



**Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty na organizację
przyjęcia weselnego w Starej Garbarni w 2019 roku**

Na terenie naszego obiektu dysponujemy 3 niezależnymi salami oraz 2 mieszczącymi się w budynku hotelu Stara Garbarnia:

- Restauracją na wesela od 40 do 60 osób,
- Galerią na wesela od 40 do 50 osób,
- American Dream na wesela od 70 do 100 osób,
- Domem Weselnym na wesela od 100 do 130 osób,
- Salą Bankietową na wesela od 100 do 300 osób.

Każda z sal posiada: klimatyzację, kuchnię, niezależny teren zielony i parking.

Do dyspozycji Pary Młodej oddajemy nieodpłatnie apartament.

Dysponujemy 46 miejscami noclegowymi w Pokojach Gościennych, 78 miejscami noclegowymi w Hotelu Stara Garbarnia oraz 15 miejscami noclegowymi w pokojach nad Domem Weselnym.

Na kolejnych stronach naszej oferty weselnej znajdą Państwo przykładowe propozycje menu na wesele. W ramach propozycji menu mają Państwo zapewnione: menu, obsługę, wynajem sali, pełne nakrycie stołów, bukietki z żywych kwiatów, świeczki i chleb weselny.

W Państwa gestii jest: zapewnienie oprawy muzycznej podczas wesela, alkoholu z akcyzą (nie pobieramy opłaty „korkowe”), napojów zimnych, ciasta, tortu i owoców.

Za naszym pośrednictwem mogą Państwo zamówić: ciasto, owoce, napoje oraz **skorzystać z usług profesjonalnego Dj-a.**

Dysponujemy dużą flotą amerykańskich limuzyn z lat 1940 – 1979 oraz nową limuzyną Lincoln Town-car model 2010.

Na wesela organizowane w piątki obowiązują zniżka w wysokości 10% na wybrane menu (nie obowiązują na salach hotelowych – Galeria i Restauracja).

Menu weselne nr 1 dla 100 osób_225,00 zł/ osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Rosół wiejski z makaronem 100 porcji

Pierś z drobiu pieczona w sosie grzybowym 38 p.

Sznyceł z karczku zapiekany z wędzonym serem 38 p.

Schab pieczony faszerowany w sosie mornay 38 p.

Zrazy po Śląsku 38 p.

Ziemniaczki z wody z masełkiem i koperkiem 50 p.

Kluski śląskie lub kopytka 50 p.

Szyszki ziemniaczane lub frytki 50 p.

Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Puchar lodowy „Stara Garbarnia” 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO :

Schab pieczony w auszpiuku 50 p.

Boczek rolowany 50 p.

Karczek pieczony w ziołowej skorupce 50 p.

Galaretką z kurczaka 50 p.

Szynka wiejska 50 p.

Kabanosy 50 p.

Schab po cygańsku 50 p.

Fantazyjna galantynka drobiowa 50 p.

Śledziki mathiasy we włoskiej oliwie 50 p.

SAŁATKI:

„Riwiera” z oliwkami i tuńczykiem 50 p.

Grecka z oliwą bazyliową 50 p.

Jogurtowa z szynką i serem 50 p.

DODATKI:

Sos: chrzanowy, czosnkowo-jogurtowy, tzatzyki 100 p.

Ketchup, musztarda 100 p.

Pikle – warzywa w zalewie 50 p.

Pieczyno, masełko 100 p.

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 3 z 4 pozycji po 100 porcji):

Flaczki po włosku z parmezanem

Goloneczka na kapuście śliwkowej

Barszcz czerwony z krokietem mięsny

Solianka rosyjska

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń

Menu weselne nr 2 dla 100 osób_240,00 zł/osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

- Zupa -- krem z zielonego groszku z profitrolkami 100 porcji
- Kotlet schabowy panierowany w pieprzowym sosie 30 p.
- Sztufada wołowa z boczkiem wędzonym 30 p.
- Filet z drobiu panierowany w migdałach i sezamie 30 p.
- Marynowany karczek z farszem grzybowym w sosie kurkowym 30 p.
- Szynka indyjska w sosie ziołowym 30 p.
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem 50 p.
- Pyzy lub kopytka 50 p.
- „Księżycy ziemniaczane” lub frytki 50 p.
- Bukiet surówek 100 p.

DESER:

- Szarlotka na ciepło z lodami 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- Schab pieczony z sosem tuńczykowym 50 p.
- Karkówka faszerowana kurkami 50 p.
- Ligawa wołowa duszona w czerwonym winie 50 p.
- Pasztet w cieście pieczony z żurawiną 50 p.
- Galantynka drobiowa 50 p.
- Ryba po grecku 50 p.

