

OFERTA 2025
WESELNA



RESORT  ZACISZE

O Zaciszu...

Konopnica to malownicza miejscowość, położona wzdłuż nurtu rzeki, która zachwyci Was swoim urokiem. Sielska okolica, szerokie możliwości organizacji ceremonii zaślubin i uroczystości weselnej oraz rozbudowana baza noclegowa sprawiają, że Resort Zacisze to idealne miejsce na zorganizowanie Waszego najważniejszego dnia w życiu.

Miejsce



OFERTA WESELNA

Przygotowaliśmy dla Państwa pakiety weselne w dwóch wariantach wraz z dodatkowymi usługami.

W ofercie znajdziemy również bazę noclegową w obiekcie dla Państwa gości.

Każdy z pakietów weselnych zawiera:

Wynajem sali balowej
Powitanie Pary Młodej
chlebem i solą
Powitanie Pary Młodej oraz
gości kieliszkiem Prosecco
Pokój dla Pary Młodej w noc
przyjęcia weselnego
Bezpłatny parking na terenie
Resortu Zacisze dla
uczestników przyjęcia
weselnego

Niniejsza oferta skierowana
jest dla Par organizujących
przyjęcie ślubne dla minimum
70 osób.



PAKIET 1

Cena 355 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs
z makaronem i pietruszką

Krem z białych warzyw
z oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Rolada wołowa
z sosem własnym
Devoilaille z serem
Pieczeń wieprzowa w sosie
myśliwskim
Chrupiący Indyk w panko
Karmazyn
z sosem cytrynowym
Ziemniaki z koprem
Kluski śląskie
Sałata Pekińska
Surówka Colesław
Kalafior
z masłem i bułką tartą

PRZEKĄSKI

(Podane w stoły)

Schab Vitello Tonato
z musem tuńczykowym
Domowy pasztet
z żurawiną
Galaretka wieprzowa
Karkówka peklowana z
suszonym pomidorem, kapary,
sos tatarski z wędzoną papryką,
rukola
Śledzie w oleju lnianym
Sajgonki z warzywami
Sałatka "Grecka"

Pieczyno, masło

PRZEKĄSKA SERWOWANA

(podana jednorazowo)

Tatar wołowy z piklami

DANIA GORĄCE

KOLACJA I

(serwowana)

Kurczak z kością,
sos z suszonych pomidorów,
zapiekanka ziemniaczana,
warzywa sezonowe,
pomidor confit

KOLACJA II

(serwowana)

Krem sezonowy podany z
prażonymi ziarnami

KOLACJA III

(podana na półmiskach)

Polędwiczka wieprzowa z sosem
grzybowym, kopytka
ziemniaczane, fasolka
szparagowa

Ravioli faszerowane ricottą i
szpinakiem, w maśle szałwiowym

KOLACJA IV

(serwowana)

Barszcz czerwony
z pasztecikiem faszerowanym
kapustą i grzybami

NAPOJE

Kawa
Herbata

Sala Balowa

Do Państwa dyspozycji oddajemy salę balową „Zacisze” o wielkości 360 m², w której komfortowo możemy zorganizować przyjęcie dla 160 gości.

Sala wyposażona jest w okrągłe stoły, przeznaczone maksymalnie dla 12 osób, oraz w piękne krzesła typu Chiavari.

| STAŁA DEKORACJA SALI

Romantyczna ścianka za stołem Pary Młodej, dekoracja sufitu, miejsce na plan stołów, sekretarzyk na księgę gości, pełne nakrycie stołu: serwetki, szkło, zastawa, obrusy w 5 kolorach, okrycie siedziska krzeseł, oraz wiele innych elementów.

| KOSZT : 1500 zł



PAKIET 2

Cena 420 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs
z makaronem,
marchewką i pietruszką

Krem z białych warzyw
z prażonymi ziarnami

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Polędwiczka wieprzowa
z sosem grzybowym
Roladka wołowa
z sosem myśliwskim
Chrupiący indyk w panko
Chrupiący de volaille
Sandacz z sosem cytrynowym
Ziemniaki z koprem
Kluski śląskie
Sałata Pekińska
Surówka Colesław
Kalafior
z masłem i bułką tartą

PRZEKĄSKI

(Podane w stoły)

Polędwiczka wieprzowa
z bakaliami
Schab Vitello Tonato
z musem tuńczykowym
Galaretka wieprzowa
Łosoś Gravlax
Półmisek włoskich specjałów
Śledzie w oleju lnianym
Pierogi Gyoza z kurczakiem,
grzyby mun, sos unagi, sezam
Sałatka cezar
Pieczywo, masło

PRZEKĄSKA SERWOWANA

(podana jednorazowo)

Tatar wołowy z piklami

DANIA GORĄCE

KOLACJA I

(serwowana)

