



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
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 240 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Uroczysty obiad

Przystawka

Sałatka z policzkiem wieprzowym i owocami sezonowymi

Zupa

Krem z białych warzyw z chipsami z warzyw z dodatkiem domowego pesto

Danie główne

Kaczka pieczona z jabłkami z sosem żurawinowym, ziemniaki w ziołach i czerwoną kapustą duszona na winie z rodzynkami i cynamonem

Deser

Panna cotta na sosie czekoladowym z musem z owoców sezonowych

Zimny bufet

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin

Pieczone pasztety z domowymi marynatami

Filet ze śledzia z podgrzybkami i orzechami

Śledź po polsku w śmietanie

Galaretki wieprzowe

Rostbef na liściach rukoli

Pstrąg wędzony z salsą gruszkowo jabłkową

Tatar z wędzonego łososia na chrupiących grzankach

Szynka dojrzewająca z gruszką

Sałatka z kurczakiem marynowanym w ziołach i dresingiem cytrusowym

Sałatka sezonowa

Domowy sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczyno, masło

I Danie gorące

Filet z dorsza z pieca na sosie cytrynowym z puree karotkowym i warzywami sezonowymi

II Danie gorąca

Policzki wołowe z kluski śląskimi i sałatką z buraków

III Danie gorąca

Szpadki wieprzowe z pieczonymi w ziołach ziemniaki i sałatka sezonowa

IV Danie gorąca

Kartoflanka z borowikami

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:

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.*

Lub

*REGELT, WINNICA NAD JAREM Sandomierskie, Polska 2015 (70 zł/but)
wino w lekkim stylu o intensywnej owocowości*

Deser:

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

Suszone morele, wanilia i marmolada pomarańczowa idealnie komponują 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 konfitura 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 kiszane 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 tanninach, 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, VINOFOLE, 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.