



Oferta

WESELNA

Sala weselna "Perła Gór"



Oferta
WESELNA
Sala weselna "Perła Gór"





Oferta WESELNA

Sala weselna "Perła Gór"

SPIS TREŚCI

- 1 strona tytułowa
- 3 spis treści
- 4-5 sala weselna
- 6-7 oranżeria weselna
- 8-9 hotel/poprawiny
- 10-11 ślub w plenerze
- 12 cennik przyjęcia
- 13 aspekty wliczone w cenę talerzyka
- 14 stół słodki, owocowy, wiejski
- 15 aspekty wliczone w cenę talerzyka - dekoracje
- 18 aspekty nie wliczone w cenę talerzyka
- 19-6 menu weselne
- 27 przykładowe menu weselne
- 28 kontakt

Oferta
WESELNA
Sala weselna "Perła Gór"





Sala Weselna "Perła Gór"

SERDECZNIE ZAPRASZAMY
DO ORGANIZOWANIA PRZYJĘĆ WESELNYCH
W KOMPLEKSIE GASTRONOMICZNYM „ZAJAZD W GÓRACH”

Ślub i przyjęcie weselne to wyjątkowy moment w życiu każdej pary.

Będzie nam niezmiernie miło towarzyszyć Państwu w tej szczególnej chwili. Z przyjemnością zaplanujemy wraz z Państwem najdrobniejsze szczegóły. Jesteśmy przekonani, że powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo trafnego wyboru. Przygotowanie tak ważnej uroczystości wymaga perfekcyjnej organizacji oraz zachowania niezwyklej staranności.

Nasza sala weselna pomieści do 180 Gości. Posiada multimedialną, podświetlaną podłogę, ledowe podświetlenie sufitu oraz ścianki za młodymi (kolory do ustalenia). Zaplecze do chłodzenia napoi i alkoholu znajduje się w obrębie sali i jest w zasięgu ręki przez całe Państwa wesele.

Cały obiekt jest monitorowany, wraz z każdą z sal w obiekcie. Posiadamy agregat prądotwórczy.



Wymiary sali: 280 m
średnia wysokość: 3.00 m





Sala Weselna "Perła Gór"

ORANŻERIA WESELNA

Dodatkowym atutem sali weselnej jest oranżeria w zabielanym drewnie o powierzchni 100 m². Do oranżerii weselnej można dostać się przez sale weselną jak i również od strony ogrodu spacerowego. W oranżerii znajduje się strefa wypoczynku z wygodnymi kanapami i huśtawkami, stół wiejski, słodki, owocowy, alkoholowy. Miejsce to również jest przeznaczone na atrakcje zapewnionych ze strony młodych dla Gości (fotobudka, barmani, kasięga gości itd.).





Sala Weselna "Perła Gór"

ORANŻERIA WESELNA



Wymiary sali: 90 m
szerokość: 13.80 długość: 6.00 wysokość średnia: 2.80





Sala Weselna "Perła Gór"

HOTEL

Para Młoda, jak tradycji przystało, do dyspozycji otrzymuje od nas apartament z widokiem na ogród, łóżkiem małżeńskim i wanną dla dwojga z hydromasażem.

Posiadamy również pokoje typu standard, które pomieszczą 29 Państwa Gości oraz 1 pokój przystosowany dla osób niepełnosprawnych (może być wykorzystany jako zwykły pokój).

CENNIK

Doba hotelowa w dniu wesela zaczyna się o 14⁰⁰ i kończy o 12⁰⁰ następnego dnia

1 osoba - 100 zł

Dostawka - 50 zł

śniadanie w formie stołu szwedzkiego (liczone od osoby) - 40 zł

W przypadku poprawin zakwaterowanie gości z wymeldowaniem do 16.00 - bezpłatne

POPRAWINY

Rozpoczęcie poprawin najwcześniej o 12³⁰ a najpóźniej o 14⁰⁰
Każda dodatkowo przybyła osoba na poprawiny jest doliczana.

90 zł – 1 osoba (niezależnie od wieku) (szwedzki stół)

Czas trwania - 5 godzin

możliwe przedłużenie - 1 godzina - 350 zł,

2 godziny - 700 zł (jednorazowa dopłata)





Sala Weselna "Perła Gór"

HOTEL





Sala Weselna "Perła Gór"

ŚLUB W PLENERZE

W naszym urokliwym ogrodzie, znajduje się piękne miejsce, w otoczeniu zieleni, stawu z liliami i strumykiem, gdzie Młodzi mogą w obecności urzędnika złożyć przysięgę Matrzeńską.

CENNIK

Cały koszt - 3500 zł w tym:

kwiaty, dywan, latarnie, dekoracje, stół dla młodych, krzesła dekoracyjne - złote lub transparentne dla Młodych i Świadków, stanowisko dla urzędnika, krzesła z pokrowcami do 50 osób.





