

Oferta Weselna w roku 2025

330 zł/os.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą.

Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego.

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem buraczany z fetą
- Krem grzybowy z grzankami
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku oraz jajkiem

Danie Główne (2 do wyboru)

- Udo z kurczaka pieczone w sezamie
- Pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem
- Roladka drobiowa z pieczarkami i serem
- Filet z kurczaka z pieczoną gruszką i serem pleśniowym
- Kurczak Szefa Kuchni zwijany z pieczarkami i serem
- Rolada wieprzowa
- Filety z podudzia kurczaka oplecione boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa zwijana ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Tradycyjny kotlet z piersi kurczaka

Sos ciemny i jasny (w zależności od wybranych mięs)

Dodatki (2 do wyboru)

- Ziemniaczki gotowane
- Kluski śląskie
- Ziemniaki staropolskie z boczkiem i cebulą
- Ziemniaki puree

Surówki (3 do wyboru)

- Marchewka z chrzanem
- Surówka czerwono-biała z marchewką
- Modra kapusta
- Mizeria
- Surówka z selera z rodzynkami
- Kapusta biała zasmażana
- Buraczki
- Surówka z pora
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej



Deser (1 do wyboru)

- Puchar lodów waniliowych z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodami waniliowymi i migdałową kruszonką
- Sernik na ciepło z musem malinowym i chmurką bitej śmietany
- Panna Cotta z sosem z owoców leśnych

Owoce sezonowe (całe i krojone)

Napoje bezalkoholowe (bez limitu)

- Kawa, herbata
- Woda mineralna niegazowana
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Przekąski zimne

- Wyroby swojskie (szynka, boczek, baleron, polędwica)
- Paszтет pieczony z żurawiną
- Koreczki z mozzarelli i winogronem
- Ser pleśniowy
- Rolada z łososiem na szpinakowym biszkopcie
- Galareta wieprzowa
- Galantyna z kurczaka i papryki
- Tatar z łososia
- Roladka z tuńczykiem
- Śledź po polsku w oleju
- Tradycyjny śledź w śmietanie
- Roladka z tortilli z kurczakiem
- Sałatka makaronowa z szynką
- Sałatka brokułowa
- Sałatka gyros
- Kurczak faszerowany
- Roladka boczkowa ze śliwką
- Jaja panierowane podane z dwoma dipami ostrym i kaparowo-koperkowym
- Jaja faszerowane pieczarkami
- Zestaw marynat polskich
- Pieczywo

I i II Kolacja (2 do wyboru)

- Rolada z pstrągą w marynacie cytrusowej podana z plackiem ziemniaczanym lub ryżem z warzywami i miksem sałat
- Trybowane udko w miodowo-musztardowej marynacie podawane z opiekаныmi ziemniakami i sałatą z pomidorami z sosem jogurtowo – czosnkowym
- Karczek pieczony z sosem pieczarkowym podany z kopytkami szpinakowymi oraz buraczkami
- Eskalopki z kurczaka w sosie gorgonzola i szpinakiem podane z pieczonymi warzywami i miksem sałat
- Filet z kurczaka zapiekany w porach podany z ryżem i surówką z białej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami i porem podawana z sosem śmietanowym, ziemniakami opiekаныmi w marynacie jogurtowej i sałatką wiosenną
- Indyk faszerowany brokułem i serem żółtym podany z sosem serowym, ziemniakami puree z boczkiem i cebulą oraz sałatką wiosenną
- Kotlet pielgrzyma z żurawiną z ziemniakami puree i surówką colesław
- Filet z kurczaka z nadzieniem szpinakowo-pieczarkowym pod chmurką sera podany z talarkami ziemniaków oraz sałatką z pomidorami z sosem jogurtowo – czosnkowym
- Pieczeń rzymska z łopatki podana z ciemnym sosem z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- **Kolacja serwowana przez Szefa Kuchni na Sali**
 - Udziec wieprzowy pieczony w całości podany z kaszą jęczmienną i kapustą zasmażaną

III Kolacja (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem lub kapustą i pieczarkami
- Bogracz z kluseczkami
- Barszcz chrzanowy z pieczoną białą kielbasą
- Żurek biały z jajkiem i kielbasą



Usługi dodatkowe płatne*

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up, Woda gazowana) – w bufecie bez limitu – 15 zł / os.

