

NAPOJE NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POZĄTKU PRZYJĘCIA:

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

Soki owocowe: pomarańcz, jabłko

Woda mineralna gazowana i niegazowana

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



DRUGI DZIEŃ WESELA

ROZPOCZĘCIE godziny 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
Galaretki (drobiowe i wieprzowe)
Zakąską Szefa Kuchni
Sos
Dwie sałatki
Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni
Owoce świeże sezonowe mieszane*

NAPOJE NA STOŁACH BIESIADNYCH OD POCZĄTKU PRZYJĘCIA:

*Napoje zimne gazowane koncernu Coca-Cola (cola, fanta, sprite)
Soki owocowe: pomarańcz, jabłko
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gorące: kawa czarna i biała, herbata*



PRZYJEMNOŚCI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

*Słodki Stół pakiet podstawowy lub rozszerzony
W sezonie letnim stół owocowy
Stół góralski podstawowy lub rozszerzony
Piwo beczkowe 30L lub 50 L
Kawa z ekspresu COSTA COFFEE
Ciasteczka spersonalizowane
Poczęstunek dla Fiaaków (drugie danie obiadowe + napój)
Poczęstunek do błogosławieństwa w restauracji (jeśli takowe odbywa się u nas w Karczmie)
V posiłek w pierwszy dzień wybierany z dań na III lub IV posiłek ciepły z menu – koszt 25 zł na osobę
IV posiłek na drugi dzień wybierany z dań na III lub IV posiłek ciepły z menu – koszt 25 zł na osobę
Bukietki białych kwiatów na stołach
Paczki z ciastem dla gości
Czerwony dywan przed wejściem*

SKŁAD POCZĘSTUNKU NA BŁOGOSŁAWIENSTWO:

*półmisek wędlin regionalnych
półmisek serów regionalnych
kiszonki i pikły
ciasta i owoce
kawa biała i czarna, herbata
napoje zimne typu coca-cola, fanta, sprite
woda mineralna gazowana i niegazowana
soki jabłko i pomarańcz*

SKŁAD PODSTAWOWEGO STOŁU GÓRALSKIEGO:

*Smalec ze skwarkami,
Chleb wiejski,
Moskole, Masło czosnkowe,
Ogórki kiszone, pikły
Sos chrzanowo - żurawinowy,
Bundz,
Mięsa pieczone i wędzone według receptur naszych kucharzy,
Kiełbasa wiejska, salcesony wiejskie, pasztety wiejskie*

Możemy na specjalne życzenie polecić firmy, które zajmą się obsługą fotobudki, fontanny czekoladowej oraz zorganizować mobilny bar alkoholowy z obsługą barmańską.



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 karczaka w złocistej panierce
Galaretki (drobiowe i wieprzowe)
Zakąska Szefa Kuchni*

Sosy (do wyboru jeden):

*Tatarski
Salsa (pomidorowo – pikantny)
Ziołowy
Tatarski*

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)
Górska (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 karczakiem (karczak, 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
Grzybowa z makaronem łazankowym (dopłata 3 zł na osobę)
Włoska zupa minestrone
Krem z burak z kozim serem i pestkami z dyni (dopłata 5 zł na osobę)
Krem z dyni z miodem, morelą i orzechami włoskimi (dopłata 5 zł na osobę)
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i leżką śmietany
Zupa cebulowa z boczkiem, grzankami i parmezanem
Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami*



PROPONOWANE DANIA NA OBIAD:

MIEŚA SMAŻONE, PANIEROWANE, ZAWIJANE:

Z DROBIU:

Kotlet de volaille (masło, ser)

Filet drobiowy panierowany

Z WIEPRZOWINY:

Kotlet „Tatrzański Bór” (pieczarkę, boczek, paprykę, ser żółty)

Kotlet baczowski zawijany, panierowany (boczek, ogórek kiszony, oscypek)

Kotlet a’la Cordon Blue (ser, szynka, pietruszka, masło)

Kotlet schabowy

ROLADY I MIEŚA PIECZONE:

Z DROBIU:

Pierś z kurczaka z farszem grzybowym

Pierś z kurczaka z farszem szpinakowym

Rolada z indyką

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

Rolada z karczku

Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie czosnkowym

SOSY (do wyboru jeden): własny/ tymiankowy/ jałowcowy

Z GRILLA:

Z DROBIU:

Filet z kurczaka grillowany z sosem żurawinowo-winnym

Filet z kurczaka z sosem śmietanowo - grzybowym

Filet z kurczaka z pieczarkami, pomidorami i cebulą, zapiekane serem

Z WIEPRZOWINY

Filecik schabowe przyprawione szafwią i zawijane w boczek

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



DODATKI:

Ziemniaki gotowane
Ziemniaki puree
Ziemniaki opiekane
Frytki
Ryż
Kluski śląskie
Kopytka

Spośród wyżej wymienionych dodatków mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany

SURÓWKI:

Z marchwi z jabłkiem lub marchwi z chrzanem
Z selera
Z białej kapusty
Z czerwonej kapusty
Z kapusty pekińskiej
Z ogórka kiszzonego z cebulką
Z pomidora z cebulką
Mizeria
Wiosenna (sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, oliwa z przyprawami)
Z kapusty kiszonej
Buraczkę „ćwikła”
Buraczkę zasmażane
Bukiet warzyw gotowanych

Do zestawu obiadowego można wybrać trzy surówki.

