

Oferta

# WESELNA

Sala weselna "Perła Gór"





# Oferta WESELNA

Sala weselna "Perła Gór"

## SPIS TREŚCI

- 1 strona tytułowa
- 2 spis treści
- 3-4 sala weselna
- 5-6 oranżeria weselna
- 7 - 8 hotel/poprawiny
- 9-10 ślub w plenerze
- 11 cennik przyjęcia
- 12 aspekty wliczone w cenę talerzyka
- 13-14 stół słodki, owocowy, wiejski
- 15-17 aspekty wliczone w cenę talerzyka - dekoracje
- 18 aspekty nie wliczone w cenę talerzyka
- 19-25 menu weselne
- 26 przykładowe menu weselne
- 27 kontakt



Oferta  
**WESELNA**  
Sala weselna "Perła Górz"







# 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.







# Sala Weselna "Perła Gór"

## ORANŻERIA WESELNA

Dodatkowym atutem sali weselnej jest oranżeria w zabielanym drewnie o powierzchni 100 m<sup>2</sup>. 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**







# 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 14<sup>00</sup> i kończy o 12<sup>00</sup> 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 12<sup>30</sup>a najpóźniej o 14<sup>00</sup>  
90 zł – 1 osoba (szwedzki stół)

Czas trwania - 5 godzin

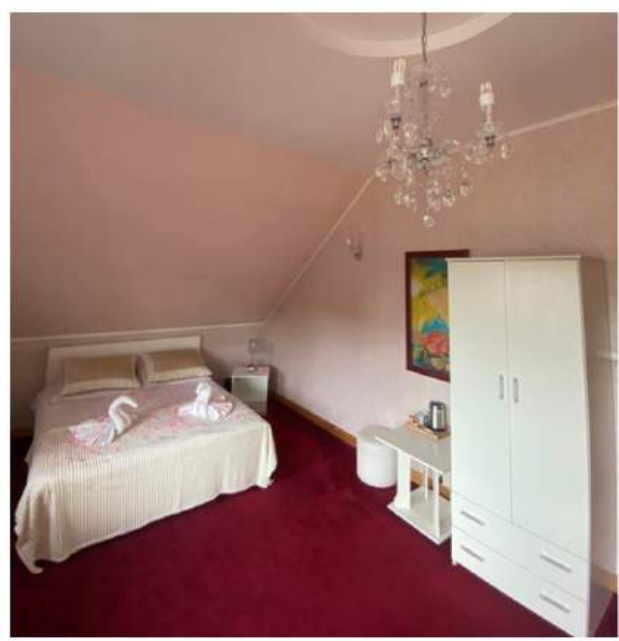
2 godzinne przedłużenie - 400 zł (jednorazowa dopłata)





# 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 Małżeńską.

## CENNIK

Cały koszt - 3000 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 40 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**

- 330 zł – 6mięś/3 zupy/ 1 deser/6 przekąsek
- 350 zł – 7mięś/3 zupy/1 deser/7 przekąsek

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, noga), bez bimbru.

Serwis kawowo herbaciany.

Bezpieczny sejf dla Młodych w Apartamencie.

Powyżej 140 osób pełnopłatnych tort tradycyjny w gratisie.

Profesjonalna obsługa kelnerska dostosowana odpowiednio do liczby gości (25 osób - 1 kelner).

wraz z roznoszeniem alkoholu i napoi.

Do dyspozycji parking bezpłatny, recepcja całodobowa oraz zagwarantowany agregat prądowórczy.

Nie pobieramy opłat stanowiskowych za obsługę zewnętrzną od Młodej Pary z wyjątkiem Drink baru- barman.

Nie pobieramy opłat za klimatyzację sali w nadmierne upały.







