



## Wesela w Gościńcu

Dzień ślubu jest niewątpliwie jednym z najważniejszych wydarzeń w naszym życiu. Zapraszamy Państwa do restauracji Gościniec na Rozdrożu, aby wyjątkowe wspomnienia związane z tym dniem pozostały na długo w pamięci. Ważne jest to, aby Para Młoda mogła w pełni oddać się tej wspaniałej uroczystości, bawić się z gośćmi i cieszyć każdą chwilą, a sprawy organizacyjne pozostawić profesjonalistom, którzy zadbają o wszystkie szczegóły. Mamy wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych i z przyjemnością podzielimy się tym doświadczeniem z Państwem.

Kontakt:  
Sabina Gut  
e-mail: [gosciniiec@narozdrozu.pl](mailto:gosciniiec@narozdrozu.pl)  
tel: 660 677 331

## **OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA OBEJMUJE:**

Zapewniamy profesjonalne doradztwo w zakresie organizacji przyjęcia

### **DEKORACJA WESELNA**

Romantyczny klimat wita Was już od progu naszej restauracji. Żywe kwiaty, czerwony dywan, palące się świece tworzą wyjątkowy nastrój.

Wystrój Sali dostosowany jest do aktualnych trendów oraz oczekiwań gości.

Naszym atutem jest indywidualne podejście do dekoracji każdego przyjęcia.

### **MENU WESELNE**

Poniżej przygotowaliśmy dla Was trzy starannie dobrane propozycje menu.

Menu zawiera uroczysty obiad, deser, zimne przekąski oraz w zależności od wyboru propozycji 3 lub 4 kolacje gorące wraz z napojami.

Dzieci do lat 3 uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie, a dzieci w przedziale wiekowym 4-10 lat objęte są 50% rabatem.

### **SALA WESELNA**

Do Waszej dyspozycji oddajemy klimatyzowaną salę weselną, która składa się z części biesiadnej oraz parkietowej. U nas możecie zorganizować przyjęcie do 130 os. z możliwością wyboru stołów pomiędzy okrągłymi a biesiadnymi.

### **POKOJE GOŚCINNE**

Para Młoda na noc poślubną otrzymuje pokój oraz pierwsze małżeńskie śniadanie

Dla Waszych gości weselnych proponujemy atrakcyjną cenę na pokoje gościnne.

Koszt noclegu wynosi 50 zł/os.

Na Wasze życzenie dla gości hotelowych możemy przygotować śniadanie w cenie 19 zł/os.

### **DZIECI**

Dzieci do lat 3 uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie, a dzieci w przedziale wiekowym 4-10 lat objęte są 50% rabatem.

## **PRZYJECIE WESELNE**

**W cenie 210 zł/os**

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

### **Uroczysty obiad**

#### **Przystawka**

Sałatka z pieczonej piersi kaczki z sosem z pestek dyni

#### **Zupa**

Bulion z kluseczkami warzywnymi

#### **Danie główne**

Polędwiczka wieprzowa, policzek wieprzowy w sosie z leśnych grzybów, zapiekanką ziemniaczaną oraz warzywami sezonowymi

#### **Deser**

Lody waniliowe w musach owocowych

#### **Zimny bufet**

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin

Paszty pieczone z domowymi marynatami

Śledzie po polsku

Śledzie w oleju

Tatar z łososia na grzance

Tymbaliki z kurczaka

Sałatka z kurczakiem

Sałatka tradycyjna

Domowy sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczyno, masło

#### **I Danie gorące**

Pierś z kurczaka marynowana w ziołach w bekonie z sosem z białego wina oraz kluseczkami szpinakowymi i sałatką sezonową

#### **II Danie gorące**

Szynka pieczona z jałowcem i rozmarynem, ziemniaki po polsku, sałatka z ogórków kiszonych

#### **III Danie gorące**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### **Napoje**

Kawa z ekspresu, herbata bez limitu

Soki, woda mineralna bez limitu

Napoje gazowane 2 szt./os

#### **Prezent od nas w cenie menu:**

Bufet świeżych owoców

## USŁUGI DODATKOWE:

### Selekcja win:

#### Aperitif:

*PROSECCO FRIZZANTE, TENUTA TOMASELLA Veneto, Wochy ( 55zł/but)*

*W nosie melon, gruszka, rumianek i zielone jabłko. Orzeźwiający aperitif*

#### Dania główne:

*RAJNAJ RIZLING, PANNONHALMI APÁTSÁGI PINCÉSZET Pannonhalma, Węgry 2015 (60 zł/but)*

*Nuty cytrusowe, zielone jabłko i aromat jaśminu z mineralnym finiszem.*

#### Lub

*ZWEIGELT, FRANZ WENINGER Burgenland, Austria 2014 (65 zł/but)*

*Wino o wyraźnym posmaku czereśni, wiśni i jagód o średnim ciężarze.*

#### Deser:

*SZAMORODNI TOKAJ, LEONIS SELECTION Tokaj-Hegyalja, Węgry 2013 (65 zł/but)*

*Suszone morele, wanilia i marmolada pomarańczowa idealnie skomponują się z deserem.*

