



GOŚCINIEC

Zacisze

Menu Weselne

Serdecznie zapraszamy do Gościńca Zacisze w Chmielnie

Eleganckiej Sali bankietowej z bajecznym oświetleniem.

Rozkoszuj się widokiem spacerując po naszym wielkim ogrodzie z dala od zgiełku miast.

Sala przeznaczona dla uroczystości tanecznych do 120 gości.

Stworzymy dla Was ten wyjątkowy dzień, aby na zawsze został w Waszej pamięci.

Pomagamy celebrować najważniejsze wydarzenia w waszym życiu już od 2007 roku.

Możesz liczyć na nasz profesjonalizm, pasję i ciężką pracę, która przyniesie niezapomniane efekty.

Dzwoń i zarezerwuj swoje marzenia.

MENU WESELNE 2025

**W prezencie ślubnym dla Państwa Młodych - TORT weselny
od Gościńca Zacisze**

Na początek proponujemy

Przywitanie Nowożeńców tradycyjnie uroczystym chlebem, wodą i solą

Przywitanie Gości lampką musującego wina

Po toaście za Nowożeńców

Na obiad

zapewniamy 450 gramów mięsa/ryby na osobę

Królewski Rosół z Angel Hair, marchewką i świeżą, zieloną pietruszką

Gotowany kurczak w potrawce z ryżem, białym sosem, rodzynkami
i agrestem

Dorsz otulony szynką szwarcwaldzką i szalwią podany z puree z selera
i szpinaku

Tradycyjny schab wieprzowy z ananasem

Kotlet de Volaille

Zraz wołowy nadziewany tradycyjnie w ciemnym sosie

Penchuga drobiowa zapiekana pod pierzynką pieczarkowo serową

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Patatas al Horno w przyprawach i ziołach – na poprawiny

Surówka Ciesław

Selerowa fantazja lub karotka

Warzywa na parze pod beszamelem

Sosy na ciepło: ciemny i biały

Po obiedzie tradycyjnie

Ciasta i torty domowej roboty – rodzaj i ilość do uzgodnienia (lub własne*)

Kawa i herbata – podawane podczas całej imprezy bez ograniczeń

Tort uroczysty z bitą śmietaną – wjeżdża na wózku z petardą

Zakąski **

Łosoś marynowany podany na galletas z dodatkiem salsy czosnkowej

Pstrąg wędzony z wiejskiej wędzarni

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Śledź marynowany z creme fraiche w oliwkowej kąpieli

Wykwintne Rollsy z wędzonym łososiem lub z szynką

Pstrąg tęczy zatoniony w galarecie lub schab ze śliwką i morelą w galarecie z czerwonym winem

Salatka Różnorodności: brokuł z ogórkiem, jajkiem, pomidorem oraz słonecznikiem
Pieczywo, masło

Kolacja **

Zaciszowa Mięsna niespodzianka w gorącej osłonie – medaliony
a'la saltimbocca duszone w towarzystwie z kurkami w sosie śmietanowym

Setas Sombrero nadziewany mięsem mielonym

Pierś z kurczaka supreme faszerowana chorizo i rukolą podane na puree z dyni

Karkówka duszona w winie podana na kaszotto z grzybami otulona zielonym szczypiorkiem

Kieszonki Zacisza: schab faszerowany ogórkiem kiszonym i cream cheese oraz słonecznikiem, pod pierzynką warzywno-serową

Koszyczki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Salatka z tuńczyka z makaronem sojowym, kaparami i papryką
lub Salatka Grecka z fetą i oliwkami lub Salatka Gyros

Pieczywo, masło

W porze nocnej serwujemy zupę barszcz oraz do wyboru

Zupa chrzanowa z kurkami, marchewką i ciociorką oraz z mlekiem kokosowym

Krem z pieczonej marchewki i soczewicy z fetą i selerem naciowym

Krem z buraka z kozim serem i orzechami

Flaczki wołowe z marchewką i selerem

Żur staropolski na białej kielbasie i maślanie

Zupa Węgierska z grzybami, cebulką i papryką oraz kluskami



506 062 258



info@pensjonatzacisze.pl



GOŚCINIEC
Zacisze

W cenie menu

Obsługa kelnerska

Koszt wynajęcia sali wraz z profesjonalnymi mediami, akustyką i
nastrojowym oświetleniem

Parking dla wszystkich gości

Długie, białe skirtingi/falbany do stołów

Delikatny wystrój stołów: biały obrus, wysokie, kryształowe i eleganckie
świeczniki, dekoracyjne serwetki, organza.

