



---

Gościniec na Rozdrożu

32-590 Libiąż, ul. Krakowska 86 | tel.kom.: 660-67-331, tel. 32/624-00-60 |  
goscinic@narozdrozu.pl | www.narozdrozu.pl

---

---

## WESELA W GOŚCINCU

---

---

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: [gosciniac@narozdrozu.pl](mailto:gosciniac@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 cztery 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 120 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 70 zł/os. Na Wasze życzenie dla gości hotelowych możemy przygotować śniadanie w cenie 23 zł/os.

---

---

---

---

## 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 z kurczaka

Sałatka warzywna

Sałatka z kurczakiem

Pieczony pasztet na maślanej bułce

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczyno

---

#### 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 bez limitu

Soki 100%, woda mineralna bez limitu

Napoje gazowane w szkle 0,2l bez limitu

---

---

## PRZYJĘCIE WESELNE 2

---

W cenie

210 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

### UROCZYSTY OBIAD

#### Zupa

Domowy rosół z makaronem naszego wyrobu

#### Danie główne

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

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Ryba w zalewie

Tymbaliki z kurczaka

Galaretki wieprzowe

Sałatka warzywna

Sałata z kurczakiem

Pieczony pasztet na maślanej bułce

Mini bułeczki z szarpaną wołowiną

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczyno

---

#### 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

---

#### Gratis

Bufet owocowy

---

Gościniec na Rozdrożu

32-590 Libiąż, ul. Krakowska 86 | tel.kom.: 660-67-331, tel. 32/624-00-60 |  
goscinic@narozdrozu.pl | www.narozdrozu.pl

---

---

## PRZYJĘCIE WESELNE 3

---

W cenie

225 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

Lody waniliowe z gorącymi wiśniami i tartą czekoladą

#### Zimny bufet

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin

Pieczone pasztety z sosem chrzanowo żurawinowym

Śledzie z suszonymi pomidorami

Ryba po grecku

Tymbaliki wieprzowe

Tymbaliki z kurczaka

Sałatka z pora

Sałata z kurczakiem

Mini przekąski:

Łosoś wędzony na drożdżowym blinie

Paluchy naszego wypieku

Pieczyno

---

#### I Danie gorące

Zrazy wołowe, mini kluseczki, czerwona kapusta

#### II Danie gorące

Indyk faszerowany w boczku, suflet z kaszy, sałatka

#### III Danie gorące

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokiem

---

#### Napoje

Kawa z ekspresu, herbata bez limitu

Soki, woda mineralna bez limitu

Napoje gazowane bez limitu

---

#### Gratis

Bufet owocowy

---

Gościniec na Rozdrożu

32-590 Libiąż, ul. Krakowska 86 | tel.kom.: 660-67-331, tel. 32/624-00-60 |  
goscinic@narozdrozu.pl | www.narozdrozu.pl

---

---

## PRZYJĘCIE WESELNE 4

---

W cenie

250 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

### UROCZYSTY OBIAD

#### Przystawka

Sałatka z wędzona polędwiczka z sosem jarzębinowym

#### Zupa

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

#### Danie główne

Kaczka pieczona, sos z czerwonego wina, puree smakowe, czerwona kapusta

#### Deser

Kolendrowy krem brulle z sorbetem owocowym

#### Zimny bufet

Kompozycje pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin  
Pieczone pasztety z domowymi marynatami  
Filet ze śledzia z podgrzybkami i orzechami  
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  
Pieczywo

---

#### 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

---

Gościniec na Rozdrożu

32-590 Libiąż, ul. Krakowska 86 | tel.kom.: 660-67-331, tel. 32/624-00-60 |  
goscinic@narozdrozu.pl | www.narozdrozu.pl

---

---

## USŁUGI DODATKOWE

---

### SŁODKI STÓŁ

30 zł/os

Owoce sezonowe w czekoladzie  
Szarlotka  
Sernik puszysty  
Ciasto sezonowe  
Paluchy własnego wypieku z sezamem, z czarnuszką  
Tarta z owocami sezonowanymi  
Suflety czekoladowe  
Mini bezy z owocami  
Mini ptysie  
Krucze ciasteczka naszego wypieku  
Mini desery:

- Coctail z jarmużu, kiwi i truskawki
- 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

500 zł/keg 30l

---

### STÓŁ STAROPOLSKICH SPECJAŁÓW

30 zł/os

szynka pieczona, kabanosy, boczek, balerony wędliny  
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.

---