

OFERTA WESELNA

Rezydencja Miętowe Wzgórze



Wnieśmy Twoje przyjęcie na wyższy poziom...



POZNAJ NAS...

Rezydencja Miętowe Wzgórza powstała jako kolejny obiekt po Dworze Złotopolska Dolina, w którym spełniamy marzenia Młodych Par związane z wyjątkowym przeżyciem jakim jest niewątpliwie uroczystość ślubu i wesela.

Jest spełnieniem marzeń o filmowym amerykańskim przyjęciu. Zarówno poprzez projekt i wykończenie samej rezydencji, jak i przepiękny namiot, gdzie ogród i otoczenie przenikają do środka, a wyrafinowane dodatki dają poczucie luksusu.

Naszym celem było stworzenie wyjątkowych wnętrz i ogrodu, gdzie zarówno lubiący luksus i przepych odnajdą swoje miejsce, jak też zwolennicy stylu country i vintage – po prostu American Dream House na polskiej wsi.

Walory krajobrazowe i piękny ogród dopełniają wrażenia i zapewniają Wam nie tylko efekt wizualny, ale również umożliwiają wypoczynek i poczucie intymności.

Rezydencja otoczona jest typowymi dla amerykańskich domów country podcieniami, które zapewniają schronienie i wypoczynek zarówno w upalne dni jak i w czasie niepogody.



Naszą dewizą jest przede wszystkim indywidualne podejście do każdego klienta i organizacja przyjęcia wedle jego potrzeb i oczekiwań.



Do Waszej dyspozycji oddajemy
piękną salę balową, mogącą
pomieścić do 240 osób.



Nasi kucharze dołożą wszelkich starań,
aby zaspokoić Wasze kubki smakowe.
Chcesz się przekonać? Istnieje
możliwość degustacji dań weselnych w
cenie 260 zł/os.



W naszym zespole mamy również doskonałego cukiernika, który zadba o wszelkie słodkości na przyjęciu. Nasz bufet słodki składa się między innymi ze słodkich eklerów, ptysi, domowych ciast i deserów.

Nasze oferty różnią się w
zależności od pory roku.
Zapoznaj się z nimi!





SEZON LETNI - OD WIELKANOCY DO PAŹDZIERNIKA

W cenie od talerzyka zapewniamy:

- Wyłączność Rezydencji Miętowe Wzgórza na czas trwania przyjęcia,
- Menu weselne złożone z 8 przekąsek (w tym jedna talerzowana), 3 sałatek, 3 zup (2 zupy do wyboru na start i jedna na koniec), 4 dań głównych (pierwsze dwa dania talerzowane, kolejne 2 w bufecie gorącym - dania w ilości 70% jedno i 70% drugie). Możliwość zamiany dwóch ostatnich dań na półmiski 100% za dopłatą 35 zł/os,
- Tort weselny bezowy,
- Bufet słodki skomponowany z ciast, ciasteczek, tortów i innych słodkości, wypiekanych przez naszych cukierników oraz owoców,
- Kawę z ekspresu ciśnieniowego oraz szeroki wybór herbat,
- Napoje bezalkoholowe bez limitu (soki, woda, cola, sprite /pet),
- Organizację przyjęcia przy stołach okrągłych (organizacja przyjęcia przy stołach prostokątnych jest możliwa jako opcja dodatkowa),
- Chlebek dla rodziców na powitanie P. Młodych,
- Pokój dla Młodej Pary wraz ze śniadaniem,
- Parking dla gości,
- Opieka menagera oraz kelnerów (1 kelner obsługuje 25 -30 os) przez cały czas trwania imprezy.

SEZON ZIMOWY- OD LISTOPADA DO ŚWIĄT WIELKANOCNYCH

OFERTA ALL INCLUSIVE

W cenie od talerzyka zapewniamy:

- Wyłącznie Rezydencji Miętowe Wzgórza na czas trwania przyjęcia,
- Menu weselne złożone z 8 przekąsek (w tym jedna talerzowana), 3 sałatek, 3 zup (2 zupy do wyboru na start i jedna na koniec) , 4 dań głównych (pierwsze dwa dania talerzowane, kolejne 2 w bufecie gorącym - dania w ilości 70% jedno i 70% drugie).Możliwość zamiany dwóch ostatnich dań na półmiski 100% za dopłatą 35 zł/os.
- Napoje bezalkoholowe bez limitu (soki, woda, cola, sprite /pet),
- Napoje gorące: kawa z ekspresu ciśnieniowego oraz szeroki wybór herbat,
- Bufet słodki skomponowany z ciast, ciasteczek, tortów i innych słodkości wypiekanych przez naszych cukierników oraz owoców filetowanych i w całości,
- Weselny tort bezowy,
- Opieka menagera oraz kelnerów (1 kelner obsługuje 25 - 30 os) przez cały czas trwania imprezy,
- Organizację przyjęcia przy stołach okrągłych (organizacja przyjęcia przy stołach prostokątnych jest możliwa jako opcja dodatkowa).

