



*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.

Stylowe wnętrza, spójny 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**

Stylowa, pełna naturalnego klimatu sala, klimatyzowana, z dużymi oknami wychodzącymi na ogród, połączona z ciepłymi drewnianymi wnętrzami, które tworzą spójną i przytulną przestrzeń przeznaczoną na organizację imprez od 70 - 140 osób.

#### **Leśny Ogród**

Klimatyczny pełen zielni leśny ogród, gdzie wśród sosnowych drzew posadzone są namioty bankietowe przystosowane do organizacji imprez plenerowych. Idealne miejsce aby zorganizować ceremonię ślubną i przyjęcie weselne od 50 - 70 osób.

#### **Grill Party**

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

Do dyspozycji Pary Młodej i gości oddajemy 3 pokoje dwuosobowe, zlokalizowane bezpośrednio obok Sali Oranżeria.

**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.: +48 605 059 651

tel.: +48 605 051 168



### **Pakiet „Tradycyjne Wesele”** zawiera:

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Młodej Pary ozdobnym chlebem weselnym i solą
- ✦ **5 serwowanych** dań gorących:
  - I Zupa (2 do wyboru)
  - II Danie główne + deser
  - III Danie gorące
  - IV Danie gorące
  - V Danie gorące dla najbardziej wytrwałych
- ✦ **8 przystawek zimnych i sałat**
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- ✦ Napoje bez limitu (kawa, herbata, 2 rodzaje soków, softy gazowane, woda)
- ✦ Profesjonalną obsługę kelnerską
- ✦ Koordynatora podczas przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację Sali, która zawiera: świece w szklanych świecznikach, obrusy, serwetki, białe pokrowce na krzesła
- ✦ Opłata ZAiKS
- ✦ Degustację menu weselnego (2 przystawki, zupa, 2 dania główne, deser)
- ✦ Wynajęcie Sali i przyjęcie **do 10 godzin**, jednak nie dłużej niż do godz. 5:00
- ✦ Brak opłaty korkowej za wniesienie własnego alkoholu

**CENA 390,00 zł/os.**

### **Pakiet „Wesele Premium ”** zawiera:

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Młodej Pary ozdobnym chlebem weselnym i solą
- ✦ Przywitanie Gości lampką Prosecco
- ✦ **6 serwowanych** dań gorących:
  - I Zupa (2 do wyboru)
  - II Danie główne + deser
  - III Danie gorące
  - IV Danie gorące
  - V Danie gorące
  - VI Danie gorące dla najbardziej wytrwałych
- ✦ **10 przystawek zimnych i sałat**
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki, **owoce filetowe**
- ✦ Napoje bez limitu (kawa, herbata, 2 rodzaje soków, softy gazowane, woda)
- ✦ Profesjonalną obsługę
- ✦ Koordynatora podczas przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację Sali, która zawiera: świece w szklanych świecznikach, obrusy, serwetki, białe pokrowce na krzesła
- ✦ Opłata ZAiKS
- ✦ Brak opłaty korkowej za wniesienie własnego alkoholu
- ✦ Wynajęcie Sali i przyjęcie **do 11 godzin**, jednak nie dłużej niż do godz. 5:00
- ✦ **TORT WESELNY**
- ✦ **Pokój dla Państwa Młodych**
- ✦ **Degustację menu weselnego (2 przystawki, zupa, 2 dania główne, deser)**
- ✦ **Romantyczną kolację dla Młodej Pary w I Rocznicę Ślubu**

**CENA 480,00 zł/os.**

## MENU

### Przystawka serwowana:

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

### Zupa serwowana: (dwie do wyboru)

1. Tradycyjny rosół z makaronem
2. Rosół z pierożkami z dziczyzny (październik, listopad, grudzień, styczeń, luty)
3. Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i łezką śmietany
4. Flaki po staropolsku
5. Staropolski żurek z jajkiem i białą kiełbasą
6. Zupa kurkowa oprószona świeżą natką pietruszki zabieleną (lipiec, sierpień)
7. Aksamitna zupa z dyni, z chrustem z boczku i pestkami dyni (wrzesień, październik, listopad, grudzień)
8. Krem szparagowy (maj, czerwiec)
9. Chłodnik litewski z jajkiem (czerwiec, lipiec)

