



Przyjęcia weselne w sali Oranżeria



Wesela w ogrodach leśnych

Śluby w plenerze



Szanowni Państwo,

Przekazujemy w Państwa ręce kompleksową ofertę na organizację jednego z najważniejszych dni w życiu — Państwa Wesela.

Piękne wnętrza, elegancki wystrój i znakomita oferta kulinarna, połączone z profesjonalizmem, kreatywnością i pełnym zaangażowaniem personelu zagwarantują sukces organizacji przyjęcia.

Wieloletnie doświadczenie, oraz indywidualne podejście do oczekiwań każdego Gościa sprawia, że przyjęcie pozostanie na długo w pamięci Państwa Młodych oraz Gości.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

 **Salę Oranżeria**

Elegancka, klimatyzowana sala przeznaczona na organizację imprez od 90 - 140 osób

 **Leśny Ogród**

Klimatyczny pełen zielni leśny ogród, gdzie wśród licznych sosnowych drzew posadowione są namioty bankietowe przystosowane do organizacji imprez plenerowych. Idealne miejsce aby zorganizować ceremonię ślubną i przyjęcie weselne od 60 - 80 osób.

 **Grill Party**

Do dyspozycji Gości oddajemy eleganckie namioty. Jest to idealne miejsce na organizację poprawin po przyjęciu weselnym.

Pomoc naszej doświadczonej Wedding Planner, oraz współpraca z najlepszymi partnerami ułatwią podjęcie ważnych decyzji podczas przygotowań.

Będziemy czuli się zaszczytni, jeżeli wybiorą Państwo salę Oranżeria jako miejsce organizacji Państwa przyjęcia.

Dział organizacji przyjęć:

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

tel: +48 605 051 168



Pakiet „Tradycyjne Wesele”

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- ✦ 4 serwowane dania gorące
 - I Uroczysty obiad : zupa, danie główne, deser
 - II Danie serwowane
 - III Danie serwowane
 - IV Danie serwowane dla najbardziej wytrwałych
- ✦ 8 przystawek zimnych
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- ✦ Napoje bez limitu
- ✦ Profesjonalną obsługę
- ✦ Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację Sali, która zawiera:
 - świece, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu (bukiety z eustomy, margerytki, frezji) pokrowce na krzesła
- ✦ Degustację menu weselnego dla 2 osób (2 przystawki, zupa, danie, główne, deser)
- ✦ Wynajem sali do godziny 05:00, przyjęcie może trwać nie dłużej niż 11 godzin
- ✦ Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej

CENA 280,00 zł/os *

Pakiet „Wesele Premium ”

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- ✦ Przywitanie gości winem musującym
- ✦ 5 serwowanych dań gorących
 - I Przystawka serwowana
 - II Uroczysty obiad: zupa, danie główne, deser
 - III Danie serwowane
 - IV Danie serwowane
 - V Danie serwowane dla najbardziej wytrwałych
- ✦ 10 przystawek zimnych
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- ✦ Napoje bez limitu
- ✦ Profesjonalną obsługę
- ✦ Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację sali, która zawiera:
 - Świece – wysokie świeczniki, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu – (bukiety z eustomy, margerytki, frezji) pokrowce na krzesła
- ✦ Degustację menu weselnego dla 2 osób (2 przystawki, zupa, danie główne, deser)
- ✦ Wynajem sali do godziny 05:00 przyjęcie może trwać nie dłużej niż 11 godzin
- ✦ Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej
- ✦ Pokój dla Państwa Młodych
- ✦ Winiетки z nazwiskami Gości wg standardu lokalu
- ✦ Romantyczną kolację dla Młodej Pary w I Rocznicę Ślubu

CENA 350,00 zł/os *

* Cena pakietu dotyczy rezerwacji od 90 osób

* Cena nie ulega zmianie w przypadku rezygnacji z wymienionych w ofercie usług

Menu:

Przystawka serwowana:

- ✦ Roladki z szynki dojrzewającej z rukolą, suszonymi pomidorami oprószone parmezanem, skropione sosem bazyliowym podane z chrupiącą grzanką
- ✦ Tarta z kozim serem podana na chrupiących sałatach skropionych dresingiem malinowym
- ✦ Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowaną burakiem z grzanką ziołową

Zupa (dwie do wyboru)