# Sala Weselna "Perła Gór"

**STÓŁ SŁODKI, OWOCOWY I WIEJSKI**







# Sala Weselna "Pierła 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, ecru lub czarne ( do wyboru).

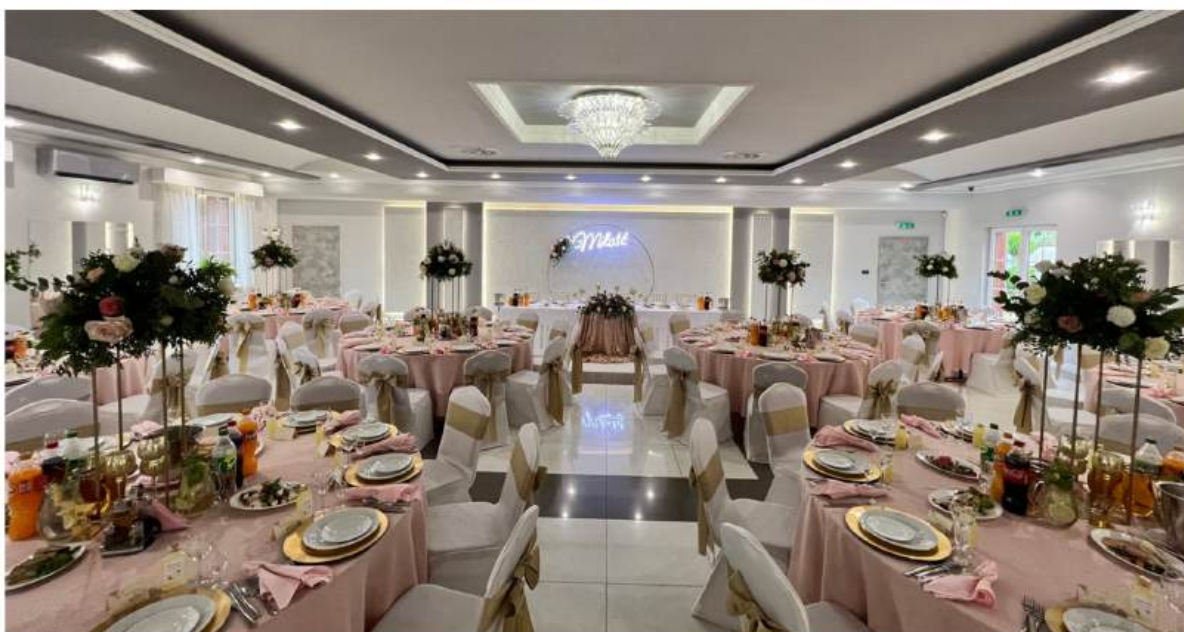
Kokardy na krzesła fuksja, śliwkowe, jasno różowe,  
czerwone, srebrne, złote.







# Sala Weselna "Perła Gór"







# Sala Weselna "Perła Gór"







# Sala Weselna "Perła Gór"







# 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- wzwyż cena  
(w zależności od ilości i rodzajów kwiatów).

Możliwość zamówienie dodatkowo  
Stołu Wiejskiego – 23 zł od osoby /bez alkoholu.

Możliwość zamówienie dodatkowo  
Stołu Słodkości - 18 zł od osoby  
(ciasta, galaretki, babeczki, cukierki).

Stół z fondi obsługa 450 zł / wymagany kelner/ od nas owoce i  
słodczyce /do 100 osób- 1000 zł/ powyżej 100 osób – 1500 zł.

Dopłata drink barek – 300 zł / 400 zł jeżeli barmanowi  
użyczamy nasz stół z obrusami /reguluje obsługa zewnętrzna  
(opłata ta zawiera umycie, wyparzenie i wypolerowanie szkła  
przez naszą obsługę dla barmana).

ZAKAZ puszczenia confetti na zewnątrz obiektu i wewnątrz  
obiektu/ kara 300 zł.







# Sala Weselna "Perła Gór"

## MENU WESELNE - ZUPY

Zupy do wyboru / 3 rodzaje w każdym menu przyjęcia weselnego:

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 kielbasą.







# 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 opiekany mi 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 kalafiolem 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 - DRUGIE DANIA**

24. Roladka z kurczaka i papryką oraz mozzarellą otulona szynką parmeńską podana z puree ziemniaczano-pietruszkowym i grillowaną cukinią.
25. Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie kurkowym podana z makaronem kokardki o smaku czosnkowego masełka.
26. Filet z dorsza duszony w warzywach podany na soczewicy.
27. Faworki z kurczaka w sezamie podane z sosem słodko-kwaśnym i kulkami ziemniaczanymi oraz lekką surówką.
28. Schab po cygańsku faszerowany grzybami na bazie mięsa i cebuli polany sosem warzywnym z ziemniakami z wody.

## **MENU WESELNE - DESERY**

1. Lody z owocami sezonowymi lub musem malinowym.
2. Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną.
3. Beza z serkiem mascarpone i świeżymi owocami podana z lodami.
4. Tiramisu w pucharkach.
5. Sernik z musem malinowym.







# Sala Weselna "Perła Gór"

## MENU WESELNE - ZIMNE PRZYSTAWKI

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 grillowanym 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 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. Płytke 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 350 zł**  
8 mięs/ 4 zupy/ 1 deser/ 7 przekąsek

### **I WYDANIE PÓLMISKI 19.00**

(MSZA 1700-1800/DOJAZD/POWITANIE)

- Krem dwa kolory(pomidorowo-groszkowy)/ rosół
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą podana z kulkami ziemniaczanymi i sałatką wiosenną
- Bitki wołowe z orzotto i surówką z ogórka i cebuli.
- 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 - Monika Józwiak

TEL. 500 402 529 - Anna Sobczak

g-mail. karczma@zajazdwgorach.pl

oraz na nasze media społecznościowe:

facebook/zajazdwgorachobokplocka

instagram/zajzdwgorach.plock

tiktok/zajazdwgorachobokplocka