### Danie główne serwowane:

1. Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem winegret
2. Soczysta pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta podana z sosem kremowo bazyliowym, ziemniakami puree i miksem kolorowych sałat z sosem winegret
3. Trybowane udziki z kurczaka owinięte plasterem boczku, faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z ziemniakami opiekаныmi i surówką z czerwonej kapusty
4. Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym podawane z opiekаныmi ziemniakami i pieczonym jabłkiem
5. Karkówka w sosie jałowcowym podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
6. Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
7. Kotlet schabowy podawany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
9. Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekаныmi ziemniakami i fasolką szparagową
10. Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
11. Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami opiekаныmi i fasolką szparagową
12. Żeberka w sosie BBQ podawane z frytkami i surówka coleslaw
13. Polędwica z dorsza z sosem krewetkowym, puree z gorczycą i zieloną fasolką szparagową
14. Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, puree i miksem kolorowych sałat z sosem winegret



### Dania dla najbardziej wytrwałych:

1. Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny lub grzybowym
2. Barszcz czerwony z krokiem mięsny lub kapustą i pieczarkami
3. Boeuf Strogonow
4. Wołowina po burgundzku

### Przekąski zimne:

1. Półmisek mięs pieczonych i półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
2. Półmisek paszтетów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
3. Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
4. Tortilla z warzywami do wyboru z:
  - a. grillowanym kurczakiem
  - b. wędzonym łososiem
  - c. szynką dojrzewającą
5. Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
6. Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
7. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
8. Galantyna z kurczaka w galarecie pomarańczowej
9. Tatar ze śledzia podawany na pumperniku
10. Tymbaliki drobiowe
11. Nóżki wieprzowe w galarecie
12. Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
13. Galaretką z nóżek wieprzowych
14. Pałki z kurczaka z sosem barbecue

### Sałaty:

15. Bukiet kruchych sałat z julienne warzywnym oprószony prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem
16. Sałatka z rukoli i pomidorków cherry oprószona chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
17. Sałatka jarzynowa
18. Sałata ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
19. Mieszane sałaty z pieczonym burakiem serem pleśniowym, orzechami, gruszką, płatkami migdałów i granatem
20. Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
21. Mieszane sałaty z fetą, świeżymi warzywami i oliwkami, skropione sosem winegret
22. Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami

### Dodatki:

- 🌿 Warzywa świeże i konserwowe
- 🌿 Sos tatarski, chrzan i ćwikła
- 🌿 Masło smakowe
- 🌿 Pieczywo jasne i ciemne

### Przystawki dodatkowo płatne:

- 🌿 Tatar wołowy – 16,00 zł/os.
- 🌿 Tatar z łososia – 21,00 zł/os.
- 🌿 Deska serów z bakaliami, winogronami i krakersami - 25,00 zł/os.
- 🌿 Inne przystawki dodatkowo zamawiane do w/w pakietów - 15,00 zł/os.

### Deser serwowany:

1. Lody waniliowe z sosem z gorących wiśni
2. Lody własnego wyrobu z nutą amaretto, karmelizowanymi płatkami migdałów i sosem toffi
3. Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
4. Sernik z frużeliną owocową

### Słodki bufet:

- 🌿 Patery ciast
- 🌿 Mini deserki smakowe (trzy deserki do wyboru)
  - Panna cotta z sosem owocowym
  - Tiramisu
  - Mus waniliowy z frużeliną z owoców leśnych
  - Mus czekoladowy z wiśniami
  - Creme brulee
- 🌿 Owoce filetowane (190 zł/patera)

## MENU WEGETARIAŃSKIE

### Przystawki wegetariańskie:

1. Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
2. Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
3. Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
4. Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
5. Wegetariańska sałatka z grillowanym melonem, serem halloumi i sosem Szafa Kuchni
6. Grillowany bakłażan z sałatką tabule i pesto bazyliowym
7. Terrina warzywna z piklami
8. Pasztet wegetariański z selera

### Dania główne wegetariańskie serwowane:

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



## MENU DLA DZIECI

### Zupa serwowana:

1. Rosół z makaronem
2. Pomidorowa z makaronem

### Danie główne serwowane:

1. Panierowane fileciki z kurczaka podane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki i jabłka
2. Chrupiące fileciki z dorsza podane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki i jabłka
3. Spaghetti z sosem pomidorowym
4. Pulpeciki w sosie pomidorowym podane z ziemniakami surówką z kapusty
5. Naleśniki z serem i słodką śmietaną
6. Kluski śląskie z masełkiem

