



ZACISZE

RESORT KASZUBY

Menu Weselne

Witamy w Kaszuby Resort Zacisze w Chmielnie

Zapraszamy do eleganckiej sali bankietowej, gdzie nowoczesne, bajeczne oświetlenie spotyka się z kojącą naturą. Odpocznij od zgiełku miasta i rozkoszuj się widokiem podczas spaceru po naszym rozległym ogrodzie.

Specjalizujemy się w organizacji przyjęć tanecznych do 120 osób.
Od 2007 roku z pasją pomagamy celebrować najważniejsze momenty Waszego życia.

Nasz profesjonalizm i pełne zaangażowanie to gwarancja,
że ten wyjątkowy dzień na zawsze pozostanie w Waszej pamięci.

Spełnij swoje marzenia – zapraszamy do rezerwacji.

MENU WESELNE 2026

z prezentem dla Pary Młodej – weekendowym pobytem w Kaszuby Resort 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

Smażony na złoto filet z sandacza w sosie porowym, podany na kremowym pęczakotto

z tymiankiem i karmelizowaną marchewką

Tradycyjny schab wieprzowy z ananasem

Kotlet de Volaille

Rolada wieprzowa w emulsji pieczeniowej

Penchuga drobiowa zapiekana pod pierzynką pieczarkowo serową

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Patatas al Horno w przyprawach i ziołach – na poprawiny

Surówka Coseław

Selerowa fantazja lub karotka

Warzywa na parze pod beszamelem

Sosy na ciepło: ciemny i biały

Po obiedzie tradycyjnie

Ciasta i torty domowej roboty (dopłata) – 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 Mięsa 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 cieciorą 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 kiełbasie i maślanie

Zupa Węgierska z grzybami, cebulką i papryką oraz kluskami

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

Ostateczne potwierdzenie ilości Gości – 2 tygodnie przed weselem

Łączna wartość menu dla wesel wynosi:

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

oraz- zł/os dla wesel poniżej 80 porcji.

Dla wesel poniżej 50 porcji stworzymy indywidualne menu.

Szef Kuchni może stworzyć dla Państwa również menu wegetariańskie.

Poprawiny w dwóch wariantach, w godz. 15:00 do 19:00

I wariant:

dania weselne - płatny 55zł/os., ale nie mniej niż wartość ryczałtowa 4500 zł.

Płatne za ilość osób na weselu.

II wariant:

poprawiny na sali weselnej - 85zł/os.

- Biały barszcz z kielbasą i jajkiem

- Cepeliny - kluski śląskie nadziewane z sosem

- Bigos staropolski

- Dania weselne

Dzieci do 3 r.ż. (siedzące na kolanach rodzica) - bez opłat

Dzieci od 4 do 8 r.ż. - 50% zniżki

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

Serwowanie Państwa alkoholu i napojów – 550zł/jednorazowa opłata obejmuje
wesele i poprawiny

(schłodzony uprzednio alkohol serwowany jest w kulerach z lodem przez naszą obsługę)

Dodatkowo płatne dla zainteresowanych

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 350zł

Napoje gazowane (Pepsi, Fanta, Sprite, woda gaz. i soki niegazowane) – 20zł/os.

Ciasta domowej roboty + kawa – 25zł/os.

Stół z tęczowymi deserami w pucharach:

> 40 porcji 10zł/os.

< 40 porcji 12zł/os

lub monoporcje deserowe w cenie 16 – 25zł/os. (cena uzależniona od ilości gości)

Owoce – 14zł/os.

DODATKOWO W OFERCIE WESELNEJ GOŚCIŃCA 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 niemowląt.

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.



W PREZENCIE ŚLUBNYM CHCEMY PODAROWAĆ WAM

Voucher na weekendowy pobyt do wykorzystania z okazji Waszej pierwszej rocznicy ślubu.

W pakiecie:

2 noclegi w komfortowym pokoju,
śniadania serwowane do łóżka lub do stolika na sali,
butelka wina na powitanie,
relaks w strefie Wellness.

Niech ten powrót będzie dla Was chwilą oddechu i najpiękniejszym wspomnieniem
Waszego Wielkiego Dnia.

Voucher ważny przez 12 miesięcy od dnia ślubu, z wyłączeniem
terminów świątecznych oraz długich weekendów.

Każda rozpoczęta godzina ponad uzgodnioną godzinę trwania uroczystości - 1200zł.

Rezerwację stanowi wpłata zadatku w kwocie 4000zł, który zostanie zaliczony na poczet wynagrodzenia za całą uroczystość.

W przypadku rezygnacji z uroczystości zadek nie podlega zwrotowi, ani zamianie na inną ofertę.

*przygotowanie i podanie na paterkach własnych ciast - 10zł/os.

**dla wesel poniżej 80 osób 5 rodzajów potraw do wyboru.

***cena uwarunkowana aktualną ceną żywności 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.