Lemoniada cytrynowo – limonkowa z lodem – 250 zł / 10l.

Lemoniada cytrynowo – malinowa z lodem – 250 zł / 10 l.

Przystawka (1 do wyboru) - 20 zł / os.

- Chrupiąca bagietka z szynką szwarcwaldzką podana z zielonym pesto
- Filet z kurczaka podany z kondensowaną gruszką, pesto zielonym i sosem balsamicznym
- Szynka szwarcwaldzka z melonem

- Carpaccio wołowe z pesto - 40 zł / os.

Stół wiejski duży:

szynka wędzona z kością, kiełbasa, kaszanka, boczek, pasztetowa, salceson, kabanos, wędzone udka z kurczaka, ogórki kiszzone, chleb swojski, twaróg, smalec - 1800 zł

Stół wiejski mniejszy:

kiełbasa, kaszanka, boczek, pasztetowa, salceson, kabanos, wędzone udka z kurczaka, ogórki kiszzone, chleb swojski, smalec - 800 zł

Szynka wędzona z kością (ok. 10 kg) - 600 zł

Ciepłe dania w podgrzewaczach (minimalna ilość zamówienia):

- Golonka pieczone - 600 zł / 20 porcji
- Żeberko pieczone w kiszzonej kapuście - 600 zł / 20 porcji
- Udko faszerowane pieczarkami i papryką - 600 zł / 20 porcji
- Karkówka pieczona w sosie cebulowym - 560 zł / 20 porcji
- Karkówka pieczona z warzywami - 560 zł / 20 porcji
- Karkówka duszona w kapuście kiszzonej z dodatkiem pomidorów - 560 zł / 20 porcji
- Flaczki staropolskie - 460 zł / 20 porcji
- Bigos staropolski - 460 zł / 20 porcji
- Pałka kurczaka pieczona w ryżu - 460 zł / 20 porcji
- Żurek czysty - 300 zł / 25 porcji

Ręcznie robione pierogi (minimalna ilość zamówienia):

- Pierogi z mięsem - 350 zł / 100 szt.
- Pierogi ruskie - 350 zł / 100 szt.
- Pierogi z kapustą i grzybami - 350 zł / 100 szt.
- Pierogi ze szpinakiem i serem żółtym - 350 zł / 100 szt.

Stół z tartami - 600 zł:

- tarta z kurczakiem i pieczarkami
- tarta z łososiem i szpinakiem
- tarta z porem i szynką
- tarta cebulowa
- tarta z brokułem i kurczakiem
- sosy

*ceny mogą ulec zmianie





Bufet wegetariański - 1600 zł *
200 szt. (każdy rodzaj po 25 szt.)

- Roladki z grillowanej cukinii
- Wegetariańskie przekąski z tortilli
- Pasztet z selera
- Szpinakowe naleśniki z dynią i ricottą
- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Słone babeczki faszerowane ryżem i warzywami
- Pieczarki faszerowane
- Sałatka caprese