Sala Weselna "Perła Gór"

ŚLUB W PLENERZE





Sala Weselna "Perła Gór"

PRZEJĘCIE WESELNE

- czas trwania 10 godzin,
- czas zakończenia przyjęcia weselnego 5 rano
- w przypadku wcześniejszego rozpoczęcia weselnego np.:
17:00 – 3:00 możliwość przedłużenia 2 godziny do 5:00 – 700 zł
18:00 – 4:00 możliwość przedłużenia 1 godzinę do 5:00 – 350 zł

CENA OD TALERZYKA

365 zł – 6mięś/3 zupy/ 1 deser/6 przekąsek

385 zł – 7mięś/3 zupy/1 deser/7 przekąsek

ceny obowiązują od 16.06.2025

dzieci do 3 roku życia - bezpłatne

dzieci od 3-8 roku życia 50% płatności
(miejsca siedzące dla wszystkich dzieci)

Obsługa przyjęcia 50 % (od talerzyka)
(fotograf, kamerzysta, barman, DJ, zespół)





Sala Weselna "Perła Gór"

ASPEKTY WLICZONE W CENĘ TALERZYKA

- Powitanie chlebem i solą Państwa Młodych
- Toast winem musującym dla wszystkich Gości
- Owoce sezonowe i ciasta podstawowe - liczone 100 g na osobę
- Stół wiejski podstawowy (salceson, kiełbasy, kaszanki, szynki, smalec, ogórki i inne marynowane warzywa i kiszonki), bez bimbru
- Serwis kawowo herbaciany
- Bezpieczny sejf dla Młodych w Apartamencie
- Profesjonalna obsługa kelnerska dostosowana odpowiednio do liczby gości (30 osób - 1 kelner)
- Do dyspozycji parking bezpłatny, recepcja całodobowa oraz zagwarantowany agregat prądowłórczy
- Nie pobieramy opłat za klimatyzację sali w nadmierne upały



Sala Weselna "Perła Gór"

STÓŁ SŁODKI, OWOCOWY I WIEJSKI





Sala Weselna "Perła Gór"

ASPEKTY WLICZONE W CENĘ TALERZYKA DEKORACJE

- Sztalugi do tablic powitalnych (3 szt)
- Przy głównym stole Pary Młodej do wyboru krzesła: transparentne lub szampańskie złoto (8 szt)
- Napis ledowy za Młodymi, zmienna kolorystyka „Razem Lepiej” z serduszkami
- STOŁY PROSTOKĄTNE LUB OKRĄGŁE: stoły okrągłe (do 120 osób) lub prostokątne (do 180 osób) do wyboru
- Dekoracja stołu podstawowa, wliczona w koszt przyjęcia: wystrój stołów (lustra, mini świeczniki, wysokie wazony typu, martini i wiele więcej. Pokażcie nam inspiracje a my postaramy się jak najlepiej aby spełnić wasze oczekiwania
- Obrusy w bieli, zieleni, czerni, ecry lub szarości.
- Serwetki w bieli i kolorze (kolor do wyboru).
- Bieżniki kolorowe satynowe, siateczkowe i materiałowe (zapytaj o dostępność konkretnego koloru).
- Świeczniki złote, srebrne lub kryształowe.
- Pokrowce białe, butelkowa zieleń, fuksja, złote lub czarne (do wyboru).
- Kokardy na krzesła fuksja, śliwkowe, jasno różowe, czerwone, srebrne, złote.



Sala Weselna "Perła Gór"





Sala Weselna "Perła Gór"





Sala Weselna "Perła Gór"

ASPEKTY NIE WLICZONE W CENĘ TALERZYKA

- Kelner od roznoszenia alkoholu na stoły. (bez otwierania / polewania) na całą noc 450 zł (niezależnie od ilości osób). Serwowanie (polewanie) alkoholu do 120 osób pełnopłatnych, 2 kelnerów 900 zł, powyżej 120 osób 3 kelnerów 1350 zł.
- Kwiaty żywe od 2000 zł- cena wzwyż (w zależności od ilości i rodzajów kwiatów).
- Możliwość zamówienie dodatkowo: stołu Wiejskiego 30 zł od osoby bez alkoholu lub stołu Słodkości - 25 zł od osoby (ciasta, galaretki, babeczki, cukierki).
- Stół z fondi - serwowany do godz. 2:00. Obsługa 450 zł /wymagany kelner/ od nas owoce i słodycze /do 100 osób 1200 zł/powyżej 100 osób 1700 zł.
- Dopłata za obsługę zewnętrzną - barman 400 zł (opłata ta zawiera również umycie, wyparzenie i wypolerowanie szkła przez naszą obsługę dla barmana).
- Sprzątanie zanieczyszczeń (na zewnątrz i wewnątrz obiektu) 200 zł.
- Dodatkowa dekoracja stołu słodkiego/stołu wiejskiego 400 zł
- Zakaz puszczenia confetti (na zewnątrz i wewnątrz obiektu) 300 zł.