W zakresie zamawiającego

Alkohol i szampan

Ostateczne potwierdzenie ilości Gości – 2 tygodnie przed weselem

Łączna wartość menu dla wesel w 2025 r. wynosi

.....- zł/os dla wesela na ponad 80 porcji,

oraz- zł/os dla wesel poniżej 80 porcji.

Dla wesel poniżej 40 porcji stworzymy indywidualne menu.

Szef Kuchni może stworzyć dla Państwa również menu wegetariańskie.

Poprawiny w dwóch wariantach, w godz. 15:00 do 20:00.

I wariant

dania weselne/płatne 35,- zł za osobę, ale nie mniej niż wartość ryczałtowa 3000,- zł.

Płatne za ilość osób na weselu.

II wariant

poprawiny na sali weselnej – 60,- zł/os.

- Białe barszcz z kielbasą i jajkiem

- Cepeliny – kluski śląskie nadziewane z sosem

- Bigos staropolski

- Dania weselne

Dzieci do 3 roku bez opłat – siedzące na kolanach rodzica

Dzieci od 4 do 8 roku 50% zniżki

Koszt za stół fotografa, kamerzysty i orkiestry – do negocjacji (cena uzależniona od
ilości osób na weselu)

Serwowanie Państwa alkoholu i napoi (schłodzony uprzednio alkohol serwowany jest
w kulerach z lodem przez naszą obsługę) – 450zł/jednorazowa opłata obejmuje
wesele i poprawiny



506 062 258



info@pensjonatzacisze.pl



GOŚCINIEC
Zacisze

Wyjątkowa oferta dla wesel organizowanych w czwartki

W prezencie od Gościńca Zacisze – WIEJSKI STÓŁ o wartości 2000,- zł GRATIS

Jednocześnie informujemy, że potrawy z menu mogą być przez Państwa zamienione na inne.

Wówczas oferta zostanie ponownie wyceniona.

Dodatkowo płatne dla zainteresowanych

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 350zł

Napoje gazowane (Pepsi, Fanta, Sprite, woda gaz. i soki niegazowane) – 15zł/os

Ciasta domowej roboty + kawa – 20zł/os

Stół z tęczowymi deserami w pucharach: powyżej 70os – 9zł/os, poniżej 70os – 10zł/os

lub monoporcje deserowe 14 – 25zł/os

Owoce – 10zł/os

DODATKOWO W OFERCIE WESELNEJ GOŚCINCA ZACISZE PROPONUJEMY (ODPŁATNIE)

Noclegi w atrakcyjnych cenach już od 100 zł/os.

Noclegi dla około 80 gości w pokojach w pensjonacie lub
w nowoczesnych domkach – wymagana wcześniejsza rezerwacja.

Pakiet na ślub w plenerze.

Prezenciki dla gości.

Dekoracje kwiatowe i nie tylko.

Ciężki dym na pierwszy taniec.

Animator dla dzieci, opiekunki dla niemowlaków.

Profesjonalny drink bar.

Wynajem pokrowców na krzesła

Kolorowe obrusy i serwetki, złote podtalerze, plastry drewna.

Fontanna czekoladowa z owocami.

Atrakcje kulinarne (dzik, indyk, struś, schab korona, udziec pieczony z nogą
z sosami, węgorz wędzony) wraz z serwowaniem przez Szefa kuchni***

Atrakcje (fajerwerki, pokazy iluzji, pokazy tańca, fotobudka, sztuczne ognie...)

Deski wędlin lub wiejski stół w nowoczesnym wydaniu- cena uzależniona od ilości osób oraz ilości i rodzaju wyrobów

Tort i candy bar.

Przygotowanie strefy chillout.

Stacja z lemoniadą/popcornem/gorącą czekoladą/watą cukrową.

Napis LOVE, MIŁOŚĆ lub inicjały.

Gotowe propozycje podziękowań/prezentów dla rodziców.

Przejazd bryczką.

Występ baby i dziada

Występ kapeli ludowej

Każda rozpoczęta godzina ponad uzgodnioną godzinę trwania uroczystości - 900zł. Rezerwację stanowi wpłata zadatku w kwocie 2000zł, który zostanie zaliczony na poczet wynagrodzenia za całą uroczystość. W przypadku rezygnacji z uroczystości zadatek nie podlega zwrotowi, ani zamiany na inną ofertę.

*przygotowanie i podanie na paterkach własnych ciast -5zł/os

**Dla wesel poniżej 80 osób 5 rodzaj potraw do wyboru.

***cena uwarunkowana aktualną ceną żywca na dany okres, waga zależna od ilości gości

W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów, wynagrodzeń pracowniczych, mających wpływ na koszt świadczonych usług

Wykonawca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu o wskaźnik waloryzacji ogłoszony przez GUS.

Niniejsza oferta nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów prawa cywilnego. Ma charakter informacyjny.