Dodatkowo:

- Zimowe grzane wino w bufecie,
- Czynny przez cały czas uroczystości kominek wewnętrzny,
- 2 pokoje dwuosobowe ze śniadaniem,
- Kubełki z lodem do alkoholu.



DODATKOWO PROPONUJEMY OPCJĘ WIĘKSZEJ ILOŚCI DAŃ CIEPŁYCH:

- ZUPA + 18 PLN/OSOBA
- DANIE GŁÓWNE TALERZOWANE + 45 PLN/OSOBA
- DODATKOWE JEDNO DANIE GŁÓWNE W BUFECIE + 35 ZŁ/OSOBA
- DODATKOWE DWA DANIA GŁÓWNE W BUFECIE PO 70% KAŻDE + 50 PLN /OSOBA
- DOPŁATA ZA PRZEKĄSKI W STOLE + 20 ZŁ/OSOBA
- ZAMIANA JEDNEGO DANIA W BUFECIE NA JEDNO DANIE W PÓŁMISKU +18 ZŁ/OSOBA





Ślub w plenerze

W CENĘ 7250 ZŁ WLICZONE JEST:

- WYNAJĘCIE ALTANY ŚLUBÓW
- DEKORACJE KWIATOWE
- OBSŁUGA APERITIF
- OPRAWA MUZYCZNA SMYCZKOWA

*SAMO WYNAJĘCIE PRZESTRZENI Z KRZESŁAMI 3950 ZŁ





SALONIK DLA PANNY MŁODEJ – WYJĄTKOWE MIEJSCE PRZYGOTOWAŃ W DNIU ŚLUBU

Twój wielki dzień zasługuje na idealne rozpoczęcie.

Stworzyliśmy dla Ciebie komfortowe, stylowe przestrzenie, w których w spokoju i pięknym otoczeniu przygotujesz się do ślubu, mając przy sobie najbliższe osoby oraz profesjonalistów dbających o Twój wygląd.

Idealna propozycja dla kameralnych przygotowań w spokojnej atmosferze.

- Przytulna mini przestrzeń dla 3- 4 osób
- Kawa, herbata i mini kanapeczki w cenie
- Miejsce do pracy dla makijażystki i fryzjerki
- Możliwość wykonania pięknej sesji zdjęciowej z przygotowań na terenie obiektu
- Dostęp do saloniku od godziny 09:00

Koszt 800 zł

POPRAWINY

POPRAWINY ORGANIZOWANE W SALI BALOWEJ

Koszt 295 zł od osoby. Wymagane minimum 70 osób. Czas trwania poprawin 5h. Na poprawinach serwowane są dwa nowe dania gorące oraz przekąski z przyjęcia weselnego, bufet słodki, napoje. Dostępność terminu na poprawiny do potwierdzenia. W okresie maj-wrzesień organizacja poprawin w sali balowej możliwa od poniedziałku do czwartku w dni powszednie. W pozostałych miesiącach również w niedzielę. Koszt przedłużenia poprawin wynosi 1000 zł/h.

POPRAWINY W MIĘTOWEJ STODOLE

Koszt 7500zł dla 40 osób. Poprawiny w godz. 12:00-17:00.
Na poprawinach podane będzie jedno, nowe danie główne w bufecie oraz jedzenie, które pozostało z przyjęcia weselnego oraz napoje bezalkoholowe. Dodatkowe osoby na poprawinach 160zł/osoba.
Poprawiny w Miętowej Stodole możliwe dla max 70 osób.

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA



BARMAN SERWUJĄCY
DRINKI DO 02:00 - 1600
ZŁ



STÓŁ WŁOSKI - 3300 ZŁ



STÓŁ WIEJSKI - 28
ZŁ/OS



PIRAMIDA PROSECCO -
500 ZŁ

POZOSTAŁE

- USŁUGA FLORYSTYCZNA 30 ZŁ OD OSOBY. W SYTUACJI GDY MŁODA PARA CHCE ZABRAĆ DEKORACJE KWIATOWE, WÓWCZAS KOSZT 55 ZŁ OD OSOBY. USŁUGA WYKONYWANA JEST PRZEZ FLORYSTKĘ SZTUKA DEKORACJI JOANNA WALKOWSKA.
- KOSZT STANDARDOWYCH SREBRNYCH ŚWIECZNIKÓW 2 SZT. W STOLE WYNOSI 6 ZŁ /OS
- ZŁOTE ŚWIECZNIKI – 75 ZŁ/KOSZT DEKORACJI JEDNEGO STOŁU
- NAPIS MIŁOŚĆ – PODŚWIETLANY - 600ZŁ KOSZT WYNAJĘCIA NA PRZYJĘCIE
- FINGER FOOD (KORECZKI, MINI KANAPECZKI, ŚLIWKA ZAPIEKANA W BOCZKU) 15 ZŁ OD OSOBY
- KELNER OPIEKUJĄCY SIĘ ALKOHOLEM I NAPOJAMI – 800 ZŁ
- DODATKOWY KELNER –800 ZŁ
- PREZENTACJA MULTIMEDIALNA NA SALI BALOWEJ W TRAKCIE PRZYJĘCIA – 350 ZŁ
- KUBEŁEK DO ALKOHOLU Z LODEM – 29 ZŁ/SZT.
- KOMINEK WEWNĘTRZNY – 300ZŁ (W OKRESIE JESIENNO-ZIMOWYM)
- DESER SERWOWANY PO KOLACJI – 20 ZŁ/OS.
- OPIEKA NAD SZATNIĄ - 500ZŁ





