

POWIEDZ TAK W SZKLARSKIEJ PORĘBIE BOUTIQUE ECO HOTEL SASANKA

Jeżeli marzycie o kameralnym, niezobowiązującym weselu w górskim stylu – nie mogliście trafić lepiej. Zapraszamy Pary Młode do Boutique Eco Hotel Sasanka w Szklarskiej Porębie gdzie do dyspozycji mamy klimatyczną, góralską, drewnianą chatę. Przyjęcie możemy zorganizować w tej przestrzeni dla min. 20 osób i max. 40 osób. Grillowa chata góralska jest otoczona karkonoską florą z widokiem na pasmo Karkonoszy.

CENA MENU ZAWIERA:

- 1 nocleg ze śniadaniem dla Pary Młodej
- 1 miejsce parkingowe dla Pary Młodej
- Voucher dla Pary Młodej na Rytuał dla Dwojga w hotelowej Pracowni Naturalnego Piękno (GORĄCA MIŁOŚĆ - autorski masaż będący połączeniem masażu relaksacyjnego z masażem gorącymi kamieniami i masażem głowy – czas trwa 75 min.)
- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Serwis kelnerski
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie – korzystają z talerza rodziców
- Dzieci 3-10 lat- 50% ceny
- Zastawa stołowa
- Białe obrusy lub serwety płócienne
- Pojedyncze dekoracje kwiatowe na stołach
- Chata dostępna do godziny 3:00
- Do dyspozycji głośnik bluetooth oraz projektor świetlny

DODATKOWO PŁATNE:

- Opłata tzw. Korkowa przy własnym alkoholu
- Zamówienia alkoholi i napoi, open bar - ponad to co zawiera wskazane poniżej menu
- Parking dla Gości weselnych – cena specjalna 20 PLN za 1 noc /1 auto
- Nocleg dla Gości weselnych – cena specjalna ustalana indywidualnie w zależności od terminu wesela
- DJ Patryk – 2500 PLN

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

- Tort
- Stoły tematyczne
- Animacje
- Dekoracje Sali, wejścia do Sali itd.
- Winiетки, menu na stołu, lista gości, zaproszenia itd.
- Prezenty dla Gości, opakowania na wynos
- Muzyka

PAKIET PODSTAWOWY- 250 PLN ZA OSOBĘ	PAKIET OPTIMALNY- 340 PLN ZA OSOBĘ	PAKIET PREMIUM- 370 PLN ZA OSOBĘ
Przywitanie chlebem i solą. Toast winem musującym.	Przywitanie chlebem i solą. Toast winem musującym.	Przywitanie chlebem i solą. Toast winem musującym.
Obiad 3 daniowy serwowany (przystawka, zupa, danie główne)	Obiad 3 daniowy serwowany (przystawka, zupa, danie główne)	Obiad 3 daniowy serwowany (przystawka, zupa, danie główne)
Zimne zakąski w bufecie (5 pozycji do wyboru – uzupełniane przez 4 h) 500 g na osobę	Zimne zakąski w bufecie (7 pozycji do wyboru – uzupełniane przez 4 h) 700 g na osobę	Zimne zakąski w bufecie (9 pozycji do wyboru – uzupełniane przez 4 h) 900 g na osobę
1 danie ciepłe nocne wstawione w barmar o godzinie np. 22:00- 24:00 – 300 g na osobę	Dania ciepłe w bufecie (3 pozycje do wyboru) 400g na osobę	Dania ciepłe w bufecie (4 pozycje do wyboru) – 500 g na osobę
Bufet słodki (4 pozycji do wyboru – uzupełniane przez 4 h) 250 g na osobę	Bufet słodki (5 pozycji do wyboru – uzupełniane przez 4 h) 350 g na osobę	Bufet słodki (6 pozycji do wyboru – uzupełniane przez 4 h) 450 g na osobę
Kawa/herbata/woda gazowana i niegazowana/ sok pomarańczowy i jabłkowy w dzbankach - bez ograniczeń	Kawa/herbata/woda gazowana i niegazowana/ sok pomarańczowy i jabłkowy w dzbankach - bez ograniczeń	Kawa/herbata/woda gazowana i niegazowana/ sok pomarańczowy i jabłkowy w dzbankach - bez ograniczeń
	+ 1 keg piwa 30 l	+ 1 keg piwa 30 l

WYCENA ALKOHOŁI	OPEN BAR PODSTAWOWY – max 5 H – CENA 160 PLN ZA OSOBĘ	OPEN BAR PREMIUM max 5 H– CENA 190 PLN ZA OSOBĘ
Grzane wino w glinianym kubku – 150 ml – 15 PLN	Napoje gazowane – Pepsi, 7up, Miranda, Tonic	Napoje gazowane – Pepsi, 7up, Miranda, Tonic
Wódka wyborowa 0,5 l – 75 PLN Wódka BOLS 0,5 l – 90 PLN Wódka Żubrówka 0,5 l – 100 PLN Wódka Finlandia 0,5 l – 120 PLN	Piwo z beczki	Piwo z beczki
Wino białe 0,75 l – 80 PLN Wino czerwone 0,75 l – 80 PLN	Piwo regionalne	Piwo regionalne
Oplata korkowa 60 PLN /os.	Wino czerwone i białe	Wino czerwone i białe
	Wódka czysta	Wódka czysta
		Whisky, rum, gin, tequila Drinki na bazie dostępnych alkoholi