- ✦ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✦ Rosół z pierożkami z dziczyzny
- ✦ Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i łyżką śmietany
- ✦ Flaki po staropolsku
- ✦ Staropolski żurek z jajkiem i kiebasą
- ✦ Zupa kurkowa oprószone świeżą natką pietruszki zabelana (lipiec, sierpień)
- ✦ Aksamitna zupa z dyni z chrustem z boczku i pestkami (wrzesień, październik, listopad)
- ✦ Krem szparagowy (maj, czerwiec)
- ✦ Chłodnik litewski z jajkiem (czerwiec, lipiec)

Danie główne (serwowane):

- ✦ Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret
- ✦ Soczysta pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta, podana z sosem kremowo bazyliowym, ziemniakami puree i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret
- ✦ Trybowane udziki z kurczaka owinięte plasterem boczku, faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z ziemniakami opiekany i surówką z czerwonej kapusty
- ✦ Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem
- ✦ Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie i musztardzie podana z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami
- ✦ Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażany
- ✦ Kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
- ✦ Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekany ziemniakami i fasolka szparagową
- ✦ Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- ✦ Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami opiekany i fasolką szparagową
- ✦ Żeberka w sosie BBQ podawane z frytkami i surówka colesław
- ✦ Polędwica z dorsza z sosem krewetkowo-pomidorowym, puree z gorczycą i zieloną fasolką szparagową
- ✦ Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, puree i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret



Dania dla najbardziej wytrwałych:

- ✿ Wołowina po burgundzku
- ✿ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub grzybowym
- ✿ Barszcz czerwony z krocketem mięsnym lub kapustą i pieczarkami
- ✿ Boeuf strogonow
- ✿ Zupa myśliwska (w sezonie zimowym)

Przekąski zimne i sałaty

- ✿ Półmisek mięs pieczonych i półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- ✿ Półmisek paszтетów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- ✿ Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- ✿ Tortilla z warzywami do wyboru z:
 - grillowanym kurczakiem
 - wędzonym łososiem
 - szynką dojrzewającą
- ✿ Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
- ✿ Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galareta
- ✿ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- ✿ Galantyna z kurczaka w galarecie pomarańczowej
- ✿ Tatar ze śledzia podawany na pumperniku
- ✿ Tymbaliki drobiowe
- ✿ Galantyna z kaczki z figą i orzechem włoskim
- ✿ Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
- ✿ Galaretki z nóżek wieprzowych
- ✿ Pałki z kurczaka z sosem barbecue
- ✿ Terrina z sandacza i łososia ze szpinakiem pod szafranową galareta
- ✿ Deski serów z bakaliami winogronami i krakersami

Sałaty

- ✿ Bukiet kruchych sałat z julienne warzywnym oprószone prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem
- ✿ Sałatka z rucoli i pomidorków cherry oprószone chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
- ✿ Sałatka jarzynowa
- ✿ Sałata ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
- ✿ Mieszane sałaty z pieczonym burakiem serem pleśniowym, orzechami, gruszką, płatkami migdałów i granatem
- ✿ Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- ✿ Mieszane sałaty z fetą, świeżymi warzywami i oliwkami' skropione sosem winegret
- ✿ Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami

Dodatki

- ✿ Warzywa świeże i konserwowe
- ✿ Sos tatarski, chrzan i ćwikła
- ✿ Masło smakowe
- ✿ Pieczywo mieszane

Deser serwowany

- 🌿 Lody waniliowe z sosem z gorących wiśni
- 🌿 Trio lodowe z owocami i bitą śmietaną (truskawka, czekolada, wanilia)
- 🌿 Lody własnego wyrobu z nutą amaretto, karmelizowanym i płatkami migdałów i sosem toffi
- 🌿 Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- 🌿 Sernik z białą czekoladą z frużeliną owocową

Słodki bufet

- 🌿 Patery ciast
- 🌿 Mini deserki smakowe (trzy deserki do wyboru)
 - Panna cotta z sosem owocowym
 - Tiramisu
 - Mus waniliowy z frużeliną z owoców leśnych
 - Mus czekoladowy z wiśniami
 - Creme brullee
 - Patery owoców filetowanych - 15,00 Zł/os

Napoje (bez limitu)

- 🌿 Bufet z kawą i herbatą
- 🌿 Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy
- 🌿 Woda niegazowana z cytryną i woda gazowana
- 🌿 Napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite, tonic

Przystawki dodatkowo płatne:

- 🌿 Tatar wołowy - 15,00 zł
- 🌿 Tatar z łososia - 19,00 zł
- 🌿 Inne przystawki dodatkowo zamawiane do w/w pakietów - 11,00 Zł/os