Sala Weselna "Perła Gór"

MENU WESELNE - ZUPY

Zupy do wyboru:

1. Rosół z makaronem.
2. Flaki wołowe z pieczywem mieszanym.
3. Pomidorowa z makaronem.
4. Żur na wędzonce z wkładką.
5. Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem.
6. Włoska zupa Minestrone.
7. Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym.
8. Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym.
9. Krem pomidorowy muśnięty śmietaną podany z grzanką czosnkową.
10. Krem dwa kolory (pomidorowo-groszkowy).
11. Biały barszcz z jajkiem i białą kiełbasą.



Sala Weselna "Perła Gór"

MENU WESELNE - DRUGIE DANIA

1. Noga z kaczki w pomarańczach z ziemniakami po staropolsku i buraczkami zasmażanymi.
2. Kofta wieprzowo-wołowa z sosem jogurtowo-czosnkowym z nutą mięty i szyszkami ziemniaczanymi oraz z sałatką z pomidorów.
3. Żeberko w sosie musztardowo – miodowym podane z kopytkami i fasolką szparagową z sezamem.
4. Golonka po bawarsku z warzywami duszonymi podana z ćwiartkami ziemniaków z sosem czosnkowym.
5. Karkówka faszerowana w sosie grzybowym z ziemniakami z koprem i warzywami gotowanymi.
6. Roladki drobiowe z masłem i serem w płatkach kukurydzianych podane z ryżem na sypko i mini marchewką.
7. Roladki drobiowe z trzema rodzajami serów podane z frytkami i mixem sałat.
8. Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą podana z kulkami ziemniaczanymi i sałatką wiosenną.
9. Bitki wołowe z kolorowym orzotto i surówką z ogórka i cebuli..
10. Roladki w cieście francuskim podane z talarkami i letnią sałatką z ogórka i papryki.
11. Kotlet gajowego zapiekany z chrzanem boczkiem serem i pieczarkami podany z ziemniakami z koperkiem i kapusta zasmażaną.



Sala Weselna "Perła Gór"

MENU WESELNE - DRUGIE DANIA

12. Sandacz pod pierzynką z duszonym porem i jajkiem na twardo na sosie kurkowym podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty.
13. Łosoś grillowany na kołderce szpinakowej podany z opiekаныmi ziemniaczkami.
14. Pstrąg pieczony ze świeżym koprem i cytryną podany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką.
16. Filet z kurczaka faszerowany camembertem i pietruszką w duecie z kalafiorem romanesco oraz konfitowanymi pomidorkami
17. Kotlet de volaille podany z kulkami ziemniaczanymi i surówką wiosenną.
18. Zrazy wołowe z farszem tradycyjnym podane z kaszą jęczmienną i buraczkami zasmażanymi.
19. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo – śmietanowym z kopytkami i fasolką szparagową z sezamem.
20. Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem typu feta w kremowym sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami i ziemniakami pieczonymi.
21. Kotlet Gordon Blue podany z frytkami i karmelizowaną marchewką.
22. Stek drobiowy z parmezanem na kołderce warzywnej z kulkami ziemniaczanymi.
23. Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną podany z puree ziemniaczanym.



Sala Weselna "Perła Gór"

MENU WESELNE - ZIMNE PRYZYSTAWKI

1. Rolada szpinakowa z łososiem.
2. Tatar ze śledzia z szalotką.
3. Pasztet z grzybami leśnymi i żurawiną.
4. Wytrawne tartalетки z różnymi musami.
5. Łosoś norweski nadziewany melonem podany na kiełkach.
6. Półmiskowy finger food.
7. Mini schabiki z musem chrzanowym posypane szczypiorkiem.
8. Miks sałat z rukolą, boczkiem i słonecznikiem.
9. Sałatka grecka.
10. Tradycyjna sałatka jarzynowa.
11. Roladki z szynki z serkiem orzechowym.
12. Tortille z kolorowymi farszami.
13. Sałatka z kurczakiem grilowanym lub wędzonym z miksem sałat, mini mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi,
14. Półmisek kwiatowy z pomidorków koktajlowych i mozzarelli.
15. Sałatka hawajska (kurczak ,ryż, kukurydza, ananas).
16. Sałatka słoneczna (warstwowa-jajko, groszek zielony, pieczarki i chipsy).