**ceny mogą ulec zmianie*

Menu dla dzieci

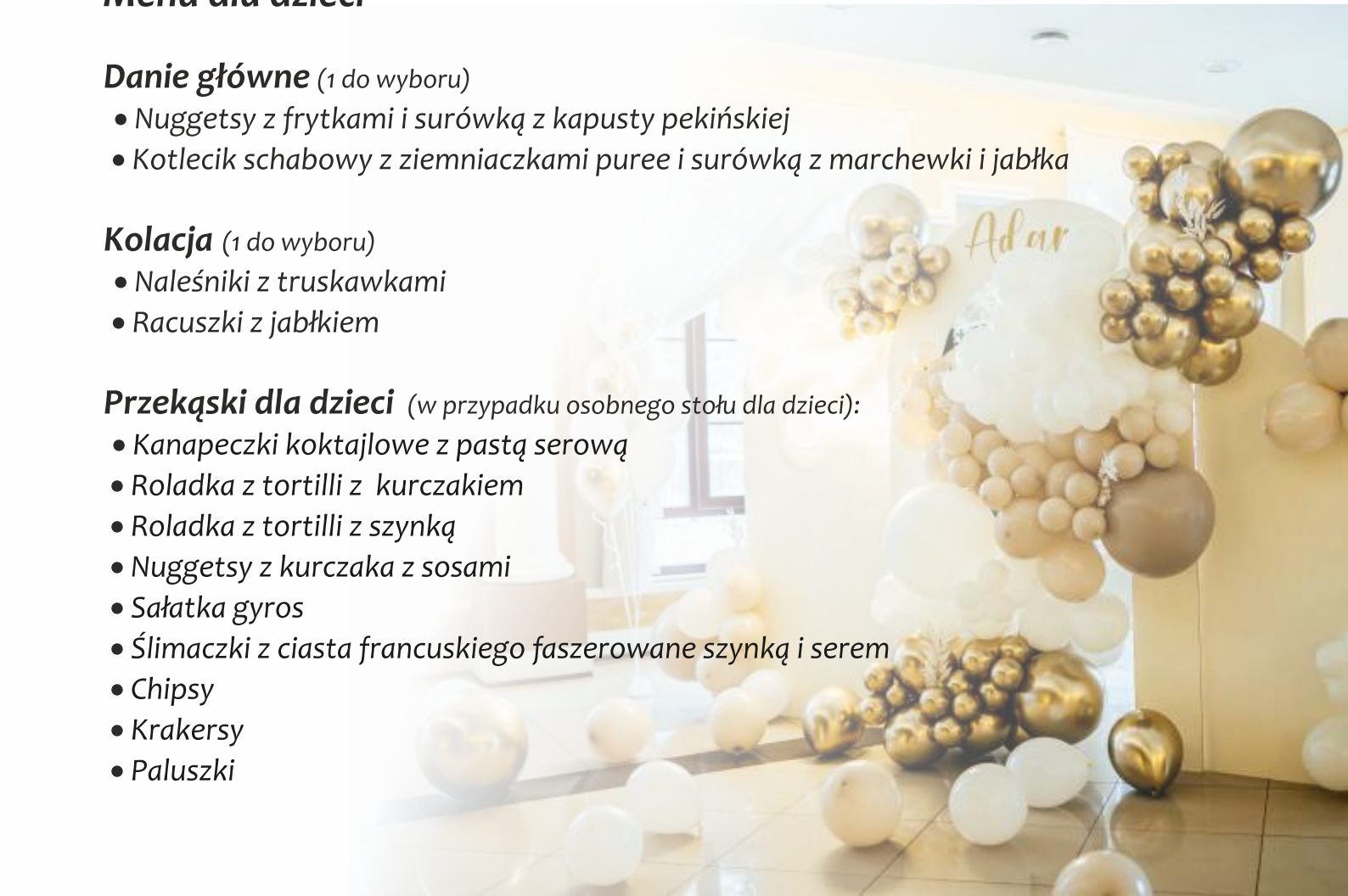
Danie główne (1 do wyboru)

- Nuggetsy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej
- Kotlecik schabowy z ziemniaczkami puree i surówką z marchewki i jabłka

Kolacja (1 do wyboru)

- Naleśniki z truskawkami
- Racuszki z jabłkiem

Przekąski dla dzieci (w przypadku osobnego stołu dla dzieci):

- Kanapeczki koktajlowe z pastą serową
 - Roladka z tortilli z kurczakiem
 - Roladka z tortilli z szynką
 - Nuggetsy z kurczaka z sosami
 - Sałatka gyros
 - Ślimaczki z ciasta francuskiego faszerowane szynką i serem
 - Chipsy
 - Krakеры
 - Paluszki
- 

Wyroby cukiernicze:

- Tort - 13 zł / 10 dkg *
- Ciasto - 45 zł / kg *
- Paczki z ciastami - od 30 zł / szt. *

*ceny mogą ulec zmianie

W cenie przyjęcia oferujemy:

- Profesjonalną obsługę przyjęcia
- Smaczne dania przygotowane przez Szefa kuchni
- Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą.
- Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

GRATIS!