POZOSTAŁE

- SPRZĄTANIE PO WYSTRZELENIU TUB Z KONFETTI– 250 ZŁ (TYLKO W ŚRODKU BUDYNKU)
- OPRAWA OGNIOWA DO TORTU – 750 ZŁ
- POWITANIE PARY MŁODEJ Z OPRAWĄ OGNIOWĄ – 750 ZŁ (SEZON JESIENNO-ZIMOWY)
- DOPLATA ZA ZMIANĘ NAPOJÓW NA COLA I SPRITE SZKŁO 0.25L – 9 ZŁ/OS
- STÓŁ Z LEMONIADĄ (TRZY SMAKI) DO 180 OS - 800 ZŁ
- ZAMIANA TORTU BEZOWEGO NA TORT III PIĘTROWY OKRĄGŁY 600ZŁ
- DOPLATA DO TORTU WŁOSKIEGO Z OWOCAMI 800 ZŁ
- SERWIS TORTU Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ 600ZŁ
- ZMYWANIE SZKŁA W PRZYPADKU DRINK BARU Z FIRMY ZEWNĘTRZNEJ 800 ZŁ
- ZMYWANIE SZKŁA W PRZYPADKU FIRMY ZEWNĘTRZNEJ TYPU PROSECCO 500 ZŁ
- PAKOWANIE ORAZ OPAKOWANIA DO ŻYWNOŚCI PO WESELU 350ZŁ
- WYPOŻYCZENIE WELUROWYCH, BEŻOWYCH OBRUSÓW- 50ZŁ/SZT
- WYPOŻYCZENIE SERWET W KOLORZE BRUDNY RÓŻ- 3ZŁ/SZT
- WYPOŻYCZENIE DEKORACYJNYCH LUSTER NA STÓŁ- 30ZŁ / SZT
- OPŁATA ZA UTYLIZACJĘ DEKORACJI FLORYSTYCZNYCH (KWIATY, DYWANY, LUSTRA ITP 500PLN



LIVE COOKING

ZASKOCZ SWOICH GOŚCI WYJĄTKOWĄ ATRAKCJĄ W FORMIE LIVE COOKING, GDZIE DANIA PRZYGOTOWYWANE SĄ NA ICH OCZACH. TO NIE TYLKO WYJĄTKOWY SMAK, ALE I KULINARNE SHOW, KTÓRE WPROWADZI DODATKOWY ELEMENT LUKSUSU DO TWOJEGO WESELA.

TRIO TATARÓW – 49 ZŁ/OS

- WYJĄTKOWA KOMPOZYCJA TRZECH SMAKÓW:
- DELIKATNY TATAR WOŁOWY Z TRADYCYJNYMI DODATKAMI,
- ŚWIEŻY TATAR Z ŁOSOSIA,
- LEKKI I NOWOCZESNY TATAR Z AWOKADO.

MAKARON W KRĘGU SERA – 50 ZŁ/OS

MAKARON PRZYGOTOWYWANY NA ŻYWO W EFEKTOWNYM KRĘGU SERA:

- KLASYCZNA WERSJA Z AROMATYCZNYM SOSEM,
- Z KREWETKAMI DLA MIŁOŚNIKÓW OWOCÓW MORZA,
- Z GRZYBAMI LEŚNYMI DLA FANÓW GŁĘBOKIEGO, LEŚNEGO AROMATU.

CZAS TRWANIA: 2 H



PICKUP PARTY - ZABYTKOWY PEUGEOT SERWUJĄCY PIZZĘ, PROSECCO I PIWO. PAKIETY DO WYBORU:



PAKIET PREMIUM ALL INCLUSIVE- 4.700 PLN
PROSECCO (NALEWAK) 20L, PIWO
(NALEWAK) 30L, PIZZA Z PIECA 4 RODZAJE -
30 SZT, ZAKRES CZASOWY - 5 GODZIN,
ILOŚĆ OBSŁUGI - 2 OSOBY



PAKIET PROSECCO I PIWO- 3.700 ZŁ
PROSECCO (NALEWAK), 20L PIWO
(NALEWAK) 30L, ZAKRES CZASOWY - 3
GODZINY, ILOŚĆ OBSŁUGI - 1 OSOBA



PAKIET PIZZA - CENA 3.000 ZŁ
PIZZA Z PIECA 4 RODZAJE - 30 SZT,
ZAKRES CZASOWY - 3 GODZINY,
ILOŚĆ OBSŁUGI - 1 OSOBA



MIĘTOWE & ZŁOTOPOLSKA
TWOJE MIEJSCE WYDARZEŃ

Oferta ważna 10 dni od otrzymania.



781-200-400



info@mietowewzgorza.pl



Trębki Nowe 90
05-170 Zakroczym



Instagram