



**Powiedz
TAK**

w Białce Jatrzańskiej

MENU WESELNE

2027 / 2028

Oferta

W CENIE MENU

- Apartament dla Pary Młodej
- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie-korzystają z talerza rodziców
- Dzieci 3-10 lat – 50% ceny
- Opakowania na wynos
- Degustacja dla Pary Młodej
- Wyznaczone miejsca parkingowe dla gości

W CENIE SALI

- Ustawienie Sali w zależności od preferencji – stoły okrągłe, stoły biesiadne
- Białe / beżowe obrusy, serwety płócienne
- Zastawa stołowa
- Obsługa
- Kącik zabaw dla dzieci
- Miejsce na kino dla dzieci
- Ochrona
- Sala do godziny 03:00 Hotel Bania, 04:00 Karcma Bania
- Opieka profesjonalnego Konsultanta Ślubnego

DODATKOWO PŁATNE

- Opłata tzw. korkowa przy własnym alkoholu 20% wartości fv kosztowej
- Opłata serwisowa za swój słodki stół 30 % wartości fv kosztowej
- Open Bar – indywidualnie skomponowany
- Preferencyjne ceny alkoholi
- Stoły tematyczne
- Animatorki
- Dekoracje kwiatowe
- Degustacja dla osób poza PM
- Winietki na stoły - wydruk i projekt
- Projekt i druk menu na stoły
- Projekt i druk listy gości



PACZKI DLA GOŚCI

Ciasta (cztery rodzaje)
Krucze ciastka

Ciasta (dwa rodzaje)
Krucze ciastka
Monoporcje (dwa rodzaje)

PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

Makaroniki (pudełko)

Praliny (pudełko)

Istnieje możliwość indywidualnej wyceny paczki weselnej dla gości.
Przy zamówieniu minimum 80 szt. **rabat 10%**.
Tort - wyceniamy indywidualnie, cena od 150 zł /kg.

Menu

WYSELEKCJONOWANE POZYCJE DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

PRZYSTAWKI ZIMNE

Duo szefa kuchni:

Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli

Pomidor faszerowany (ser kozi, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki

Wędzony filet z gęsi, sos słodkie chili, rukola, truskawki, pomidor, ogórek, piklowana cebula, winegret pomarańczowy.

Carpaccio wołowe, mus z bakłażana, grana padano, oliwa

Tatar rybny (śledź litewski, pstrąg wędzony, ogórek, szczypiorek, cebula, jabłko) śmietana creme fraiche, jajko przepiórcze, szparagi

Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki

Ekler, wędzony łosoś, pasta koperkowa, guacamole, piklowane warzywa

ZUPY

Rosół z kołdunami (jagnięce lub z kaczki 12 szt.)

Kwaśnica, ziemniaki, żeberko wędzone

Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

Zupa borowikowa, kluski

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański - do wyboru jedna opcja)

Barszcz czerwony z uszkami (kapusta - grzyby lub mięsne do wyboru jedna opcja)

Krem z cukinii (dwukolorowy), groszek ptysiowy, mikro zioła

Krem borowikowy, grzanki maślane

Krem parmentier (porowo-ziemniaczany), paluch z ciasta francuskiego, czarnuszka

DANIE GŁÓWNE

Pieczony kurczak (baby), rostii ziemniaczane, peperonata

Kotlet devolay, frytki, surówka colesław

Zapiekany filet z kurczaka (pomidor, mozarella, jajko, czerwona

cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty

Filet z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, warzywa w tempurze, sos calvados

Pieczona kaczka (1/2), kluski śląskie, sos własny, pieczone jabłko z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, faszerowany ziemniak, szparagi

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana lub mizeria (jedna opcja do wyboru)

Pieczone żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana, ziemniaki purée

Policzki cielęce, puree ziemniaczane z chrzanem, marynowane mini buraki, sos ciemny