Apartament dla Nowożeńców

Nakrycia stołów (obrusy, skirting, białe serwetki)

Pokrowce na krzesła dla Pary Młodej lub białe krzesła z poduszkami

Kieliszki toastowe dla Pary Młodej

Uprzejmie informujemy, że dzieci do 10 roku życia posiłek otrzymują za ½ **stawki cenowej** (połowa porcji).

W cenie nie są wliczone:

- Alkohol (NIE pobieramy opłaty „korkowe”)
- Wyroby cukiernicze (tort weselny, ciasta, paczki z ciastami)

Dekoracje dodatkowe płatne

Ścianka dekoracyjna z oświetleniem - 150 zł + koszt dekoracji

Dodatkowa dekoracja przy wejściu (bukiety, lampiony, czerwony dywan) - 600 zł

Czerwony dywan – 150 zł

Lampiony przy wejściu - od 50 zł / szt.

Świetlna dekoracja stołu Pary Młodej - 150 zł

Napis MIŁOŚĆ - 250 zł

Pokrowce białe na krzesła - 10 zł / szt.

Białe poduszki na krzesła - 5 zł / szt.

Podtalerze - 2 zł / szt.

Pokoje gościnne - 85 zł / os. ze śniadaniem

Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając o każdy szczegół, aby Państwa uroczystość zapisała się w pamięci obecnych jako przeżycie romantyczne i niezwykle.

Ważne informacje

Rezerwacja terminu

- 1. Wstępną rezerwację terminu na okres 1 tygodnia (bez zadatku) można dokonać osobiście, telefonicznie lub elektronicznie.**
- 2. Aby potwierdzić rezerwację terminu trzeba podpisać wstępną umowę i wpłacić zadatek w kwocie 2000 zł.**
- 3. Najpóźniej dwa miesiące przed przyjęciem trzeba podpisać umowę główną i wpłacić kaucję gwarancyjną w kwocie 50% kosztu przyjęcia.**
- 4. Najpóźniej 10 dni przed przyjęciem należy podać ostateczną ilość gości i wszystkie szczegóły dotyczące organizacji wesela.**
- 5. Rozliczenie przyjęcia nastąpi 2-3 dni po zakończeniu przyjęcia.**

Promocja weselna!

Zachęcamy do skorzystania z naszej promocyjnej oferty weselnej w piątki i niedziele.

Jeśli przyjęcie weselne odbywa się w piątek lub niedzielę, proponujemy zniżkę 20 zł/os.

** Oferta promocyjna obejmuje także soboty w miesiącach od listopada do marca.*

** Promocja dotyczy przyjęć weselnych powyżej 80 osób pełnopłatnych.*

Powyższy cennik może podlegać bieżącej aktualizacji i nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Upřednia wpłata jakiegokolwiek części świadczenia na poczet ceny, bez podpisanej umowy, nie jest traktowana jako wiążąca dla Sali Bankietowej Aldan. Do zawarcia wiążącego porozumienia konieczne jest podpisanie przez Strony odrębnej umowy, w której Strony określą w szczególności: termin, zakres świadczeń i ceny za usługę, a następnie zapłata określonego w umowie zadatku.

Sala Bankietowa „ALDAN”

ul. Kolejowa 1c
32-310 Jaroszewiec
NIP: 637-012-25-14



tel. +48 668-136-924

e-mail: biuro@aldan.com.pl
www.aldan.com.pl