Oferta Weselna

Tel. **29 71 -76 – 215**

Fax**. 29 71 -76 – 183**

e-mail: **recepcja@bobrowydwor.pl**

więcej zdjęć na naszej stronie internetowej **bobrowydwor.pl**

oraz w mediach społecznościowych

Serdecznie zapraszamy

do zapoznania się z naszą ofertą organizacji wyjątkowego przyjęcia weselnego.

Organizując przyjęcia weselne kierujemy się przede wszystkim indywidualnymi sugestiami, życzeniami i wyobrażeniami Młodej Pary. Zestawiając je z naszym doświadczeniem w organizacji zarówno dużych przyjęć jak i kameralnych spotkań w gronie rodzinnym, staramy się aby nasza oferta jak najbardziej odpowiadała Państwa oczekiwaniom.

Obiekt jest klimatyzowany, posiada udogodnienia dla osób niepełnosprawnych, oraz taras zlokalizowany bezpośrednio nad stawem. Malownicze tereny wokół obiektu są idealne na spacery, oraz do zrobienia ślubnych zdjęć. Na piętrze sali znajdują się komfortowe pokoje, oraz drugi taras z pięknym widokiem na rzekę i okoliczne lasy.

Dysponujemy dwiema salami mogącymi pomieścić do 300 osób.

Proponujemy Państwu menu w trzech wariantach cenowych. Każdy z proponowanych zestawów może zostać dopasowany do życzeń Państwa Młodych oraz ich serdecznych Gości.

Propozycje menu

Zestaw I

Dania serwowane przez kelnerów:

1. Rosół / Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem
2. Pierś z kurczaka w sosie szpinakowo – serowym, puree ziemniaczane, surówka z białej kapusty
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kopytka opiekane, świeże warzywa
4. Karkówka w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraczki zasmażane
5. Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem nadziewanym mięsem

Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych
2. Tymbaliki drobiowe
3. Rolada z pstrąga w galarecie
4. Caprese
5. Rolada drobiowa z grzybami w galarecie
6. Sałatka makaronowa z salami i suszonymi pomidorami
7. Sałatka jarzynowa
8. Sałatka z wędzonym kurczakiem
9. Pstrąg marynowany w zalewie octowej

Bufet słodki:

owoce
5 rodzajów ciasta domowego
mini deserki
cukierki czekoladowe

Napoje:

Kawa, herbata

Woda i soki podawane w dzbankach

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)

Zestaw II

Dania serwowane przez kelnerów:

1. Flaki z boczniaka
2. Kieszonka drobiowa faszerowana serem mozzarella w sosie serowo-szpinakowym, ziemniaki opiekane, mix sałat
3. Polędwiczki wieprzowe z sosem z suszonych pomidorów, surówka z białej kapusty, kopytka opiekane
4. Filet łososia w sosie koperkowym, puree ziemniaczane ze szpinakiem, bukiet gotowanych warzyw
5. Boeuf strogonow z ciepłymi bułeczkami

Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych
2. Sałatka z brokułem, serem feta, pomidorkami i sosem czosnkowym
3. Tatar wołowy
4. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
5. Śledź w oleju
6. Ryba na sposób grecki
7. Pstrąg marynowany w zalewie octowej
8. Tymbaliki drobiowe
9. Tortille z kurczakiem i warzywami

Bufet słodki:
owoce
5 rodzajów ciasta domowego
mini deserki
cukierki czekoladowe

Napoje:
Kawa, herbata
Woda, i soki podawane w dzbankach
Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)

Zestaw III

Dania serwowane przez kelnerów:

1. Rosół /flaki
2. Kaczka pieczona na jabłkach z rozmarynem, podana z modrą kapustą i ziemniakami opiekanymi
3. Kurczak faszerowany salsą warzywną, kaszotto z czarną soczewicą, sałatka
4. Żeberka pieczone w zalewie miodowo-musztardowej, buraczki zasmażane, ziemniaki opiekane
5. Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem faszerowanym mięsem

Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych
2. Schab po warszawsku
3. Tatar z łososia wędzonego
4. Tymbaliki drobiowe
5. Sałatka z paluszków krabowych z makaronem ryżowym
6. Ryba na sposób grecki
7. Sałatka ziemniaczana z serem rokpol
8. Sałatka gyros
9. Sałatka z tuńczykiem

Bufet słodki:

owoce
5 rodzajów ciasta domowego
mini deserki
cukierki czekoladowe

Napoje:

Kawa, Herbata
Woda, i soki podawane w dzbankach
Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)

Zestaw IV

Dania serwowane przez kelnerów:

