



Przyjęcia weselne w sali Oranżeria



Wesela w ogrodach leśnych

Śluby w plenerze



Szanowni Państwo,

Przekazujemy w Państwa ręce kompleksową ofertę na organizację jednego z najważniejszych dni w życiu — Państwa Wesela.

Piękne wnętrza, elegancki wystrój i znakomita oferta kulinarna, połączone z profesjonalizmem, kreatywnością i pełnym zaangażowaniem personelu zagwarantują sukces organizacji przyjęcia.

Wieloletnie doświadczenie, oraz indywidualne podejście do oczekiwań każdego Gościa sprawia, że przyjęcie pozostanie na długo w pamięci Państwa Młodych oraz Gości.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

🌿 **Salę Oranżeria**

Elegancka, klimatyzowana sala przeznaczona na organizację imprez od 80 - 140 osób

🌿 **Leśny Ogród**

Klimatyczny pełen zielni leśny ogród, gdzie wśród licznych sosnowych drzew posadowione są namioty bankietowe przystosowane do organizacji imprez plenerowych. Idealne miejsce aby zorganizować ceremonię ślubną i przyjęcie weselne od 50 - 80 osób.

🌿 **Grill Party**

Do dyspozycji Gości oddajemy eleganckie namioty. Jest to idealne miejsce na organizację poprawin po przyjęciu weselnym.

Pomoc naszej doświadczonej Wedding Planner, oraz współpraca z najlepszymi partnerami ułatwią podjęcie ważnych decyzji podczas przygotowań.

Będziemy czuli się zaszczytzeni, jeżeli wybiorą Państwo salę Oranżeria jako miejsce organizacji Państwa przyjęcia.

Dział organizacji przyjęć:

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

tel: +48 605 051 168



Pakiet „Tradycyjne Wesele”

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- ✦ 4 serwowane dania gorące
 - I Uroczysty obiad : zupa, danie główne, deser
 - II Danie gorące serwowane
 - III Danie gorące serwowane
 - IV Danie gorące serwowane dla najbardziej wytrwałych
- ✦ 8 przystawek zimnych i sałat
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- ✦ Napoje bez limitu
- ✦ Profesjonalną obsługę
- ✦ Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację Sali, która zawiera:
 - świece, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu (bukiety z eustomy, margerytki, frezji) pokrowce na krzesła
- ✦ Degustację menu weselnego dla 2 osób (2 przystawki, zupa, 2 dania, główne, deser)
- ✦ Wynajem sali do godziny 05:00, przyjęcie może trwać do 10 godzin
- ✦ Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej

CENA 320,00 zł/os *

Pakiet „Wesele Premium ”

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- ✦ Przywitanie Gości winem musującym
- ✦ 5 serwowanych dań
 - I Przystawka serwowana
 - II Uroczysty obiad: zupa, danie główne, deser
 - III Danie gorące serwowane
 - IV Danie gorące serwowane
 - V Danie gorące serwowane dla najbardziej wytrwałych
- ✦ 10 przystawek zimnych
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- ✦ Napoje bez limitu
- ✦ Profesjonalną obsługę
- ✦ Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację sali, która zawiera:
 - Świece – wysokie świeczniki, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu – (bukiety z eustomy, margerytki, frezji) pokrowce na krzesła
- ✦ Degustację menu weselnego dla 2 osób (2 przystawki, zupa, 2 dania główne, deser)
- ✦ Wynajem sali do godziny 05:00 przyjęcie może trwać do 10 godzin
- ✦ Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej
- ✦ Pokój dla Państwa Młodych
- ✦ Romantyczną kolację dla Młodej Pary w I Rocznicę Ślubu

CENA 390,00 zł/os *

Menu:

Przystawka serwowana:

- ✿ Roladki z szynki dojrzewającej z rukolą, suszonymi pomidorami oprószone parmezanem, skropione sosem bazyliowym podane z chrupiącą grzanką
- ✿ Tarta z kozim serem podana na chrupiących sałatach skropionych dresingiem malinowym
- ✿ Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowaną burakiem z grzanką ziołową

Zupa (dwie do wyboru)

