

OFERTA 2026
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.

W cenie organizacji przyjęcia
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 398 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs
z makaronem i pietruszką

Barszcz biały podany z białą
kiełbasą, jajkiem
i kwaśną śmietaną z chrzanem

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Roladka wieprzowa
z wędzonym boczkiem i ogórkiem
w sosie własnego wypieku
Pieczeń Wołowa
w sosie myśliwskim
Devolaille z serem
Chrupiący indyk w panco
Mielony z cebulą i tymiankiem

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z selera i żurawiny
Biała kapusta zasmażana
Sos pieczeniowy

PRZEKĄSKI

(Podane w stoły)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym z
wędzonym boczkiem, sos tatarski
Roladka z prosciutto crudo,
kremowy serek, suszone pomidory,
rukola

Galaretka wieprzowa
podana z octem
Domowy pasztet podany z sosem
cumberlad

Śledzie w oleju lnianym
Sajgonki z warzywami,
sos sweet chili
Krucze liście sałat, kurczak,
camembert, gruszka,
prażone orzechy, dresing
musztardowo-miodowy
z pomarańczą

Pieczyno, masło

PRZEKĄSKA SERWOWANA

(podana jednorazowo)

Tatar wołowy z piklami

DANIA GORĄCE

KOLACJA I

(serwowana)

Polędwiczka wieprzowa sous- vide,
placki ziemniaczane, fasolka
szparagowa w wędzonym boczku,
marchew, sos truflowy z grzybami

KOLACJA II

(serwowana porcjowo)

Pierogi himkali (3 szt), grillowane
warzywa, esencjonalny bulion
orientalny

KOLACJA III

(podana na półmiskach)

Pierś z kurczaka sous -vide
faszerowana mozzarellą i
suszonymi pomidorami, marchew
karmelizowana w miodzie i soku z
pomarańczy z sezamem, gnocchi
ziemniaczane ,sos z wędzonej
papryki

Ravioli faszerowane gorgonzolą i
ricottą, masło, parmezan, orzechy
nerkowca, rukola

KOLACJA IV

(serwowana)

Barszcz czerwony podany
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 cenie w 4 kolorach :

Butelkowa zieleń, Granat, Czarny, Biały

5 kolor Dodatkowo płatny :

Beżowy welur 35 zł/szt

Okrycie siedziska krzeseł, oraz wiele innych elementów.

| KOSZT : 1500 zł



PAKIET 2

Cena 480 zł / osoba
Cena bez live cooking 460 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)

Polik wołowy w sosie myśliwskim
Pieczeń wieprzowa w sosie
grzybowym
Devolaille z serem
Chrupiący indyk w panco
Łosoś w sosie cytrynowym
ziemniaki z koperkiem
kluski śląskie
surówka z kapusty pekińskiej
surówka z marchewki i ananasa
biała kapusta zasmażana
sos pieczeniowy

PRZEKĄSKI

(Podane w stoły)

Rostbef wołowy pieczony na
różowo, pomidor koktajlowy, zielony
ogórek, mayo truflowe
Schab wieprzowy Vitello Tonato z
musem tuńczykowym
Łosoś grawlax, sos vierge, rukola,
cytryna
Półmisek włoskich specjałów
Śledzie w oleju lnianym z cebulą
Pierogi gyoza z kaczką, sos mango
chilli
Sałatka z kaczką, pomarańcz,
borówka, camembert,
prażone orzechy

Pieczyno, masło

PRZEKĄSKA SERWOWANA

(podana jednorazowo)

Tatar wołowy z piklami

DANIA GORĄCE

KOLACJA I

(serwowana)

Polędwiczka wieprzowa sous- vide,
placki ziemniaczane, fasolka
szparagowa w wędzonym boczku,
marchew, sos truflowy z grzybami

KOLACJA II

LIVE COOCING

Krewetki na białym winie z
czosnkiem i masłem
Makaron Penne, szpinak, czosnek,
cukinia, suszony pomidor, śmietana
Medaliony wieprzowe w sosie z
zielonego pieprzu i śmietany
Sztufada wołowa, słonina, pieczone
ziemniaki, zapiekanka
ziemniaczana, grillowane warzywa,
sos własny
Krucze liście sałat z warzywami