SAŁATKI:

- „Hawajska” z kurczaka i ananasa 50 p.
- „Polska” z wędzonym serem 50 p.
- Jarzynowa tradycyjna 50 p.
- Jajeczno-szynkowa 50 p.

DODATKI:

- Sos: kaparowy, ogórkowy, paprykowy 100 p.
- Ketchup, musztarda 100 p.
- Pikle -warzywa w zalewie 50 p.
- Pieczyno, masło 100 p.

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 3 z 4 propozycji po 100 porcji):

- Żurek łowicki
- Żeberka na kapuście kminkowej
- Karczek pieczony z duszoną papryką
- Ragout z drobiu i pieczarek

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń

Menu weselne nr 3 dla 100 osób_255,00 zł od osoby

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Bulion consome z kluseczkami drobiowymi 100 porcji
Medaliony z polędwicy wołowej a'la Pani Walewska 38 p.
Eskalopki z indyka panierowane w migdałach 38 p.
Polędwiczka wieprzowa w sosie z borowików 38 p.
Roladki ze schabu z kapustą kminkową 38 p.
Ziemniaczki z wody z masełkiem i koperkiem 50 p.
Pyzy lub kartacze 50 p.
Placuszki ziemniaczane 50 p.
Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Sałatka owocowa z „Muscatem” 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

Schab po staropolsku z chrzanem w auszpiku 50 p.
Rostbef w ziołach 50 p.
Pieczona szynka wieprzowa z goździkami 50 p.
Fantazyjna galaretka z indyka 50 p.
Rolada z boczku i suszonych owoców 50 p.
Rolmopsy z mathiasów 50 p.

SAŁATKI:

„Marinara” z łososia marynowanego w miodzie 50 p.
„Duńska” z wędzonym kurczakiem 50 p.
„Szparagowa” z fasolki, szparag i bekonu 50 p.
„Zielona” z brokuł i migdałów 50 p.

DODATKI:

Sos: z zielonego pieprzu, żurawinowy, staropolski 100 p.
Ketchup, musztarda 100 p.
Pikle--warzywa z zalewie 50 p.
Pieczywo, masełko 100 p

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 3 z 4 propozycji po 100 p.):

Węgierska zupa gulaszowa „Szeged”
Bouef Strogonoff z polędwicy wołowej
Ratatouille
Szaszłyki drobiowe

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń

Menu weselne nr 1 PLUS dla 100 osób _260,00 zł od osoby

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

OBIAD:

Rosół wiejski z makaronem 100 porcji
Pierś z drobiu pieczona w sosie grzybowym 38 p.
Sznyceł z karczku zapiekany z wędzonym serem 38 p.
Schab pieczony faszerowany w sosie mornay 38 p.
Zrazy po Śląsku 38 p.
Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem 50 p.
Kluski śląskie lub kopytka 50 p.
Szyszki ziemniaczane lub frytki 50 p.
Bukiet surówek 100 p.

DESER:

Puchar lodowy „Stara Garbarnia” 100 p.

PRZEKĄSKI NA ZIMNO :

Schab pieczony w auszpiku 50 p.
Boczek rolowany 50 p.
Karczek pieczony w ziołowej skorupce 50 p.
Galaretkę z kurczaka 50 p.
Szynka wiejska 50 p.
Kabanosy 50 p.
Schab po cygańsku 50 p.
Fantazyjna galantynka drobiowa 50 p.
Śledziki mathiasy we włoskiej oliwie 50 p.

SAŁATKI:

„Riwiera” z oliwkami i tuńczykiem 50 p.
Grecka z oliwą bazyliową 50 p.
Jogurtowa z szynką i serem 50p.

DODATKI:

Sos: chrzanowy ,czosnkowo-jogurtowy, „Tysiąca Wysp” 100 p.
Ketchup, musztarda
Pikle – warzywa w zalewie 50 p.
Pieczywo, masło 100 p.

PRZEKĄSKI NA GORĄCO: (do wyboru 3 z 4 pozycji po 100 porcji):

Flaczki po włosku z parmezanem
Goloneczka na kapuście śliwkowej
Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
Solianka rosyjska

BUFET SŁODKI:

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń, ciasto – 150 g na osobę, owoce – 200 g na osobę

Soki 100%: pomarańczowy, jabłko, czarna porzeczka, woda niegazowana – bez ograniczeń
Pepsi 0,2 l – 1 szt. na osobę, woda gazowana 0,33 l – 1 szt. na osobę

Dodatkowe informacje:

Opłata za menu dla dzieci:

- dzieci w wieku od 0 do 2 lat – bezpłatnie,
- dzieci w wieku od 3 do 10 lat – 70% ceny,
- dzieci powyżej 10 roku życia – 100 % ceny.