Wolno gotowany polik wołowy
„puree z białych warzyw
„warzywa sezonowe sos
pieprzowy

KOLACJA II

(serwowana)

Krem sezonowy podany z
prażonymi ziarnami

KOLACJA III

(podana na półmiskach)

Kaczka faszerowana po
staropolsku podana z sosem
jabłkowo-śliwkowym,
gnocchi faszerowane
borowikami, modra kapusta

Ravioli faszerowane ricottą i
szpinakiem, w maśle szałwiowym

KOLACJA IV

(serwowana)

Barszcz czerwony z
pasztecikiem faszerowanym
kapustą i grzybami

NAPOJE

Kawa Herbata

Poprawiny

Cena 175 zł / osoba

OBIAD ZUPA

(jedna do wyboru)

Kwaśnica na żeberku

Żurek staropolski
z jajkiem i kielbasą

DANIE GŁÓWNE

(serwowane)

Tradycyjny kotlet schabowy
podany z puree ziemniaczanym
,kapustą zasmażaną

ZIMNE PRZEKĄSKI

(podane na bufecie)

Domowy pasztet z żurawiną
Pieczona karkówka z suszonymi
pomidorami, kaparami
Śledzie w oleju lnianym
Carpaccio z buraka z serem feta
,prażonymi ziarnami
Pieczywo, masło

DANIA GORĄCE

KOLACJA I

(serwowana na półmiskach)

Pieczone udka z kurczaka, pałki
Ziemniaki pieczone, sos tzatziki

KOLACJA II

(serwowana porcjowo 1/2)

Krem sezonowy/
Barszcz czerwony

NAPOJE

Kawa Herbata



OFERTA DODATKOWA



Dodatkowe usługi

DODATKOWE DANIA GORĄCE

Strogonoff
| Cena 25 zł / osoba

Barszcz czerwony z pasztecikiem
faszerowany kapustą i grzybami
| Cena 23 zł / osoba

Polik wołowy, puree ziemniaczane,
warzywa sezonowe, sos pieczeniowy
(danie serwowane)
| Cena 55 zł / porcja

Kurczak kukurydziany
z sosem rozmarynowym, puree z
białych warzyw, kalafior romanesco,
pomidor confit
(danie serwowane)
| Cena 53 zł / osoba

Kaczka faszerowana po staropolsku,
karmelizowane jabłka, sos śliwkowy,
kopytka, modra kapusta
(danie podane na półmiskach)
| Cena 50 zł / osoba

Ravioli faszerowane ricottą i
szpinakiem w maśle szałwiowym,
parmezan, rukola
(danie serwowane)
| Cena 32 zł / porcja (6 szt.)

WIEJSKI STÓŁ

Wyroby na wiejskie stoły dostarcza
„Masarnia Jacek Podgórnian”
Szynka wieprzowa
Schab wędzony na zimno
Tradycyjne polskie wędliny, 3 rodzaje
Tradycyjne polskie kielbasy, 3 rodzaje
Paszтетowa
Czarne
Salceson
Boczek wędzony
Smalec
Ogórki małosolne lub kiszone
Sosy, pikle
| Cena 35 zł / osoba

DANIE SZEFA KUCHNI

Pieczona szynka wieprzowa z kością
Kaczka faszerowana
Żeberka
Golonka
Ziemniaki, Kasza,
Kapusta z grzybami
Żurawina/ mus chrzanowy
| Cena 48 zł / osoba

GRILLOWANIE W POPRAWINY (czas trwania 2 godziny)

Golonka wieprzowa
Karczek
Filet z kurczaka
Kiełbasa, kaszanka
Pstręgi z naszej wędzarni
Ziemniaki pieczone
Ogórki kiszone
Sałatka wiosenna
Sos tzatziki, ketchup, musztarda
| Cena 65 zł / osoba

NAPOJE I ALKOHOL

Pakiet napoi:
Soki owocowe
Woda mineralna
Napoje gazowane
| Cena 30 zł / osoba za I dzień
| Cena 15 zł / osoba za II dzień

Alkohole:

Wódka Stumbras 0,5l
| Cena 52 zł
Wódka Amundsen 0,5l
| Cena 60 zł
Wódka Żubrówka Biała 0,5l
| Cena 45 zł
Whisky Ballantines 0,7l
| Cena 100 zł
Wino Zmora Białe/Czerwone 0,7l
| Cena 60 zł
Wino Segal Białe/Czerwone 0,7l
| Cena 60 zł

Nasze słodkości

SŁODKI BUFET KLASYCZNY

Oryginalna Panna cotta
z pulpą malinową
Włoskie Tiramisu
Wyspa sernikowa z mango
Beziki z mascarpone z owocami
Cake pops czekoladowe
Deserek cytrynowy
Deser szarlotka
Ptysie z mascarpone, konfitura z
wiśni
Krucze ciastko z mascarpone o
smaku : malina
Deserek Rafaeollo
| Cena 45 zł / osoba lub według
indywidualnej wyceny
(0,35 kg / osoba)