Duszona golonka wieprzowa, bigos, chrzan, musztarda, pieczywo

Żebro wołowe, puree bazyliowe, pieczony pomidor, brocolini

Zraz z polędwicy wołowej, kluski śląskie, szparagi, sos własny

Pieczony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik

Strudel z łososią, sos musztardowy, pomidory concasse

Filet z pstrąga (bakłażan, grzyby, cebula, czosnek), moskole, sos bryndzowy

Gulasz jagnięcy, szpece, śmietana creme fraiche

Strogonow

Zupa gulaszowa

Flaki po staropolsku

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety pieczone

Sery regionalne i pleśniowe

Szynka wędzona w całości

Galarety- wieprzowa, drobiowa

Śledź w śmietanie, pstrąg wędzony

Tortilla z kurczakiem, z łososiem

Sałatki - dwa rodzaje

Smalec swojski, ogórki kiszone, moskole

Pikle, pieczywo, masło, zimne sosy

Opcje dodatkowe

Dwa rodzaje tatarów (wołowy, z matiasem),

carpaccio wołowe, łosoś wędzony w całości



Menu

WEGETARIAŃSKIE

PRZYSTAWKI ZIMNE

Sałatka z soczewicą, pomidor, ogórek, papryka, cebula, rzodkiewka, guacamole

Sałatka ze świeżych warzyw, ser feta, winegret ziołowo - czosnkowy, oliwki

Naleśniki ze szpinakiem, sos serowy

Smażone szparagi, sos holenderski

ZUPY

Minestrone

Krem z cukinii

Krem z białych szparagów

Zupa borowikowa

Krem z brokułów

DANIE GŁÓWNE

Lasagne warzywne, sos pomidorowy

Pierogi z rydzami, smażona cebula

Bakłażan faszerowany, ser feta, oliwki

Makaron spaghetti aglio e olio peperoncino, oliwki, cebula, grana padano

Kotlety jaglane, sos z awokado, pieczony burak

Papryka faszerowana (kasza gryczana, warzywa)

Risotto z rydzami i chipsami buraczanymi

Spaghetti ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

ZUPY

Pomidorowa z makaronem grandine

Rosół z makaronem

Koperkowa, lane ciasto

Jarzynowa, szpecele

DANIA GŁÓWNE

Panierowany filet z kurczaka (panko), frytki, marchewka

Kotlet devolay, frytki, mizeria

Eskałopki z polędwiczki (cielęce), puree ziemniaczane, warzywa gotowane

Panierowany filet z halibuta, puree ziemniaczane, mizeria

Klopsiki cielęce, sos koperkowo warzywny, ziemniaki puree lub kluski śląskie

Penne z sosem pomidorowym

Penne bolognese

Pierogi z truskawkami, śmietana z cukrem, sos truskawkowy

DESERY

Pancakes, mus serowy, bita śmietana, owoce

Gnocchi z nutellą, śmietana z cukrem

Menu

DLA DZIECI

Menu

OPCJA I (JEDEN DZIEŃ 450 ZŁ)

OBIAD

Rosół z makaronem lub Kwaśnica z ziemniakami, żeberko wędzone
Połudwiczka wieprzowa, sos borowikowy, faszerowane ziemniaki, szparagi
Monoporcja kokos-czekolada, karmelizowany popcorn

II DANIE CIEPŁE

Zapiekaný filet z kurczaka (pomidor, mozzarella, jajko, czerwona cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty

III DANIE CIEPŁE

Gulasz wołowy (warzywa, papryka, ogórek, placki ziemniaczane, śmietana creme fraiche)

IV DANIE CIEPŁE

Smażony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik

V DANIE CIEPŁE

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański - do wyboru jedna opcja)

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety
Sery regionalne
Galareta drobiowa, wieprzowa
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)
Sałatka jeden rodzaj
Smalec, ogórek kiszony, pieczywo
Świeże warzywa, pickle
Dip (Trzy rodzaje)

CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

Malinowa chmurka
Kremówka
Napoleonka
Szpinakowe
Sernik
Kajmakowe z czekoladą
Ciasto pistacjowe
Szarlotka z porzeczką

Owoce (Trzy rodzaje)

NAPOJE

kawa, herbata
soki owocowe
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN



Menu

OPCJA II (JEDEN DZIEŃ 520 ZŁ)

OBIAD

Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki
Rosół z kołdunami (jagnięce lub z kaczki 12 szt.) lub Krem parmentier, grzanki maślane
Policzki wołowe, puree ziemniaczane, sos (duszony por, wino, marynowany pieprz, śmietana)
Pralina pistacjowa, pianki owocowe, kandyzowana wiśnia, czekolada

II DANIE CIEPŁE

Pieczony kurczak baby, rostii ziemniaczane, peperonata

III DANIE CIEPŁE

Stek ze schabu dojrzewającego, frytki z moskoli, surówka z czerwonej kapusty

IV DANIE CIEPŁE

Faszerowany filec z pstrąga w bakłażanie, sos bryndzowy, szpece (pomidor koktajlowy, sambal, kolendra, kurki)

V DANIE CIEPŁE

Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety
Sery regionalne, sery pleśniowe
Galareta drobiowa, wieprzowa
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)
Sałatka śledziowa
Wędzony pstrąg
Sałatka dwa rodzaje
Smalec, ogórek kiszony, pieczywo
Świeże warzywa, pikle
Dip (Trzy rodzaje)

CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

Malinowa chmurka
Kremówka
Napoleonka
Szpinakowe
Sernik
Kajmakowe z czekoladą
Ciasto pistacjowe
Szarlotka z porzeczka

MONOPORCJE (Trzy rodzaje do wyboru)

Biała czekolada, czarna porzeczka
Wiśnia, chrupka, czekolada gorzka
Malina, czerwone owoce, chrupka
Pistacja, ganache, sezam
Wanilia, curd cytrynowy
Jagoda, mięta

Owoce filetowane

NAPOJE

kawa, herbata
soki owocowe
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN

Menu

OPCJA III (JEDEN DZIEŃ 630 ZŁ)

OBIAD

Duo szefa kuchni:

Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli

Pomidor faszerowany (ser kozi, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki

Dwukolorowy krem z cukinii, trufle, groszek ptysiowy lub Krem borowikowy, grzanki maślane, oliwa dyniowa

Filet z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, sos calvados, warzywa w tempurze

Monoporcja czekoladowa, galaretka czerwone owoce, karmelizowany sezam, financier orzechowy, makaronik bazyliowy

II DANIE CIEPŁE

Stek z białego halibuta, rostii warzywne, salsa (pomidor, czerwona cebula, oliwa szczypiorkowa, kolendra)

III DANIE CIEPŁE

Policzki cielęce, puree ziemniaczane z chrzanem, pieczony por, broccolini, sos ciemny

IV DANIE CIEPŁE

Live cooking:

Pieczone prosie

Pieczony udziec

Burgery jagnięce

Mix pierogów

Moskole

Pieczone ziemniaki

Kapusta zasmażana

Dwa rodzaje surówek

Sałatka ziemniaczana

Pikle, marynowane grzyby

Świeże warzywa

Musztarda, chrzan, trzy rodzaje dipów, pieczywo

V DANIE CIEPŁE

Strogonow lub bigos z dziczyzną

ZIMNA PŁYTA

Wędliny, pasztety

Sery regionalne, sery pleśniowe

Galareta drobiowa, wieprzowa

Trzy rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju, sałatka)

Wędzone ryby

Carpaccio wołowe (rukola, parmezan, pomidory koktajlowe)

Gravlax (łosoś) w formie tataru, guacamole

Sałatka dwa rodzaje

Smalec, ogórek kiszony, pieczywo

Świeże warzywa, pikle

Dip (Trzy rodzaje)



CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

Malinowa chmurka
Kremówka
Napoleonka
Szpinakowe
Sernik
Kajmakowe z czekoladą
Ciasto pistacjowe
Szarlotka z porzeczką
W-Z
Kokosowo- czekoladowe

MONOPORCJE (Cztery rodzaje do wyboru)

Biała czekolada, czarna porzeczka
Wiśnia, chrupka, czekolada gorzka
Malina, czerwone owoce, chrupka
Pistacja, ganache, sezam
Wanilia, curd cytrynowy
Jagoda, mieta
Jogurtowo - bazyliowa
Karmel - banan

BABECZKI (Trzy rodzaje do wyboru)

Galaretko malinowa, czerwone owoce
Curd cytrynowy, beza włoska
Bananowa
Pistacja, wiśnie
Czarna porzeczka, krem czekoladowy
Pomarańczowa, namelaka

Fontanna czekoladowa
Owoce filetowe

NAPOJE

kawa, herbata
soki owocowe
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN



Torty weselne

Nasze torty weselne powstają z najwyższej jakości składników, z dbałością o każdy detal – zarówno smakowy, jak i wizualny. Każda kompozycja została przygotowana tak, aby zachwycić Gości wyjątkowym połączeniem kremów, owoców i chrupiących dodatków.

1. MALINA & BIAŁA CZEKOLADA

Delikatny i elegancki smak oparty na połączeniu aksamitnej białej czekolady oraz wyrazistej maliny.

biskopt maślany jasny
krem mascarpone na białej czekoladzie
mus malinowy
želka malinowa
chrupka karmelowa

2. MANGO, MARAKUJA & KOKOS

Egzotyczna kompozycja pełna świeżości i lekkości z nutą kokosowej słodyczy.

biskopt maślany jasny
biskopt bezowy z kokosem
krem kokosowy
curd marakuja
želka mango-marakuja
chrupka kokosowa

3. PISTACJA & PORZECZKA

Wyjątkowe połączenie kremowej pistacji i lekko kwaskowej porzeczki.

biskopt maślany ciemny
krem śmietankowy
krem pistacjowy
mus porzeczkowy
crunch pistacjowy
želka porzeczkowa

4. TORT TRIO

Trzy wyjątkowe kremy zamknięte w jednej harmonijnej kompozycji smakowej.

biskopt maślany jasny
krem z mlecznej czekolady
krem malinowy z kawałkami malin i karmelem
krem śmietankowy
galaretka malinowa z malinami
chrupka z mlecznej czekolady

5. GORZKA CZEKOLADA & WIŚNIA

Klasyczne, intensywne połączenie gorzkiej czekolady i soczystej wiśni.

biskopt maślany ciemny
krem z gorzkiej czekolady
konfitura wiśniowa
želka wiśniowa
chrupka z gorzkiej czekolady



Torty weselne

6. ORZECH & JAGODA

Bogata kompozycja smaków z wyraźną nutą orzechową i owocową świeżością jagód.

biskopt maślany ciemny

biskopt maślany orzechowy

krem mascarpone na bazie białej czekolady

krem orzechowy

mus jagodowy

żelka jagodowa z kawałkami owoców

prażone orzechy w karmelu

7. A'LA TIRAMISU Z MALINĄ

Elegancka wersja klasycznego tiramisu wzbogacona o malinowe akcenty.

biskopt maślany nasączony kawą z amaretto i oprószony kakao

krem mascarpone

krem tiramisu kawowy

mus malinowy

galaretka malinowa z malinami

nadzienie kawowe

Informacje dodatkowe

Nasze torty są z rodzaju tych wysokich - 4 warstwy biskoptu.

Dodatkowo biskopt maślany przygotowujemy z dodatkiem mąki migdałowej.

Istnieje możliwość dopasowania dekoracji tortu do stylu przyjęcia weselnego.

Chętnie pomożemy również w doborze smaku oraz wielkości tortu odpowiednio do liczby Gości.



Realizacje



Realizacije



Realizacje

