



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.

PRZYJĘCIE WESELNE 1

W cenie 195 zł/os

Powitanie chlebem i solą

Uroczysty obiad:

Przystawka

Pasztet naszego wyrobu z sosem żurawinowym
na sałatach

Zupa:

Krem ze świeżych pomidorów

Danie główne:

Roladka z kurczaka ze szpinakiem, puree ziołowe, warzywa

Deser

Owoce w sosie lodowym

Zimny bufet

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin

Marynowany śledź w oleju

Marynowany filet z ryby

Tymbaliki wieprzowe i z kurczaka

Sałatka warzywna

Sałatka z kurczakiem

Marynaty polskie

Domowy sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczycwo, masło

I Danie gorące

Szpadki wieprzowe grillowane, pieczonymi ziemniakami, sałatka

II Danie gorące

Gulasz z indyka z warzywami i kaszą

III Danie gorące

Zupa galicyjska

Napoje

Kawa z ekspresu, herbata

Soki, woda mineralna

Napoje gazowane

PRZYJECIE WESELNE 2

W cenie 205 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Uroczysty obiad

Zupa

Domowy rosół z makaronem naszego wyrobu

Danie główne

(3 porcje mięsa na osobę)

Zrazy wołowe zawijane

Kotlet de volley

Rolada ze schabu

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Zestaw surówek

Deser

Lody waniliowe w musach owocowych

Zimny bufet

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin Domowy

Sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczone pasztety z sosem chrzanowo żurawinowym

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Ryba w zalewie

Tymbaliki wieprzowe i z kurczaka

Sałatka warzywna

Sałata z kurczakiem

Smalec domowy z ogórkiem kiszonym

Domowy sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczyno, masło

I Danie gorące

Filety z kurczaka w piwnym cieście, duszone warzywa

II Danie gorące

Szynka pieczona z jałowcem i rozmarynem, ziemniaki po polsku, ogórek

małosolny

III Danie gorące

Żurek na zakwasie z klopsami wieprzowymi

Napoje

Kawa z ekspresu, herbata bez limitu

Soki 100%, woda mineralna bez limitu

Napoje gazowane w szkle 0,2l bez limitu

Bufet owocowy - gratis

PRZYJECIE WESELNE 3

W cenie 220 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Uroczysty obiad

Przystawka

Sałatka z pieczonej piersi kaczki z sosem z pestek dyni

Zupa

Krem z warzyw sezonowych

Danie główne

Policzek wieprzowy, roladka ze schabu w sosie z leśnych grzybów, zapiekanka ziemniaczana, warzywa sezonowe

Deser

Panna cotta naszej produkcji z prawdziwą wanilią z musem z owoców sezonowych na sosie czekoladowym

Zimny bufet Zimny bufet

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin Domowy

Sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczone pasztety z sosem chrzanowo żurawinowym

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Śledzie z suszonymi pomidorami

Ryba w zalewie

Ryba po grecku

Tymbaliki wieprzowe i z kurczaka

Sałatka warzywna

Sałatka z pora

Sałata z kurczakiem

Smalec domowy z ogórkiem kiszonym

Rozbef

Domowy sos chrzanowy oraz sos tatarski

Pieczyno, masło

I Danie gorące

Zrazy wołowe, kluski śląskie, czerwona kapusta

II Danie gorące

Indyk faszerowany w boczku, suflet z kaszy, ogórek kiszony

III Danie gorące

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje

Kawa z ekspresu, herbata bez limitu

Soki, woda mineralna bez limitu

Napoje gazowane bez limitu

Gratis

Bufet owocowy

PRZYJECIE WESELNE 4

W cenie 240 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Uroczysty obiad

Przystawka

Sałatka z wędzona polędwiczką z sosem jarzębinowym

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

Lody waniliowe z gorącymi wiśniami i tartą czekoladą

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 łosia 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

Policzki wołowe z kluski śląskimi i sałatką z buraków

II Danie gorąca

Pierś z indyka faszerowana szpinakiem, kaszotto z warzywami

III Danie gorąca w bufecie

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z mięsem

Pierogi ruskie

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje

Kawa z ekspresu, herbata bez limitu

Soki, woda mineralna bez limitu

Napoje gazowane bez limitu

Gratis

Bufet owocowy

USŁUGI DODATKOWE:

SŁODKI STÓŁ 20 zł/os

- ❖ Owoce sezonowe w czekoladzie
- ❖ Koreczki owocowe
- ❖ Szarlotka
- ❖ Sernik puszysty
- ❖ Ciasto sezonowe
- ❖ 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 500 zł

- ❖ 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 25 zł/os

- ❖ szynka pieczona, kabanosy, boczek, 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/ 65zł/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

❖ ZESTAW 2/ 70 zł/os

Krem z kiszonego 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

❖ ZESTAW 3/85 zł/os

Pasztet staropolski z sosem jarzębinowym

Bulion z kołdunami

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

Mus waniliowo owocowy

Soki, woda mineralna

Kawa, herbata