KOLACJA III

(podana na półmiskach)

Kaczka faszerowna po staropolsku
,sos jabłkowo-śliwkowy, mini cepeliny
z soczewicą i grzybami, modra
kapusta, karmelizowane jabłka

Ravioli faszerowane dynią, prażone
pestki dyni, parmezan, pomidor
koktajlowy, masło czosnkowe

KOLACJA IV

(serwowana)

Barszcz czerwony podany z
pasztecikiem faszerowanym
kapustą i grzybami

NAPOJE

Kawa Herbata

Poprawiny

Cena 185 zł / osoba | do 6 godzin

OBIAD ZUPA (jedna do wyboru)

Kwaśnica na żeberku

Żurek staropolski
z jajkiem i kielbasą

DANIE GŁÓWNE (serwowane)

Sznyceł wieprzowy, puree ziemniaczane, ogórki małosolne, pomidor koktajlowy, parmezan

ZIMNE PRZEKĄSKI (podane na bufecie)

Domowy pasztet z żurawiną
Pieczona karkówka z suszonymi pomidorami i kaparami
Śledz w oleju lnianym
Carpaccio z gruszki, ser feta, prażone orzechy, owoce sezonowe, rukola, dressing miodowo-cytrynowy
Pieczywo, masło

DANIA GORĄCE

KOLACJA I (serwowana porcjowo)

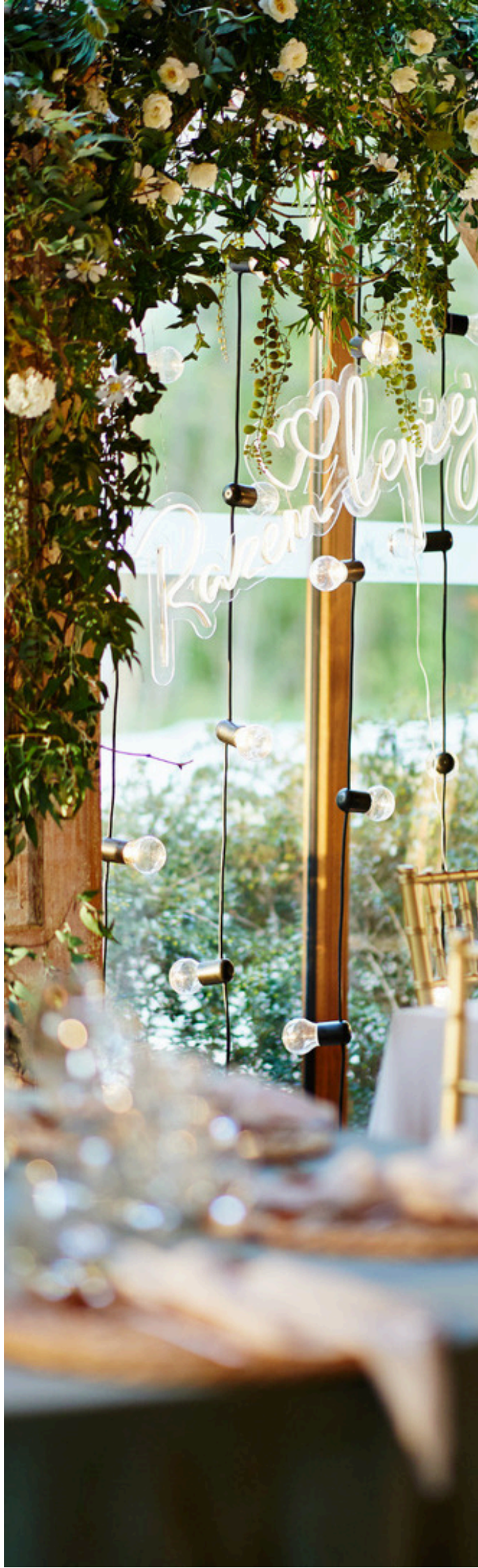
Kurczak z kością, zapiekanka ziemniaczana, pomidor confit, marchew, sos z suszonych pomidorów

KOLACJA II (serwowana porcjowo)

Krem sezonowy z prażonymi ziarnami

NAPOJE

Kawa Herbata



Poprawiny

Cena 175 zł / osoba | do 5 godzin

ZUPA

(jedna do wyboru)