- ✿ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✿ Rosół z pierożkami z dziczyzny – dostępny w miesiącach październik, listopad, Grudzień, styczeń, luty, marzec
- ✿ Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i łyżką śmietany
- ✿ Flaki po staropolsku
- ✿ Staropolski żurek z jajkiem i kiebasą
- ✿ Zupa kurkowa oprószone świeżą natką pietruszki zabieleną (dostępna lipiec, sierpień)
- ✿ Aksamitna zupa z dyni z chrustem z boczku i pestkami (dostępna wrzesień, październik, listopad)
- ✿ Krem szparagowy (maj, czerwiec)
- ✿ Chłodnik litewski z jajkiem (czerwiec, lipiec)

Danie główne (serwowane):

- ✿ Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret
- ✿ Soczysta pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta, podana z sosem kremowo bazyliowym, ziemniakami puree i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret
- ✿ Trybowane udziki z kurczaka owinięte plastrem boczku, faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z ziemniakami opiekany i surówką z czerwonej kapusty
- ✿ Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem
- ✿ Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie i musztardzie podana z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami
- ✿ Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- ✿ Kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
- ✿ Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekany ziemniakami i fasolka szparagową
- ✿ Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- ✿ Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami opiekany i fasolką szparagową
- ✿ Żeberka w sosie BBQ podawane z frytkami i surówka colesław
- ✿ Polędwica z dorsza z sosem krewetkowym, puree z gorczycą i zieloną fasolką szparagową
- ✿ Grillowany fileć z łososia podawany z masłem czosnkowym, puree i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret



Dania dla najbardziej wytrwałych:

- ✿ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub grzybowym
- ✿ Barszcz czerwony z krocketem mięsnym lub kapustą i pieczarkami
- ✿ Boeuf strogonow
- ✿ Zupa myśliwska (w sezonie zimowym)
- ✿ Wołowina po burgundzku

Przekąski zimne

- ✿ Półmisek mięs pieczonych i półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- ✿ Półmisek paszтетów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- ✿ Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- ✿ Tortilla z warzywami do wyboru z:
 - grillowanym kurczakiem
 - wędzonym łososiem
 - szynką dojrzewającą
- ✿ Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
- ✿ Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galareta
- ✿ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- ✿ Galantyna z kurczaka w galarecie pomarańczowej
- ✿ Tatar ze śledzia podawany na pumperniku
- ✿ Tymbaliki drobiowe
- ✿ Galantyna z kaczki z figą i orzechem włoskim
- ✿ Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
- ✿ Galaretka z nóżek wieprzowych
- ✿ Pałki z kurczaka z sosem barbecue
- ✿ Terrina z sandacza i łosia ze szpinakiem pod szafranową galareta
- ✿ Deski serów z bakaliami winogronami i krakersami

Salaty

- ✿ Bukiet kruchych salat z julienne warzywnym oprószony prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem
- ✿ Sałatka z rucoli i pomidorków cherry oprószone chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
- ✿ Sałatka jarzynowa
- ✿ Sałata ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
- ✿ Mieszane salaty z pieczonym burakiem serem pleśniowym, orzechami, gruszką, płatkami migdałów i granatem
- ✿ Mieszane salaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- ✿ Mieszane salaty z fetą, świeżymi warzywami i oliwkami' skropione sosem winegret
- ✿ Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami

Dodatki

- ✿ Warzywa świeże i konserwowe
- ✿ Sos tatarski, chrzan i ćwikła
- ✿ Masło smakowe
- ✿ Pieczywo mieszane

Deser serwowany

- ✿ Lody waniliowe z sosem z gorących wiśni
- ✿ Trio lodowe z owocami i bitą śmietaną (truskawka, czekolada, wanilia)
- ✿ Lody własnego wyrobu z nutą amaretto, karmelizowanym i płatkami migdałów i sosem toffi
- ✿ Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- ✿ Sernik z fruzeliną owocową

Słodki bufet

- ✿ Paterki ciast
- ✿ Mini deserki smakowe (trzy deserki do wyboru)
 - Panna cotta z sosem owocowym
 - Tiramisu
 - Mus waniliowy z fruzeliną z owoców leśnych
 - Mus czekoladowy z wiśniami
 - Creme brullee
- ✿ Paterki owoców filetowanych - 19,00 Zł/os

Dania Wegetariańskie

Przystawki wegetariańskie do zestawu

- ✿ Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- ✿ Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- ✿ Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
- ✿ Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- ✿ Wegetariańska sałatka z grillowanym melonem, serem halloumi i sosem Szafa Kuchni
- ✿ Grillowany bakłażan z sałatką tabule i pesto bazyliowym
- ✿ Terina warzywna z piklami
- ✿ Pasztet wegetariański z selera