WYSELEKCJONOWANE POZYCJE DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

PRZYSTAWKI

- Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli
- Pomidor faszerowany (ser kozi, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki
- Filet z kaczki, pieczony burak, konfitura z brzosznicy i jarzębiny, grzanka
- Carpaccio wołowe, mus z bakłażana, grana padano, oliwa
- Tatar z pstrąga, szparagi, jajko przepiórcze
- Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki

ZUPY

- Rosół z kołdunami (mięsne lub z kaczki 8 szt.)
- Kwaśnica, ziemniaki, żeberko wędzone
- Żurek, biała kielbasa, jajko, ziemniaki
- Zupa borowikowa, kluski
- Barszcz czerwony z krokietem (mięsny 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 pomidorowy, grzanki ziołowe, ricotta
- Krem borowikowy, grzanki maślane
- Krem parmentier (porowo-ziemniaczany), groszek ptysiowy

CIASTA

- Malinowa chmurka
- Zielony mech
- Ciasto czekoladowe
- Domowy sernik z kandyzowanymi owocami
- Jabłecznik galicyjski oprószony pudrem i cynamonem
- Ciasto pistacjowe
- Ciasto bounty
- Ciasto Karmelowa opera
- Miodownik
- Japońskie z galaretką

WYSELEKCJONOWANE POZYCJE DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

ZIMNA PŁYTA- ZAKĄSKI

- Wędliny
- Salceson, pasztetowa, smalec
- Sery regionalne i pleśniowe
- Galarety- wieprzowa, drobiowa
- Śledź w śmietanie/ śledź w oleju/ śledź po kaszubsku
- Pstrąg wędzony
- Tortilla z kurczakiem, z łososiem
- Sałatka: gyros/ nicejska/warzywna/ sałatka z brokułami, kurczakiem, suszonymi pomidorami, serem feta z dresingiem jogurtowo-czosnkowym/ sałatka grecka itp.
- Smalec swojski, ogórki kiszane
- Pikle, pieczywo, masło, zimne sosy
- Wędzone ryby
- Carpaccio wołowe (rukola, parmezan, pomidory koktajlowe)- – TUTAJ DOPLATA DO CENY MENU 10 PLN
- Gravlax (łosoś) w formie tataru, guacamole - – TUTAJ DOPLATA DO CENY MENU 10 PLN
- Tatar wołowy – TUTAJ DOPLATA DO CENY MENU 10 PLN
- Oscypek z żurawiną
- Dwa rodzaje tatarów (wołowy, z matiasem),
- Tatar z łososiem wędzonego z awokado, cebulką czerwoną, papryką i koperkiem na grzance – TUTAJ DOPLATA DO CENY MENU 10 PLN
- Woł la went nadziewany musem z wątróbki i żurawiny
- Brusketta z grillowanymi warzywami posypana parmezanem
- Carpaccio z buraka/ rukola/ dresing miodowo-musztardowy/ feta/ orzechy włoskie
- Pikle polskie
- Kosz pieczywa mieszanego

WYSELEKCJONOWANE POZYCJE DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

DANIA CIEPŁE

- Pieczony kurczak (baby), rostii ziemniaczane, peperonata
- Kotlet devolay, frytki, surówka colesław
- Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański)
- Zapiekany filec z kurczaka (pomidor, mozzarella, jajko, czerwona cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty
- Filec z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, duszone warzywa, sos calvados, kumkwat
- 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 wołowe, purée ziemniaczane z chrzanem, pieczony por, broccolini, sos ciemny – TUTAJ DOPŁATA DO CENY MENU 10 PLN
- Duszona golonka wieprzowa, bigos, chrzan, musztarda, pieczywo
- Wolno pieczone żebro wołowe, purée bazyliowe, faszerowana papryka
- Zrazy wołowe, sos własny, kasza perlowa, buraki (ćwikła)
- Pieczony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik – TUTAJ DOPŁATA DO CENY MENU 10 PLN
- Strudel z łośosia, sos musztardowy, pomidory concasse
- Filec z pstrąga (bakłażan, grzyby, cebula, czosnek), moskole, sos bryndzowy – TUTAJ DOPŁATA DO CENY MENU 10 PLN
- Gulasz jagnięcy, kopytka, śmietana creme fraiche – TUTAJ DOPŁATA DO CENY MENU 10 PLN
- Smażone pierogi z policzkiem wołowym, rucola, sos chilli
- Strogonow
- Zupa gulaszowa
- Flaki po staropolsku
- Pierogu ruskie