DESER:

Lody z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z lodami
Panna Cotta z sosem truskawkowym
Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych i sosem malinowym
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 kurkowym 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 szopską *
Brizol wieprzowy podany z ziemniakami opiekаныmi oraz surówką z kiszonej kapusty
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 5 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 krokietem 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
Galaretki (drobiowe i wieprzowe)
Zakąska 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)
Górska (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
Grzybowa z makaronem łazankowym (dopłata 3 zł na osobę)
Włoska zupa minestrone
Krem z buraką z kozim serem i pestkami z dyni (dopłata 5 zł na osobę)
Krem z dyni z miodem, morelą i orzechami włoskimi (dopłata 5 zł na osobę)
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i łyżką śmietany
Zupa cebulowa z boczkiem, grzankami i parmezanem
Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami



PROPONOWANE DANIA NA OBIAD I 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 kurkowym 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 szopską *
Brizol wieprzowy podany z ziemniakami opiekаныmi oraz surówką z kiszonej kapusty
Rolada z indyka 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 łąpuście zasmażanej *
Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu, z łąpustą zasmażaną podany z puree

**Dania dodatkowo płatne 5 zł/osobę*

DESER:

Lody z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z lodami
Panna Cotta z sosem truskawkowym
Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych i sosem malinowym
Ciastko bankietowe owocowe (truskawkowe, czekoladowe, brzoskwiniowe, jagodowe, malinowe, jabłkowe)

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

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 kroletem lub z bułeczką faszerowaną pieczarkami i cebulką, zapiekaną serem
Bogracz (wieprzowina, marchew, seler, cebula, papryka świeża, koncentrat pomidorowy)
Białe Strogonow
Naleśniki z kaczka z duffinkami i surówką z pora *

**Dania dodatkowo płatne 5 zł/osoba*

SZCZEGÓŁY OFERTY NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA WESELNIEGO 2022/2023 r.

1. Wstępną, ustną rezerwację utrzymujemy na okres dwóch tygodni. Dopiero wpłata zadatku w wysokości 2500, zł jest 100% potwierdzeniem rezerwacji terminu. Zadebek jest rozliczany przy końcowym rozliczeniu. W przypadku rezygnacji z zarezerwowanego terminu **WPLACONY ZADATEK** w wysokości 2.500 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 25zł/od osoby), na stołach **zakąski zimne**, w tym sery regionalne, wędliny, **zakąska 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 przywitanie, 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 25zł/od osoby), na stołach **zakąski zimne**, w tym sery regionalne, wędliny, **zakąska 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. Istnieje możliwość zamówienia za dodatkową opłatą poczęstunku dla Gości przy błogosławieństwie (jeśli takowe odbywa się u nas w Karczmie).
5. Istnieje możliwość zamówienia za dodatkową opłatą poczęstunku dla fiaków (drugie danie obiadowe + napój)
6. Alkohole dostarcza Para Młoda.
7. Tort dostarcza Para Młoda.
8. 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.
9. W cenę wliczona jest dekoracja stołu – bawełniane obrusy, świece (są zmieniane do samego końca wesela), serwetki oraz flizelinowe stożki.
10. Jeśli Para Młoda sobie życzy, możemy zrobić na stoły bukietiki z białych kwiatów. Kwiaty nie są w cenie.
11. 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.**
12. W pierwszy dzień wesela obrusy oraz świeczki są białe; w drugi dzień łososiowe.
13. Do dyspozycji Gości, udostępniamy szatnię. Istnieje możliwość posiadania szatniarza ochraniającego pozostawione rzeczy za dodatkową opłatą.
14. 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.
15. 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.

- 16. Wszystkie rzeczy, które załatwia Para Młoda we własnym zakresie (tj. paczkę 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.*
- 17. Jeśli wesele jest w przedziale między 100 a 170 osób, a Para Młoda chce mieć karczmę na wyłączność, to wtedy pobieramy dodatkową, ustaloną w zależności od sezonu opłatę.*
- 18. Rezerwacja obejmuje tylko i wyłącznie restaurację. Teren wokół nie podlega rezerwacji. W przypadku wesela dla mniej niż 100 osób, cena za karczmę na wyłączność pozostanie do indywidualnego ustalenia.*
- 19. Przyjęcie weselne w I dzień może trwać do godziny 05:00 nad ranem, w II dzień – tj. w poprawiny do 2:00. Każda następna rozpoczęta godzina to koszt 500,-zł / godzinę doliczany do kalkulacji całkowitej.*
- 20. Jeśli wesele jest dwudniowe, poprawiny rozpoczynają się od godziny 16.00. Nie ma możliwości wcześniejszego rozpoczęcia ze względu na logistyczne przygotowania.*
- 21. Korkowe wynosi 5zł/osobę.*
- 22. Posiadamy duży parking niestrzeżony, monitorowany.*
- 23. Podczas wesela obecny jest właściciel karczmy lub Manager.*
- 24. 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 ilości Gości.*
- 25. 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 paczkę z ciastem pakowane są w pojemniki zbiorcze, które podlegają zwrotowi Karczmie, bądź w pojemniki dostarczone przez Parę Młodą.*
- 26. Para Młoda ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone przez gości weselnych. Para Młoda zobowiązuje się do pokrycia kosztów po oszacowaniu ewentualnych strat.*
- 27. Wszelkie zmiany i ustalenia dotyczące wesela Para Młoda zobowiązuje się przekazywać Managerowi drogą mailową (karczma@tatrzańskibor.pl) .*
- 28. Karczma nie organizuje weseł w sezonie zimowym.*