Dania główne wegetariańskie serwowane

- ✿ Cukinia faszerowana warzywami komosą ryżową podawana z miksem kolorowych sałat
- ✿ Makaron tagiatelle z warzywami, szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą
- ✿ Burger wegetariański z buraka, czarnej soczewicy i szpinaku
- ✿ Gulasz warzywny z czarną soczewicą oprószone parmezanem i rucolą
- ✿ Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
- ✿ Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- ✿ Spaghetti z sosem pomidorowym, ricottą i bazylią
- ✿ Kalaflor grillowany podany ryżem jaśminowym, pomidorami suszonymi, oliwą pietruszkową i jajkiem poche
- ✿ Grillowany szaszłyk warzywny podany z puree z zielonego groszku, sałatką z komosy ryżowej, pomidorków concase
- ✿ Spaghetti z cukinii z suszonymi pomidorami w sosie maślano cytrynowym podane z rucolą i młodymi ziemniakami
- ✿ Chrupiąca polenta podawana z zapiekanką warzywną, blanszowanym szpinakiem i piklami



Menu dla dzieci

Zupa

- ✿ Rosół z makaronem
- ✿ Pomidorowa z makaronem

Danie główne

- ✿ Panierowane fileciki z kurczaka podane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki i jabłka
- ✿ Chrupiące fileciki z dorsza podane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki i jabłka
- ✿ Spaghetti z sosem pomidorowym
- ✿ Pulpeciki w sosie pomidorowym podane z ziemniakami i....
- ✿ Naleśniki z serem i słodką śmietaną
- ✿ Kluski śląskie podane z masłem

Napoje (bez limitu)

- ✿ Bufet z kawą i herbatą
- ✿ Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
- ✿ Woda niegazowana z cytryną i woda gazowana
- ✿ Napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite, tonic

Przystawki dodatkowo płatne:

- ✿ Tatar wołowy – 16,00 zł
- ✿ Tatar z łososia – 21,00 zł
- ✿ Inne przystawki dodatkowo zamawiane do w/w pakietów - 14,00 zł/os

Bufety tematyczne

Bufet staropolski – 50,00 zł/os*

- ✿ Wędzonki z własnej wędzarni (baleron, szynka, polędwica)
- ✿ Pasztety domowe
- ✿ Kielbasy, kaszanki
- ✿ Salceson
- ✿ Szynka pieczona w miodzie i musztardzie
- ✿ Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- ✿ Marynowane grzybki
- ✿ Ogórki kiszane
- ✿ Chleb żytni na zakwasie

Myśliwskie trofea – 90,00 zł/os (dostępne w miesiącach; październik, listopad, grudzień, styczeń, luty)

- ✿ Kielbasa z dzika
- ✿ Pasztet z dziczyzny z grzybami
- ✿ Wędzony udziec z jelenia
- ✿ Wędzona karkówka z dzika
- ✿ Pierogi z dziczyzną
- ✿ Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- ✿ Marynowane grzybki
- ✿ Ogórki kiszane
- ✿ Chleb żytni na zakwasie

*- bufety tematyczne przygotowywane są dla minimum 50 osób

Pokazy kulinarne :

- ✿ Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekany i modrą kapustą – dostępny w miesiącach październik, listopad, grudzień, styczeń, luty – podlega indywidualnej wycenie
- ✿ Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakalią w sosie żurawinowo – wiśniowym podany z kaszą gryczaną – 45,00 zł/os*
- ✿ Łosoś faszerowany na postumencie – 850,00 zł - 1 szt.
- ✿ Ryby prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami i cytryną podawane z sałatką ziemniaczaną – 60,00 zł/os*

