

Smak Życia



Oferta Weselna

2022

Dom Weselny **Smak Życia**

Informacje

W standardzie otrzymują Państwo:

Pokrowce na krzesła | Bawełniane serwety | Świece na stołach | Dekoracje kwiatowe na stołach

Powitanie i Menu

Wesele zaczynamy od powitania Pary Młodej chlebem i solą oraz toastem wina musującego.

Wszystkie dania przygotowane są na miejscu w naszej kuchni w tym:

5 dań ciepłych serwowanych do stołu
oraz **11 przystawek zimnych.**

Dodatkowo w bufecie **ciasta i owoce** różnych rodzajów.

Nielimitowane napoje:

ciepłe: kawa i herbata,

zimne: soki, woda mineralna,

napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Alkohol we własnym zakresie, nie pobieramy korkowego.

Zakwaterowanie

Apartament dla pary młodej w cenie wesela.

Dodatkowo do Państwa dyspozycji pozostaje 12 dwuosobowych pokoi z możliwością dostawek i 4 apartamenty czteroosobowe.

pokoju 2-u osobowego

200zł

— **Cena** —

apartamentu 4-o osobowego

300zł

Dzieci do lat 9 oraz obsługa (fotograf, orkiestra) -50%.

Oferujemy atrakcyjne rabaty w piątki i niedziele, oraz miesiące poza sezonem.

Dom Weselny **Smak Życia**

Od kwietnia do października wesela organizujemy w piątki od 50 osób,
oraz w soboty od 80.

Dodatkowo płatne

Tort weselny 10zł/os
Dekoracje kwiatowe - 2000zł-5000zł
Dekoracje Sali - 200zł-1000zł

**Przygotowanie „Sali plenerowej”
do ślubu cywilnego - 1000zł**

Godło
Krzeseła dla nowożeńców
Krzeseła dla świadków
20 miejsc siedzących dla gości
Stolik dla urzędnika
Dekoracje kwiatowe
Ścianka tiulowa - 300zł
Napis LED „LOVE” - 600zł
(200zł kaucji zwrotnej)

Wiejski Stół - 2000zł

Polędwiczka wieprzowa
Polędwica
Kiełbasa wiejska
Kaszanka
Boczek
Salceson
Noga z szynki
Smalec

Dodatki: Chleb wiejski,
ogórki kiszone, chrzan, ćwikła

Piątek **280zł/os**

Sobota **300zł/os**

Organizujemy przyjęcia w ustawieniu biesiadnym
przy stołach prostokątnych do 220 osób lub przy stołach okrągłych do 160 osób
bez dodatkowych opłat.

Dom Weselny **Smak Życia**

Menu

I Danie (2 zupy do wyboru)

Menu klasyczne

- Rosół z makronem
- Zupa krem borowikowy
- Zupa krem pomidorowy z bazylią
 - Flaki wołowe
- Zupa krem z białych warzyw
- Zupa krem z dyni

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Rosół z makaronem sojowym
- Zupa krem borowikowy
- Zupa krem pomidorowy z bazylią
- Zupa krem z białych warzyw
- Zupa krem z dyni

II Danie

Menu klasyczne

- Udko kaczki pieczone w winie i pomarańczach podane z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną
- Pieczony filet z indyka w sosie z suszonych pomidorów
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem
 - Kotlet De volaille

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Cukinia zapiekana z warzywami
- Rissoto z cukinią, rukolą i suszonym pomidorem
- Tiagatelle z łososiem i pomidorami
- Dorsz z patelni z cytryną
- Pstrąg z pieca

Dodatki do dań

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Bukiet surówek - z białej kapusty z koperkiem, z czerwonej kapusty, z marchewki z jabłkiem
- Ziemniaki pieczone
 - Gnocchi
 - Ryż jaśminowy
 - Buraczki na ciepło
 - Kluski śląskie
 - Kopytka
 - Buraczki na zimno
 - Kasza gryczana
- Mix sałat z pomidorkami i sosem vinegret
- Kasza pęczak

III Danie

Menu klasyczne

- Strogonow
- Barszcz czerwony z pasztecikami z mięsem i kapustą z grzybami
- Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą i grzybami

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Zupa toskańska
- Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą i grzybami
- Barszcz czerwony czysty



IV Danie

Menu klasyczne

- Płonąca szynka podana z sosem chrzanowym
 - Kluski śląskie
 - Warzywa na parze
- Surówka z kapusty pekińskiej

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Zapiekany ser podany z żurawiną
 - Kluski śląskie
 - Warzywa na parze
- Surówka z kapusty pekińskiej



V Danie

Menu klasyczne

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Barszcz z pasztecikami z mięsem i kapustą z grzybami

Menu wegetariańskie/wegańskie

- Barszcz czerwony czysty
- Żurek wegetariański



Przystawki zimne

- Schab po warszawsku
- Roladka z polędwiczki ze szpinakiem
- Roladka z polędwiczki ze śliwką
- Roladki z łososia wędzonego
- Półmiski mięs pieczonych
- Koreczki z boczku
- Jajka faszerowane pieczarkami
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Śledzik tradycyjny
- Sałatka z makaronem sojowym i pałeczkami krabowymi
- Polędwiczka z musem jabłkowym i miętą

Owoce: winogrona, ananas, arbuz, melon, kiwi, pomarańcze, owoce sezonowe

Słodki bufet z ciastami: szarlotka, sernik, sękacz, czekoladowe, mokka, W-Z, miodowe, rogaliki

Napoje ciepłe: herbata, kawa z ekspresu

Napoje zimne: woda niegazowana, woda gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kompot, Coca-cola, Sprite, Fanta

Kontakt

Mateusz Saturewski

tel. 573-923-109

email: mateusz@domweselnysmakzycia.pl

Aleja Niepodległości 149, Wieliszew



Dom Weselny Smak Życia



Dom Weselny Smak Życia



Dom Weselny Smak Życia



Dom Weselny Smak Życia



Dom Weselny **Smak Życia**



Dom Weselny Smak Życia



Smak Życia



Aleja Niepodległości 149, Wieliszew