1. Rosół/ Krem grzybowy serwowany z groszkiem ptysiowym
2. Filet z kurczaka w sosie pesto, ryż z warzywami, surówka ze świeżych warzyw
3. Filet z sandacza w sosie tymiankowym, podany z duszonymi warzywami oraz puree ziemniaczanym z chrzanem
4. Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, kopytka opiekane, mix sałat z sosem vinegrette, i prażonymi pestkami słonecznika
5. Karkówka w sosie myśliwskim, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty
6. Boeuf strogonow z ciepłymi bułeczkami

Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych i wędzonych
2. Schab po warszawsku
3. Tatar wołowy
4. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
5. Tymbaliki z wędzonego pstrąga
6. Caprese
7. Sałatka warszawska (z pieczonym schabem i piklami)
8. Sałatka z tuńczykiem
9. Pstrąg marynowany w zalewie octowej
10. Rolada drobiowa z grzybami w galarecie

Bufet słodki:

owoce
5 rodzajów ciasta domowego
mini deserki
cukierki czekoladowe

Napoje:

Kawa, Herbata
Woda, i soki podawane w dzbankach
Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)

Propozycje menu w wersji wegetariańskiej

Zupa krem z dyni z prażonymi pestkami dyni i słonecznika

Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem

Kotlet z boczniaka (dodatki jak w menu podstawowym)

Pierogi ze szpinakiem i serem feta

Makaron tagliatelle z sosem grzybowym, parmezanem i natką pietruszki

Makaron z sosem pomidorowym, świeżą bazylia i parmezanem

Panierowany camembert serwowany z żurawiną (lub z dodatkami z menu podstawowego)

Śledź z plackami ziemniaczanymi z sosem jogurtowo-szczypiorkowym

Filet z łososia lub sandacza (dodatki jak w menu podstawowym)

Naleśniki z serem polane sosem malinowym

Naleśniki z owocami

Sałatka z kawałkami panierowanego sera camembert, świeżymi owocami i sosem cumberland

Sałatka z wędzonym łososiem i sosem jogurtowo-szczypiorkowym

Sałatka z marynowanymi buraczkami, pomidorkami koktajlowymi i serem kozim

Menu w wersji wegańskiej

Krem pomidorowy

Krem jarzynowy z prażonymi pestkami

Grillowane warzywa z czosnkiem i ziołami, serwowane z kaszą

Pieczona papryka faszerowana warzywami i ryżem

Risotto z boczniakami, cukinią i cebulką, posypane natką pietruszki

Leczo warzywne (serwowane z kaszą lub ryżem)

Makaron z soczewicy ze szpinakiem i pomidorami

Makaron z soczewicy lub zielonego groszku z sosem pomidorowym i świeżą bazylią

Sałatka a'la grecka z tofu

Sałatka z marynowanymi buraczkami, pomidorkami koktajlowymi i tofu wędzonym posypana pestkami słonecznika

W cenie każdego zestawu zapewniamy:

- Powitanie Nowożeńców chlebem i solą
- Powitanie gości lampką wina musującego
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Możliwość wyboru stołów (okrągłe lub prostokątne)
- Wybór ułożenia serwet (przedstawione na zdjęciach)
- Udostępniamy sztalugę do umieszczenia listy gości
- W razie potrzeby w każdym zestawie mogą znaleźć się ciepłe dania wegetariańskie, wegańskie lub bezglutenowe
- Na Państwa życzenie owoce i ciasto mogą znajdować się na stołach lub na bufecie
- W zestawach 2,3,4 istnieje możliwość zamiany surówek, dodatków lub sosów z innych zestawów
- Na Państwa życzenie czerwony dywan przed wejściem do sali

Dodatkowo w prezencie dla Państwa Młodych:

- Noc poślubna dla Młodej Pary w komfortowym pokoju
- Romantyczna kolacja w restauracji znajdującej się w piwnicach przeszło 150-cio letniego młyna z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- 5% rabatu na organizację przyjęcia z okazji chrzcin pierwszego dziecka
- Możliwość wykonania sesji zdjęciowej na terenie obiektu

Na Państwa życzenie możemy dodatkowo zapewnić:

(dotyczy przyjęć na około 150 osób)
Za dodatkową opłatą

- **Tort weselny** do wyboru wygląd i smak
- **Stół wiejski, z tradycyjnymi wyrobami**

  Może być podany na drewnianym wozie lub na klasycznym bufecie

  - ✓ Udziec wędzony
  - ✓ Tradycyjne wędliny, wędzonki, kiełbasy
  - ✓ Kaszanka, salceson
  - ✓ Smalec,
  - ✓ Ogórki kiszone
  - ✓ Chrzan, musztarda
  - ✓ Lokalny alkohol, bimber- 3 litry

- **Bufet wegetariański**

✓ pasztet grzybowy
✓ teryna z ciecierzycy
✓ jajka faszerowane pastami
✓ voul au vont
✓ roladki z grillowanej cukinii i bakłażana z serkiem i rukolą
✓ koreczki
✓ wytrawne babeczki z pastą pieczarkową
✓ warzywa nadziewane po śródziemnomorsku (pomidorki koktajlowe nadziewane serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i oliwkami)
✓ tortilki z pastą Pesto, wędzonym serem i oliwkami

