WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

Ślub i przyjęcie weselne są wyjątkowym wydarzeniem dla każdej pary, dlatego też jest nam niezmiernie miło, że zechcieliście Państwo sięgnąć po naszą ofertę weselną.

Ze swojej strony pragniemy zapewnić, że zespół doświadczonych pracowników dołoży wszelkich starań, aby ten dzień był dla Państwa niezapomnianym przeżyciem.

Nasz Szef Kuchni zadba o to, by potrawy przygotowywane były z naturalnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych. W sferze kulinarnej specjalizujemy się w daniach kuchni polskiej, staropolskiej i regionalnej. Jesteśmy również otwarci na Państwa niestandardowe propozycje i oczekiwania.

Przygotowaliśmy przykładowe oferty menu weselnego, które możecie Państwo wzbogacać o własne propozycje.

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

Oferta obejmuje:

- Powitanie w strojach ludowych chlebem i solą
- Lampkę wina musującego dla każdego gościa
- Asysta opiekuna uroczystości weselnej
- Wydrukowane menu weselne
- Dekoracje z żywych kwiatów – ikebany na wszystkich stołach
- Dekoracja kurtyny za Młodą Parą
- Eleganckie pokrowce na krzesłach
- Apartament dla młodej pary w dniu doby weselnej
- Bezpłatny parking dla uczestników uroczystości

Informacje dodatkowe:

- Dzieci do lat 5 nieodpłatnie, do lat 10 – 50% ceny menu
- Obsługa techniczna: DJ, muzycy, fotograf – 50% ceny menu
- Z uwagi na wyjątkową okoliczność oferujemy alkohol w cenach detalicznych

Sale Weselne:

Sala Balowa

Sala, w której możemy zorganizować uroczystość weselną od 100 osób/ 350m^2

Sala Leśniczówka

Klimatyzowana sala przeznaczona na przyjęcia weselne do 45 osób/ 121m^2

Usługi dodatkowe:

- Możliwość przygotowanie miejsca na ślub cywilny, zorganizowanego w sielankowej dekoracji plenerowej – od 1500zł /biały namiot o wymiarach 8m x 4m, 30 krzeseł w pokrowcach/.
- Poprawiny – 90zł /osoba /czas trwania poprawin do 5h/. Mają Państwo do wyboru salę weselną lub zakątek grillowy /po sprawdzeniu dostępności wskazanego miejsca/.
- Pokaz pirotechniczny – od 3000zł.
- Animacje dla dzieci – cena uzależniona od czasu trwania oraz ilości dzieci.
- Przejażdżki bryczką – 100zł/h.
- Przejazd Młodej Pary powozem konnym – 450zł
- Kapela biesiadna: 3 muzyków grających na żywo dostarczy Państwa Gościom niezapomnianych chwil – koszt 1200zł/3h.
- Na dobę weselną oferujemy rabat na noclegi w wysokości 20% od aktualnych, na dzień uroczystości, cen hotelowych

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

Nasze potrawy przygotowane są ze świeżych i naturalnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych. Wkładamy wiele serca i trudu w przygotowywane przez nas wędliny, sery oraz przetwory. W ciągu wielu lat prowadzenia restauracji zdrowa i pyszna kuchnia stała się naszą pasją.

PROPOZYCJE KULINARNE

Stół wiejski /od 2000 zł - 20 kg swojskich wędlin/
Kiełbasy, kabanosy, szynki, pasztety, smalec oraz przetwory z Osadowej spiżarni (ogórki kiszone, żurawina, gruszki i śliwki)

Stół rybny /od 2700 zł - 12 kg gotowego wyrobu/
Ryby wędzone: jesiotr, pstrąg i halibut; ryby w galarecie: łosoś i pstrąg, ryba w sosie miodowo – pomidorowym, śledzie w oleju, w ziołach oraz w sosie kaszubskim, tatar z łososia i ze śledzia.

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

Mięsa pieczone i mięsa z rożna

Prosiak z rożna – 1500 zł/sztukę

Dzik z rożna – 1800zł/sztukę

Indyk pieczony, faszerowany kaszą pęczak z owocami. Podany z musem z żurawiny – 800 zł/sztukę

Live Cooking /od 25zł/osobę/

Przygotowywanie przez Kucharza dań na oczach Gości. Przykładowe dania: krewetki z papryczkami chilli oraz gnocchi szpinakowe z sosem serowym. Oprócz walorów smakowych jest to ciesząca się rosnącą popularnością atrakcja kulinarna.

Fontanna czekoladowa /duża: 700zł – 5 kg czekolady, mała: 400zł – 2,5kg czekolady/

Ciekawy dodatek przyjęć. Wbrew pozorom, te smakowite „gejzery czekolady", jak zwykło się ją czasami nazywać, przyciągają swym słodkim zapachem nie tylko dzieci, także i dorośli chętnie korzystają ze wszystkich jej dobrodziejstw – nie sposób jest bowiem oprzeć się pokusie i nie zanurzyć w ciepłej, spływającej po kaskadzie czekoladzie rozmaitych łakoci, owoców czy innych specjałów.