Kwaśnica na żeberku

Żurek staropolski
z jajkiem i kielbasą

DANIE GŁÓWNE

(serwowane porcjowo)

Pierś z kurczaka z kostką, puree ziemniaczane, mini marchewka z sezamem, pomidor confit, sos pieczeniowo-śmietanowy

GRILL

(wszystko podane w bufecie)

NA CIEPŁO

Stek z karkówki marynowany w piwie i miodzie
Tradycyjna kielbasa z grilla
Boczek surowy marynowany
Sakiewki drobiowe z serem i suszonymi pomidorami
Szaszłyki z krewetek i ananasa
Ser Camembert

DODATKI

Salatka z pieczonymi ziemniakami
Salatka wiosenna z nowalijkami
Grillowane warzywa
Pieczone ziemniaki
Selekcja pieczywa
Sos tzatziki, ketchup, chrzan, musztarda

ZIMNE PRZEKĄSKI

(podane w bufecie grillowym)

Tortilla, kremowy serek, zielony ogórek, chorizo, sałata rzymska
Włoskie antipasti
Kalafior w panko, krążki cebulowe, sos czosnkowy
Roladka z cukini, kremowy serek, suszony pomidor, rukola

Chłodnik z botwinki, jajko, szczypiorek, pomidor koktajlowy

NAPOJE

Kawa Herbata



OFERTA DODATKOWA



Nasze słodkości

SŁODKI BUFET KLASYCZNY

Mono-porcja "Rokitnik" z żelką mango
Mono-porcja cytrynowa z kwiatem bzu
Mono-porcja z musem z czarnej porzeczki
Deserek szarlotka
Deserek pistacjowy
Panna cotta Mango
Beza waniliowo-cytrynowa
Tartaletka orzechowa z musem czekoladowym

W bufecie znajdziemy również :
Magdalenki, cake pops w białej czekoladzie, Winogrono ciemne, zielone, dekoracja owocowa,

I Cena 50 zł / osoba (0,35 kg / osoba)
lub
według indywidualnej wyceny na sztuki

CIASTA W OKRĄGŁEJ FORMIE

uzupełnienie słodkiego bufetu:

Torcik sernikowy "Oreo"

I Cena 110 zł/ sztuka

Tradycyjny sernik na kruchym cieście

I Cena 80 zł/ sztuka

Sernik baskijski pistacjowy

I Cena 130 zł/ sztuka

Torcik czekoladowy z wiśnią

I Cena 130 zł/ sztuka

Tradycyjna szarlotka z kruszonką

I Cena 80 zł/ sztuka

Szarlotka Królewska z pianką

I Cena 110 zł/ sztuka

Torcik musowy z palonej czekolady

I Cena 130 zł/ sztuka

Malinowa chmurka z puszystą bezą

I Cena 120 zł / sztuka

TORT WESELNY

bita śmietana, mascarpone, maliny,
dekorowany świeżymi kwiatami

I Cena 16 zł / osoba

PACZKI Z CIASTEM

Sernik klasyczny

Ciasto krówka

Szarlotka królewska

I Cena 33 zł za sztukę

(3 kawałki ciasta)

CIASTA NA PATERZE

Sernik krakowski

Ciasto orzechowe

Szarlotka królewska

I Cena 18 zł/ osoba (1,5 kawałka/ osoba)

I Cena 23 zł/ osoba (2 kawałki/ osoba)



BUFETY TEMATYCZNE

WŁOSKI BUFET

WĘDLINY WŁOSKIE

Mortadella
Coati salami napolii, San't Orso
Coppa Classica, Speck, Salami del
Castello,
Prosciutto crudo Mec, ok 4,8 - 7kg
szynka dojrzewająca cała noga
wieprzowa.