### SŁODKI STÓŁ 5-20 zł/os

- ❖ Owoce sezonowe w czekoladzie
- ❖ Koreczki owocowe
- ❖ Szarlotka
- ❖ Sernik puszysty
- ❖ Ciasto z truskawkami
- ❖ Domowe rafaello
- ❖ Paluchy własnego wypieku z sezamem, z czarnuszką
- ❖ Tarta z owocami sezonowanymi
- ❖ Suflety czekoladowe
- ❖ Babeczki z owocami
- ❖ Mini ptysie
- ❖ Kruche ciasteczka naszego wypieku
- ❖ Mini desery:
  - biała czekolada z piernikiem i musem truskawkowym
  - mus waniliowy z konfiturą pomarańczową
  - mus czekoladowy z malinami

### FONTANNA CZEKOLADOWA 5 zł/os

- ❖ Wybór rodzaju czekolady: mleczna, naturalna, biała
- ❖ Pianki
- ❖ Owoce sezonowe
- ❖ Rurki wafłowe

### **NALEWAK Z PIWEM**

- ❖ Żywiec 450 zł/keg 30l
- ❖ Brackie 400 zł/keg 30l

### **STÓŁ STAROPOLSKICH SPECJAŁÓW 20 zł/os**

- ❖ szynka pieczona, kabanosy, boczki, balerony wędliny Pochodzą od Stanisława Mądrego z Nowej Wsi Szlacheckiej
- ❖ smalec wiejski wielosmakowy naszej produkcji
- ❖ sery wędzone, bundz oraz ser koryciński
- ❖ wędliny kiełbasy, szynka, salceson, kiszka wiejska
- ❖ ogórki kiszone w kamiennych garncach
- ❖ grzyby marynowane
- ❖ musztarda tradycyjna i chrzan
- ❖ chleb wiejski, podpłomyki

### **ANIMACJE DLA DZIECI**

Przedstawimy indywidualną ofertę w zależności od potrzeb.

## ORGANIZACJA UROCZYSTGO OBIADU DNIA NASTĘPNEGO:

### ❖ ZESTAW 1/ 60zł/os

Krem z pomidorów z bryndzą i domowym pesto

Roladka z indyka z kluseczkami szpinakowymi i sezonowymi warzywami

Owoce sezonowe w sosie lodowym

Soki, woda mineralna

Kawa, herbata

#### Selekcja Win:

**EST! EST!! EST!!! DI MONTEFASCIONE, LE PÒGGERE**, Lazio, Włochy

*Lekkie, cytrusowe z delikatnym aromatem brzoskwini (48 zł/but)*

Lub

**MERLOT, GERE & SCHUBERT, CSILLAGVÖLGY PINCÉSZET** Villany, Węgry 2014 (48 zł/but)

*Wino o aksamitnych taninach, intensywnym aromacie czereśni i jagód z dymną śliwką i przyjemnym finiszem o smaku owoców leśnych.*

### ❖ ZESTAW 2/ 70 zł/os

Krem z kiszzonego buraka z prażonym słonecznikiem

Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina z zapiekanką ziemniaczana i warzywami sezonowymi

Sernik naszego wypieku z sosem z owoców sezonowych

Soki, woda mineralna

Kawa, herbata

#### Selekcja Win:

**FRANKOVKA, VINOFOL, EXCLUSIV PAVLOV** Morawy Czechy 2013 (60 zł/but)

*wino ma lekkie, owocowy charakter z wyczuwalnymi garbnikami i odrobiną pikanterii.*

Lub

**RAJNAJ RIZLING, PANNONHALMI APÁTSÁGI PINCÉSZET** Pannonhalma, Węgry 2015 (60 zł/but)

*Nuty cytrusowe, zielone jabłko i aromat jaśminu z mineralnym finiszem.*

### ❖ ZESTAW 3/80 zł/os

Pasztet staropolski z sosem jarzębinowym

Bulion z kołdunami

Udka z gęsi z sosem z leśnych owoców, pieczone w ziołach ziemniaki, warzywa

Mus waniliowo owocowy

Soki, woda mineralna

Kawa, herbata

#### Selekcja Win:

**SREBRNA GÓRA CUVÉE BLANC** Kraków, Polska 2015 (55 zł/but)

*Aromatyczne wino z przyjemną nutą owoców tropikalnych, mango, marakui i ananasa*

Lub

**ZWEIGELT, FRANZ WENINGER** Burgenland, Austria 2014 (65 zł/but)

*Wino o wyraźnym posmaku czereśni, wiśni i jagód o średnim ciężarze.*