Opłata za menu osób pracujących (orkiestra, fotograf, kamerzysta itp.) – 70% ceny

Atrakcje kulinarne – za dodatkową opłatą:

BUFET WIEJSKI od min. 100 osób (14,00 zł/osoba)

BUFET FRUTTI DI MARE od min. 80 osób (28,00 zł/osoba)

BUFET SERY ŚWIATA od min. 100 osób (8,00 zł/osoba)

BUFET RYBNY od min. 100 osób (17,00 zł/osoba)

BUFET ANTIPASTI od min. 100 osób (10,00 zł/osoba)

BUFET MYŚLIWSKI od min 100 osób (34,00 zł/osoba)

BUFET PRL od min 100 osób (1100,00 zł całość)

BUFET LODOWY – 10 smaków lodów w witrynie + dodatki(1000,00 zł za całość)

BUFET LODOWY – 6 smaków lodów w witrynie + dodatki(600,00 zł za całość)

BUFET DESEROWY 42 sztuki w witrynie 600,00 zł

UDŹCIE NA PŁONĄCO Z KASZĄ GRYCZANĄ lub ZASMAŻANYMI ZIEMNIACZKAMI I SOSEM

CHRZANOWYM 1 sztuka 450,00 zł na 50 osób

FONTANNA CZEKOLADOWA + OWOCE + BISZKOPTY 250,00 zł

CARVING (dekoracje w owocach na bufet słodki) 200,00 zł

PATERA Z OWOCAMI (1 szt. na 50 osób) – 160,00 zł

PATERY CIAST - 150g/os (7zł/os)

PATERY CIAST + BANKIETÓWKI NA OZDOBNYCH PODSTAWACH (lustra, fale) 11,00zł/os

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ (w tym gazowane w butelkach 1l) 25,00 zł/os

PIWO W KEGU 360,00 zł/30 l lub 600,00 zł/50l

MOŻLIWOŚĆ WYKUPIENIA NAPOI ROZLICZANYCH WEDŁUG ZUŻYCIA PO WESELU:

- Sok „Toma” 100% (pomarańczowy, czerwony grejpfrut, jabłkowy, czarna porzeczka) 5,90 zł/1 litr
- Woda niegazowana „Gorska Natura” 3,20 zł /1, 5 litra
- Napoje gazowane w szklanych butelkach (woda gazowana, Pepsi, 7UP, Mirinda) 2,80 zł/0,2 l
- Napoje gazowane (Pepsi, 7UP, Mirinda) -- 5,60 zł/1 litr

Dodatkowe usługi:

POKROWCE ECRUE + KOKARDY (ecrue, złote, bordowe, różowe) 10,00 zł/szt.

BARMAN 500,00 zł

OPEN BAR od 70,00 zł/os.

NAUKA PIERWSZEGO TAŃCA – Pan Mirek tel. +48 692 315 386

BAŃKI MYDLANE 150,00 zł

WYNAJEM LIMUZINY 1500,00 zł (do 3h) kontakt P. Krzysztof +48 606 668 771

k.adamczyk@staragarbarnia.pl

WYNAJEM AUT – Pan Krzysztof +48 606 668 771 k.adamczyk@staragarbarnia.pl

FOTOBUDKA – NOWOŚĆ! – atrakcyjne ceny dla naszych Młodych Par

ŚLUB W PLENERZE 1.500,00 zł

OPENBAR

PROPOZYCJA NR 1

Softy bezalkoholowe

Wino białe

Wino czerwone

Piwo Lane

Cena: 70,00zł/os.

PROPOZYCJA NR 2

Softy bezalkoholowe

Wino białe

Wino czerwone

Piwo Lane

Wódka Żubrówka Biała

Cena: 90,00zł/os.

PROPOZYCJA NR 3

Softy bezalkoholowe

Wino białe

Wino czerwone

Piwo Lane

Wódka Żubrówka Biała

Whisky

Drinki na bazie wódki, rumu, Blue Curacao, Grenadiny itp.)

Cena: 110,00zł/os.

Za dopłatą, istnieje możliwość rozszerzenia open baru o wybrane alkohole.