SERY:

Vivaldi Scomorza affumicata
Gorgonzola dolce, Mozzarella kulki,
Pecorino Romano, Stracciatella
Długodojrzewający ser w kręgu

WARZYWA:

Karczochy serca, Greci Cebulka w
occie balsam,
Papryka czereśniowa z nadzieniem
serowym, w oleju
Pikantne zielone papryczki z
nadzieniem serowym w oleju
Oliwki calamata drylowane

DODADATKOWO:

Carpacio ośmiornica

PIECZYWO:

Focaccia Rosmarino
Focaccia zapiekana z mozzarellą i
ziołami
Pinsa 2 rodzaje
Grissini do dekoracji

|Cena : 45 zł/ osoba

DANIE SZEFA KUCHNI

Pieczona szynka wieprzowa
Kaczka faszerowana
Żeberka
Golonka
Ziemniaki, Kasza,
Kapusta z grzybami
Żurawina/ mus chrzanowy
| Cena 50 zł / osoba

WIEJSKI STÓŁ

Wyroby na wiejskie stoły dostarcza
„Masarnia Jacek Podgórniak”

WĘDLINY I KIEŁBASY :

Kiełbasa dziadkowa , kiełbasa
staropolska , kabanosy
Kiełbasa krakowska sucha , schab z
wędzarni, szynka felinowska ,
polędwica wieprzowa w ziołach
Kaszanka, słonina wędzona

PIECZYSTE :

Karkówka peklowana, szynka
wieprzowa, pasztet
Sery Wiejskie regionalne 3 rodzaje

Smalec, ogórki małosolne , chleb
Musztarda, chrzan , ketchup,
żurawina

| Cena 39 zł / osoba



Dodatkowe usługi

LIVE COOCING

Krewetki na białym winie z czosnkiem i masłem

Makaron Penne, szpinak, czosnek, cukinia, suszony pomidor, śmietana

Medaliony wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu i śmietany

Sztufada wołowa, słonina, pieczone ziemniaki, zapiekanka ziemniaczana,

grillowane warzywa, sos własny

Kruche liście sałat z warzywami

| Cena 75 zł/ osoba

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.)



NAPOJE I ALKOHOL

Pakiet napoi:

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

| Cena 32 zł / osoba za I dzień

| Cena 17 zł / osoba za II dzień

Alkohole:

Wódka Stumbras 0,5l

| Cena 55 zł

Wódka Finlandia 0,5l

| Cena 60 zł

Wódka Żubrówka Biała 0,5l

| Cena 45 zł

Whisky Ballantines 0,7l

| Cena 120 zł

Wino Białe/Czerwone 0,7l

| Cena 60 zł



RESORT
ZACISZE

Zorganizuj swój
wymarzony serwis
tortu w naturalnej
leśnej scenerii,

Zachodzące słońce za
drzewami naszego
lasu sprawi, że będzie
to wyjątkowo
romantyczna chwila...

Koszt - 550 zł

W cenie serwisu :

Ścianka za parą młodą
fontanna iskier 4 szt
(30-60s)
ciężki dym (suchy lód)
drewniana szpula,
dekoracja naturalną
zielenią,
świece

SERWIS TORTU

Na tle lasu...



fol. Lux studio

ŚLUB W PLENERZE

Koszt - 1 600 zł

w cenie : krzesła, stół 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 11 zł / osoba

"Pakiet" Obsługa napoi alkoholu dostarczonego przez Parę Młodą
| Cena 17 zł / osoba

Obsługa ciast i owoców dostarczonych przez Parę Młodą
| Cena 7 zł / osoba

Obsługa wiejskiego stołu dostarczonego przez Parę Młodą
| Cena 500 zł

Obsługa szkła barmana, udostępnienie miejsca barmanowi
| Cena 500 zł

Informacje dodatkowe

**Oплата 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 księżkę gości,
tablicę do rozmieszczenia planu stołów

(szczegóły strona nr 5)

Dekoracje stołów, ścianki do zdjęć, świece, wazony na kwiaty 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 uzależniony od wyboru menu.

Każda następna, rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 700 zł.

Opłatę ZAİKS Pary Młode opłacają we własnym zakresie.

OFERTA NOCLEGOWA

Hotel Zacisze

z możliwością zakwaterowania
łącznie 22 osób
| Cena za nocleg:
150 zł za osobę ze śniadaniem

Pięć Domków Letniskowych

z możliwością zakwaterowania
łącznie 40 osób
(min. 3 osoby w domku)
| Cena za nocleg:
110 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 50 zł / osoba





RESORT  ZACISZE

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