- **Płonące prosię serwowane na sali przez Szefa Kuchni**
- **Lody w formie deseru serwowane przez kelnerów dla wszystkich gości**
- **Lody** gałkowe w 7 smakach podawane w wafelkach serwowane od rozpoczęcia przyjęcia weselnego do godziny 22.00

  Wybór smaków: *(*uzależniony od dostępności) Wanilia, Śmietanka, Czekolada, Truskawka, Karmel z solą, Bakaliowe, Czarny kokos, Prażony migdał z toffi, Sorbet mango-marakuja, Sorbet malina, Sorbet truskawka, Smak dziecięcy-guma balonowa, kaktus*

- **Fontanna z czekoladowa -** do wyboru czekolada mleczna, deserowa lub biała, 6 rodzajów owoców sezonowych, pianki, rurki waflowe
- **Open bar** z profesjonalnym barmanem serwującym drinki do 3:00 rano

✓ 8 drinków podstawowych, oraz 2 drinki bezalkoholowe

- *Mojito*
- *Tequila Sunrise*
- *Aperol Spritz*
- *Whisky+ cola/sprite*
- *Gin + tonic*
- *Kamikadze*
- *Wściekły pies*
- *Long Island Ice Tea*
- *Lemoniada/ Mojito bezalkoholowe*

- **Beczka piwa 20 litrów** „Warka"

- **Bufet rybny** (ok. 15kg)
  - ✓ Sześć-siedem rodzajów ryby wędzonych na gorąco: jesiotr, pstrąg, łosoś, sielawa mazurska, halibut, sieja, kabanosy z łososia, różyczki z łososia wędzonego na zimno, voul au vent z pastami rybnymi *(rodzaje ryb mogą się zmienić w zależności od dostępności)*

- **Płonące lampiony**
- **Wynajem rzutnika i ekranu**
- **Pokrowce na krzesła** (pokrowce przy stole Państwa Młodych wliczone w cenę zestawu)
- **Podtalerze złote**
- **Świecznik złoty**

Wybór ciast:

(5 rodzajów ciast do wyboru)

- Szarlotka
- Sernik na czekoladowym cieście
- Sernik z polewą
- Babeczki z bitą śmietaną i owocami
- Ciasto z owocami i galaretką
- Ciasto z kremem toffi
- Pani Walewska
- Metrowiec
- Sernik na zimno (podany w całości)
- Shreck
- Ciasto czekoladowe przekładane kremem
- Rafaello
- Malinowa chmurka

Mini deserki

- tiramisu
- serniczki z musem owocowym
- pannacotta
- deser z serka mascarpone z owocami
- mus czekoladowy z sosem z wiśni
- mus truskawkowy
- deser z musem brzoskwiniowym
- deser z karmelem i chrupiącymi ekspandowanymi ziarnami

Rabaty:

Udzielamy rabatu 6 % od ceny za osobę na organizację przyjęć weselnych:

- **zimą** - w miesiącach listopad-marzec z wyłączeniem świąt Bożego Narodzenia oraz Sylwestra
- **w sezonie weselnym - w piątki i inne dni tygodnia** z wyłączeniem świąt Bożego Ciała, oraz Wniebowzięcia NMP 15 sierpnia.

Poprawiny

Śniadania:

- Dla gości nocujących w pensjonacie śniadanie w formie bufetu
    - ✓ jajecznica
    - ✓ parówki, kiełbaski
    - ✓ naleśniki z białym serem
    - ✓ wędliny, sery, twarożki
    - ✓ mleko i płatki, jogurty
    - ✓ świeże warzywa
    - ✓ dżemy, miód
    - ✓ pieczywo i masło
    - ✓ kawa i herbata, soki, woda

Poprawiny:

Opcja 1 **Poprawiny w formie zasiadanej**

- Zupa (do wyboru: Żurek, Gulaszowa, rosół, lub inna)
- Danie główne do wyboru: (schabowy, //kurczak pieczony//rolada drobiowa nadziewana pieczarkami + surówki
- Przekąski pozostałe z przyjęcia weselnego
- kawa, herbata, ciasto i owoce,
- soki i woda w dzbankach + napoje gazowane pozostałe z przyjęcia weselnego

Opcja 2 **Poprawiny w formie grilla**

- Zupa podana w kociołku na bufecie
- Grill
    - ✓ kiełbaska,
    - ✓ kaszanka,
    - ✓ karkówka,
    - ✓ szaszłyki drobiowo-warzywne
    - ✓ ziemniaczki pieczone
    - ✓ surówki
    - ✓ kawa, herbata, ciasto i owoce