Bufety tematyczne

Bufet staropolski - 50,00 zł/os*

- 🌿 Wędzonki z własnej wędzarni (baleron, szynka, polędwica)
- 🌿 Pasztety domowe
- 🌿 Kiełbasy, kaszanki
- 🌿 Salceson
- 🌿 Szynka pieczona w miodzie i musztardzie
- 🌿 Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- 🌿 Marynowane grzybki
- 🌿 Ogórki kiszane
- 🌿 Chleb żytni na zakwasie

Myśliwskie trofea - 70,00 zł/os (dostępne w miesiącach; październik, listopad, grudzień, styczeń, luty)

- 🌿 Kiełbasa z dzika
- 🌿 Pasztet z dziczyzny z grzybami
- 🌿 Wędzony udziec z jelenia
- 🌿 Wędzona karkówka z dzika
- 🌿 Pierogi z dziczyzną
- 🌿 Smalec z pieczonym jabłkiem prażoną cebulką
- 🌿 Marynowane grzybki
- 🌿 Ogórki kiszane
- 🌿 Chleb żytni na zakwasie

*- bufety tematyczne przygotowywane są dla minimum 50 osób



Pokazy kulinarne :

- ✦ Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekаныmi i modrą kapustą – dostępny w miesiącach (październik, listopad, grudzień, styczeń, luty) – podlega indywidualnej wycenie
- ✦ Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliąmi w sosie żurawinowo – wiśniowym podany z kaszą gryczaną – 40,00 zł/os*
- ✦ Łosoś faszerowany na postumencie – 850,00 zł - 1 szt.
- ✦ Ryby prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami i cytryną podawane z sałatką ziemniaczaną – 56,00 zł/os*

* Pokazy kulinarne przygotowywane są dla minimum 50 osób

Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

- ✦ Podstawy pod talerze 5,00 zł/os
- ✦ Bukiety w wysokich wazonach od 120,00 zł/szt.
- ✦ Bukiety kwiatowe na specjalne zamówienie od 60,00 zł
- ✦ Organizacja ślubu w plenerze
 - Ślubna altana (biała dekoracja ściana, godło, dekoracja kwiatowa stołu do podpisania aktu ślubnego, 2 krzeselka, podest) – 2.000,00 zł
 - Czerwony dywan 200,00 zł
 - Krzesła w białych pokrowcach – 10,00 zł/szt.
 - Dodatkowe dekoracje kwiatowe wg. indywidualnej wyceny
- ✦ Animator dla dzieci – wg indywidualnej wyceny
- ✦ Pokazy barmańskie z profesjonalną obsługą – wg indywidualnej wyceny
- ✦ Oprawa muzyczna – DJ – wg indywidualnej wyceny
- ✦ Oprawa świetlna – wg indywidualnej wyceny

Zasady organizacji przyjęcia:

- ✦ Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji na okres 10 dni.
- ✦ Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 2.000,00 zł.
- ✦ Przyjęcia w sali bankietowej organizowane są od 90 osób.
- ✦ Przyjęcia weselne w ogrodzie organizowane są od 60 osób.
- ✦ Ustalenie menu odbywa się na minimum 60 dni przed datą planowanego przyjęcia.
- ✦ Wszelkie zmiany możliwe są do 30 dni przed datą planowanego przyjęcia.
- ✦ Ostateczne potwierdzenie ilości osób odbywa się na 21 dni przed planowaną datą przyjęcia.
- ✦ Rozliczenie przyjęcia:
 - Zaliczka po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia,
 - 70 % wartości przyjęcia płatne 7 dni przed datą planowanego przyjęcia,
 - Ostateczne rozliczenie kosztu przyjęcia możliwe jest w dniu przyjęcia po jego zakończeniu.

W przypadku wprowadzenia restrykcji rządowych dotyczących działalności gastronomicznej spowodowanej COVID19 wpłacona zaliczka na poczet przyjęcia może zostać zwrócona na podstawie otrzymanego paragonu fiskalnego.

Istnieje możliwość rozliczenia wpłaconej zaliczki w formie realizacji innej usługi gastronomicznej.

*Do cen zawartych w ofercie zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości końcowego rachunku

*Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66. § 1. 1kc

Sala Oranzeria

Ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki

tel. (+48) 605 051 168

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

www.salaoranzeria.pl