### Napoje (bez limitu, do spożycia na miejscu)

- ☛ Kawa i herbata w bufecie
- ☛ Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy
- ☛ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ☛ Napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite

## BUFETY TEMATYCZNE

### Bufet staropolski – 38,00 zł/os.

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

\*cena minimalna - 2.500,00 zł

### Myśliwskie trofea – 79,00 zł/os. (dostępne w miesiącach; październik, listopad, grudzień, styczeń, luty)

- ☛ Kiełbasa z dzika
- ☛ Pasztet z dzicyzny z grzybami
- ☛ Wędzony udziec z jelenia
- ☛ Wędzona karkówka z dzika
- ☛ Pierogi z dzicyzną
- ☛ Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- ☛ Marynowane grzybki
- ☛ Ogórki kiszane
- ☛ Chleb żytni na zakwasie

\*- cena minimalna - 4.000,00 zł

## Pokazy kulinarne :

- ✦ Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekаныmi i modrą kapustą (*dostępny w miesiącach: październik, listopad, grudzień, styczeń, luty*) – podlega indywidualnej wycenie
- ✦ Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliąmi w sosie żurawinowo – wiśniowym podany z kaszą gryczaną – 45,00 zł/os.\*)
- ✦ Łosoś faszerowany na postumencie – 950,00 zł - 1 szt.
- ✦ Ryby prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami i cytryną podawane z sałatką ziemniaczaną – 69,00 zł/os.\*)

\*) Pokazy kulinarne przygotowywane są dla minimum 50 osób.

## Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

- ✦ Podstawy pod talerze 5,00 zł/os
- ✦ Bukiety w wysokich wazonach – wg indywidualnej wyceny
- ✦ Bukiety kwiatowe wg standardu restauracji - 80,00 zł
- ✦ **Organizacja ślubu w plenerze – 3.500,00 zł**
  - Ślubna altana wraz z podestem
  - Godło
  - Dekoracja kwiatowa stołu do podpisania aktu małżeństwa
  - 16 krzeseł w białych pokrowcach - dla Państwa młodych, świadków i Gości
  - Czerwony dywan
  - Świeczniki i lampiony ze świecami
- ✦ Opłata za wynajem
- ✦ Opłata techniczna za dostęp do energii elektrycznej dla DJ-a/zespołu – 500,00 zł
- ✦ Opłata za wniesienie tortu z zewnątrz (wymagany paragon zakupu) – 250,00 zł
- ✦ Opłata za wynajem stołów okrągłych – 200,00 zł/szt.
- ✦ Opłata za zewnętrzny stół słodki/candy bar – 300,00 zł
- ✦ Opłata za wypożyczenie barku mobilnego – 500,00 zł
- ✦ Opłata za zewnętrzny bar/barmana – 300,00 zł
- ✦ Opłata za pokój dwuosobowy – 370,00 zł/noc
- ✦ 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
- ✦ Fotolustro, fotobudka (klasyczna, 360, AI) – wg indywidualnej wyceny

## Zasady organizacji przyjęcia:

- ✦ Przyjęcia organizowane w piątki:
  - Pakiet Tradycyjne Wesele – 360,00 zł/os.
  - Pakiet Wesele Premium – 450,00 zł/os.
- ✦ Przyjęcia w sali bankietowej organizowane są od 70 do 140 osób.
- ✦ Przyjęcia weselne w ogrodzie organizowane są od 50 do 70 osób.
- ✦ Ustalenie menu odbywa się na min. 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.
- ✦ 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 zadatku w wysokości 3.500,00 zł.
- ✦ Rozliczenie przyjęcia:
  - Zadatek po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, 80 % wartości przyjęcia płatne 10 dni przed datą planowanego przyjęcia,
  - Ostateczne rozliczenie przyjęcia weselnego odbywa się najpóźniej na dzień przed planowaną datą wydarzenia.

Cena pakietu dotyczy rezerwacji **od 70 osób - pełnopłatnych.**

W przypadku mniejszej liczby osób cena ustalana jest indywidualnie. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi handlowej w rozumieniu art. 66. § 1. 1kc



## Sala Oranzeria

Ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki

tel. (+48) 605 051 168

tel. (+48) 605 059 651

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

www.salaoranzeria.pl