Sala Weselna "Perła Gór"

**MENU - Oferta dań
wegetariańskich/bezglutenowych/wegańskich**

Zupa do wyboru:

- 1.Czerwony barszcz - wege/ bezglutenowy
- 2.Krem pomidorowy - wege/bezglutenowy
- 3.Krem brokułowy - wege/bezglutenowy
- 4.Krem jarzynowy - wege/bezglutenowy
- 5.Krem marchewkowy - wege/ bezglutenowy

Przystawki do wyboru:

- 1.Sałatka makaronowa z cukinią - wege
- 2.Bezglutenowe koreczki z pomidorami, oliwkami i bezglutenowym kabanosem
- 4.Bezglutenowa tortilla z kurczakiem - bezglutenowe
- 5.Sałatka z makaronem ryżowym i orzechami - wege/bezglutenowe





Sala Weselna "Perła Gór"

**MENU - Oferta dań
wegetariańskich/bezglutenowych/wegańskich**

Drugie danie do wyboru:

1. Dorsz/sandacz parowany z warzywami - wege/bezglutenowy
2. Kotlet drobiowy ze szpinakiem bez panierki z marchewką karmelizowaną - wege/bezglutenowe
3. Polędwiczka wieprzowa bez sosu z fasolką szparagową - wege/ bezglutenowe
4. Filet z kurczaka z grilla z warzywami grillowanymi
5. Cukinia faszerowana z ryżem i fetą
6. Makaron ryżowy z warzywami w sosie słodko - kwaśnym
7. Makaron penette z szpinakiem wege/bezglutenowy
8. Placuszki z cukinii wege/bezglutenowy
9. Pierogi ze (szpinakiem/ruskie/kapusta i grzyby) - wege
10. Wegańskie curry warzywne z ciecierzycą - wege/bezglutenowe
11. Sajgonki z farszem warzywnym - wege
12. Stek z kalafiora - wege
13. Makaron ryżowy z warzywami - wege/bezglutenowe





Sala Weselna "Perła Gór"

MENU WESELNE - ZIMNE PRZYSTAWKI

17. Roladka z paluszków krabowych z jajkiem i koperkiem
18. Sałatka z kurczakiem wędzonym, rodzynkami, kukurydza i selerem ciętym
19. Śledzik w oleju
20. Ptysie z farszem z koziego sera i łososiem wędzonym
21. Carpaccio z kaczki
22. Mini galaretki z nóżek wieprzowych
23. Miks sałat z sosem musztardowo-miodowym z pestkami granatu i orzechami
24. Sałatka gyros
25. Carpaccio z buraka
26. Szparagi otulone w szynce





Sala Weselna "Perła Gór"

PRZYKŁADOWE MENU

PRZYKŁADOWE MENU za 385 zł
7 mięs/ 3 zupy/ 1 deser/ 7 przekąsek

I WYDANIE PÓLMISKI 19.00

(MSZA 1700-1800/DOJAZD/POWITANIE)

- Krem dwa kolory (pomidorowo-groszkowy)
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą podana z kulkami ziemniaczanymi i sałatką wiosenną
- Polędwiczki w sosie śmietanowo – kurkowym podane z kopytkami zasmażanymi i warzywami grillowanymi.

II WYDANIE PÓLMISKI 20.30

- Karkówka faszerowana w sosie grzybowym z ziemniakami z koperkiem i warzywami gotowanymi.
- Żeberko w sosie musztardowo – miodowym podane z kopytkami i fasolką szparagową

III WYDANIE 22.00 DESER do wyboru:

Lody z owocami sezonowymi, szarlotka z lodami, sernik z musem malinowym

IV WYDANIE PÓLMISKI 23.00

- Kotlet schabowy z kapustą podany z puree ziemniaczanym

V WYDANIE 24.00 TORT

VI WYDANIE PÓLMISKI 1.30

- Flaki wołowe z pieczywem
- Golonka po bawarsku z warzywami duszonymi podana z ćwiartkami ziemniaków z sosem czosnkowym
- Kotlet Gordon Blue podany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką

VII WYDANIE 3.00

- Włoska zupa minestrone

PRZEKĄSKI 7 POZYCJI

- Roladki z szynki z serkiem orzechowym,
- Wytrawne tartalетки z różnymi musami,
- pasztet wiejski z żurawiną,
- rolada szpinakowa z łososiem,
- sałatka grecka,
- ptysie z farszem z koziego sera i łososiem wędzonym,
- carpaccio z kaczki.





Sala Weselna "Perła Gór"

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

TEL. 500 503 023 - Milena

TEL. 695 521 388 - Monika

g-mail. karczma@zajazdwgorach.pl

oraz na nasze media społecznościowe:

[facebook/ZajazdWGorachPlockKarczmaSalaWeselna](https://www.facebook.com/ZajazdWGorachPlockKarczmaSalaWeselna)

[instagram/zajazdwgorach.plock](https://www.instagram.com/zajazdwgorach.plock)

[tiktok/zajazdwgorachplock](https://www.tiktok.com/@zajazdwgorachplock)

strona internetowa:

www.zajazdwgorach.pl