CIASTA W OKRĄGŁEJ FORMIE

uzupełnienie słodkiego bufetu:

Torcik sernikowy "Oreo"
| Cena 110 zł/ sztuka
Tradycyjny sernik na kruchym
cieście
| Cena 80 zł/ sztuka
Sernik baskijski pistacjowy
| Cena 120 zł/ sztuka
Torcik czekoladowy z wiśnią
| Cena 130 zł/ sztuka
Tradycyjna szarlotka z kruszonką
| Cena 80 zł/ sztuka
Szarlotka Królewska z pianką
| Cena 110 zł/ sztuka
Tarta z owocami i kruszonką
| Cena 80 zł/ sztuka
Malinowa chmurka
z puszystą bezą
| Cena 120 zł / sztuka

TORT WESELNY

bita śmietana, mascarpone,
maliny/ truskawki,
dekorowany świeżymi kwiatami
| Cena 14 zł / osoba

PACZKI Z CIASTEM

Sernik klasyczny
Ciasto krówka
Ciasto czekoladowe
| Cena 30 zł za sztukę
(3 kawałki ciasta)

CIASTA NA PATERZE

Sernik krakowski
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Szarlotka
| Cena 16 zł / osoba (0,35 kg / osoba)



ŚLUB W PLENERZE

Koszt - 1400 zł
w cenie : krzesła, stolik dla
urzędnika Stanu Cywilnego,
godło Państwowe, miejsce w
plenerze, biały dywan

Dekoracja kwiatowa :
indywidualna wycena



Dodatkowe usługi

Obsługa dodatkowa

Obsługa alkoholu dostarczonego przez Parę Młodą

| Cena 10 zł / osoba

Obsługa napoi dostarczonych przez Parę Młodą

| Cena 10 zł / osoba

"Pakiet" Obsługa napoi alkoholu dostarczonego przez Parę Młodą

| Cena 15 zł / osoba

Obsługa ciast i owoców dostarczonych przez Parę Młodą

| Cena 6 zł / osoba

Informacje dodatkowe

Opłata za corocznie aranżowaną dekorację sali balowej Resortu

Zacisze wynosi 1500 zł.

Dekoracja zawiera: ściankę za Parą Młodą, dekorację sufitu,

dekoracja wejścia do sali, aranżację kącika na księgę gości,

tablicę do rozmieszczenia planu stołów.

Dekoracje stołów, ścianki do zdjęć, świece, wazon z kwiatami oraz

kwiaty Pary Młode organizują we własnym zakresie.

Serwis dla obsługi muzycznej, obsługi foto - video

wynosi 100% ceny podstawowej.

Dzieci do lat 2 biorą udział w przyjęciu bezpłatnie.

Dla dzieci od 3 do 9 lat obowiązuje rabat 50% od ceny podstawowej.

Maksymalny czas trwania przyjęcia weselnego - do godziny 4:00.

Czas trwania poprawin - 6 godzin.

Każda następna, rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 700 zł.

Opłatę ZAIKS Pary Młode opłacają we własnym zakresie.

OFERTA NOCLEGOWA

Hotel Zacisze

z możliwością zakwaterowania

łącznie 22 osób

| Cena za nocleg:

140 zł za osobę ze śniadaniem

Sześć Domków Letniskowych

z możliwością zakwaterowania

łącznie 40 osób

(min. 3 osoby w domku)

| Cena za nocleg:

100 zł za osobę za śniadaniem

Willa Zacisze

z możliwością zakwaterowania

łącznie 40 osób

(możliwość wynajęcia w całości)

| Cena za wynajem w całości 4000 zł

Cena bez wynajmu całości
za osobę 110 zł ze śniadaniem

Śniadanie dla Gości Pary Młodej
serwowane jest
w godzinach 10:00 - 12:00.

Doba hotelowa trwa od godziny
15.00 do 12:00 dnia następnego.

ATRAKCJE DODATKOWE

W cenie przyjęcia bezpłatnie
udostępniamy:
Rowery i kijki do nordic walking.

Kajaki - wynajem dla 2 osób wraz z
transportem kajaku oraz
uczestników do Osjakowa. Spływ do
Konopnicy zajmuje około 2-3
godziny.

| Cena 100 zł / 2 osoby

Ognisko - możliwość organizacji przy
min. liczbie 10 osób.

Swojska kiełbasa
ziemniak w mundurku
butelka piwa Wawrzyniec
dla każdego
sałatka Szwedzka
chrupiące pieczywo
ketchup, musztarda

| Cena 45 zł / osoba





RESORT  ZACISZE

Manager : +48 666 636 122
kamil.wojcikowski@resortzacisze.pl