* Pokazy kulinarne przygotowujemy dla minimum 50 osób

Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

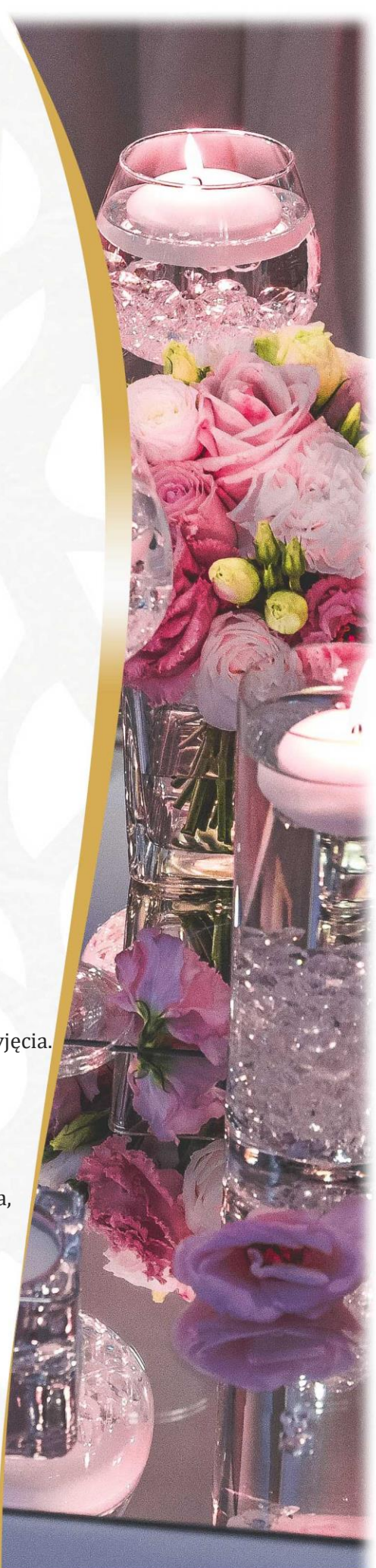
- ✿ Podstawy pod talerze 5,00 zł/os
- ✿ Bukiet w wysokim wazonie od 120,00 zł/szt.
- ✿ Bukiet kwiatowy na specjalne zamówienie od 80,00 zł
- ✿ Organizacja ślubu w plenerze – 3.500,00 zł
 - Ślubna altana wraz z podestem
 - Biała dekoracja ścienna,
 - Godło,
 - Dekoracja kwiatowa stołu do podpisania aktu małżeństwa,
 - 4 krzesła dla Państwa młodych i świadków ,
 - 12 krzeseł w białych pokrowcach dla Gości,
 - Czerwony dywan
 - Dodatkowe dekoracje kwiatowe wg. indywidualnej wyceny
- ✿ Animator dla dzieci – wg indywidualnej wyceny
- ✿ Pokazy barmańskie z profesjonalną obsługą – wg indywidualnej wyceny
- ✿ Oprawa muzyczna – DJ – wg indywidualnej wyceny
- ✿ Oprawa świetlna – wg indywidualnej wyceny

Zasady organizacji przyjęcia:

- ✿ Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji na okres 10 dni.
- ✿ Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 2.500,00 zł.
- ✿ Przyjęcia w sali bankietowej organizowane są od 80 osób.
- ✿ Przyjęcia weselne w ogrodzie organizowane są od 60 osób.
- ✿ Ustalenie menu odbywa się na minimum 60 dni przed datą planowanego przyjęcia.
- ✿ Wszelkie zmiany możliwe są do 30 dni przed datą planowanego przyjęcia.
- ✿ Ostateczne potwierdzenie ilości osób odbywa się na 21 dni przed planowaną datą przyjęcia.
- ✿ Rozliczenie przyjęcia:
 - Zaliczka po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia,
 - 80 % wartości przyjęcia płatne 7 dni przed datą planowanego przyjęcia,
 - Ostateczne rozliczenie kosztu przyjęcia możliwe jest w dniu przyjęcia po jego zakończeniu.

W przypadku wprowadzenia restrykcji rządowych dotyczących działalności gastronomicznej spowodowanej COVID19 wpłacona zaliczka na poczet przyjęcia może zostać zwrócona na podstawie otrzymanego paragonu fiskalnego. Istnieje możliwość rozliczenia wpłaconej zaliczki w formie realizacji innej usługi gastronomicznej.

*Do cen zawartych w ofercie zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości końcowego rachunku
Cena pakietu dotyczy rezerwacji od 80 osób
Cena nie ulega zmianie w przypadku rezygnacji z wymienionych w ofercie usług oferty
Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi handlowej w rozumieniu art. 66. § 1. 1kc



Sala Oranżeria

Ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki

tel. (+48) 605 051 168

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

www.salaoranzeria.pl