Lodowe Szaleństwo /800zł/

Wszyscy uwielbiają desery lodowe, dlatego przygotowaliśmy dla Państwa słodką budkę, w której umieszczone są trzy smaki lodów Grycana (około 7,5kg) wraz z dodatkami. Goście sami mogą przygotować własne kompozycje smakowe.

Lody Tajskie /1600zł/

W trakcie 5 – godzinnego przedstawienia stworzymy dla Państwa lodowe specjały, których tajemnica tkwi w obróbce stuprocentowej naturalnej lodowej bazy śmietankowej łączonej z najróżniejszymi dodatkami, na specjalnie do tego przygotowanej płycie zmrożonej aż do -30°C.

Usługa barmańska /cena ustalana indywidualnie/

Drink – bar zamienia imprezę na pełną kolorów i wyszukanych smaków, przełamuje stereotypy i zmienia kulturę picia, daje gwarancję świetnej zabawy Gości. Barmani tworzą nie tylko drinki, ale również atmosferę przyjęcia.

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

MENU STAROPOLSKIE

300zł/ osobę

Zupa

do wyboru jedna pozycja

Rosół z kur wiejskich z domowym makaronem

Krem z warzyw sezonowych/np. krem z groszku, białych warzyw, szparagów

Dania główne

do wyboru 6 pozycji; 3 porcje na osobę

Zrazy wołowe w sosie własnym

Polędwiczka wieprzowa sous – vide na sosie z zielonego pieprzu z grillowanymi warzywami

Pieczeń z karkówki w sosie własnym i kopytkami

Filet z piersi kurczaka w sosie kurkowym i bukietem warzyw gotowanych

Tradycyjny kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Pieczona kaczka na kapuście modrej ze śliwkami oraz marynowaną gruszką z żurawiną

Gotowany łosoś na sosie porowym z gotowanym brokułem polanym masłem

Smażony filet z sandacza z bukietem warzyw

Pierogi wszelakie z chrupiącymi skwarkami i cebulką na kapuście zasmażanej

Dodatki:

Ziemniaki puree lub gotowane z koperkiem

Bukiet sałat z sosem winegret i pestkami nasion

Surówki tradycyjne

Buraczki zasmażane z chrzanem

Deser:

do wyboru jedna pozycja

Deser lodowy z musem owocowym

Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym

Kremowy deser czekoladowy

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

Przekąski:

do wyboru 8 pozycji; 5 porcji na osobę

Mięsa pieczyste własnego wyrobu z sosem z brusznicy i chrzanem
Tatar wołowy z żółtkiem i siekaną słodką cebulką oraz marynatami
Soczysty schab ze śliwką
Szynka z komina z musem chrzanowym
Pikantny rostbef na rukoli i sosie musztardowo – miodowym
Terrina z kurczęcia na sosie tatarskim
Rolada z indyka z morelą w lekkiej galarecie
Rolada z kaczki w maladze
Róża z łososia na pumperniklu i musie z ricotty i kopru
Łosoś gotowany w galarecie
Tatar z łososia
Filet z ryby morskiej w sosie pomidorowym
Śledziki w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno z cebulką
Staropolska sałatka jarzynowa
Sałatka na bazie sałat i serów zagrodowych z sosem miodowo – musztardowym

Dania gorące

do wyboru 3 pozycje, serwowane około 22:00, 00:30 i 02:00

Barszczyk z pasztecikiem
Płonący udziec wieprzowy
Pikantne flaczki wołowe
Flaczki z żołądków gęsich
Żurek z białą kiełbasą
Gulaszowa

Napoje

Soki i napoje gazowane 0,5L – 1,5L/osoba
Kawa i herbata na bufecie szwedzkim – b/o

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

MENU MYŚLIWSKIE

340zł/ osobę

Zupa

jedna do wyboru

Rosół królewski z kur wiejskich z makaronem z warzyw, pulpecikami mięsnymi oraz prażonymi płatkami migdałów

Rosół z kur wiejskich z domowym makaronem

Krem z warzyw sezonowych/np. krem z groszku, białych warzyw, szparagów/

Dania główne

do wyboru 6 pozycji; 3 porcje na osobę

Zrazy wołowe zwijane w sosie własnym

Stek siekany z dziczyzny z grillowanymi warzywami

Pieczeń z jelenia duszona w piwie i warzywach

Pieczona kaczka na kapuście modrej ze śliwkami oraz marynowaną gruszką z żurawiną

Filet z kurczaka ze szpinakiem na sosie serowym z gotowanym bukietem warzyw

Filet z kurczaka w sosie kurkowym i bukietem warzyw gotowanych

Udko z królika w sosie śmietankowo – warzywnym z kopytkami

Smażony filet z sandacza na grzybach leśnych z cebulką

Filet z łososia w sosie porowym

Dodatki:

Ziemniaki puree lub gotowane z koperkiem

Bukiet sałat z sosem winegret i pestkami nasion

Surówki tradycyjne

Buraczki zasmażane z chrzanem

Deser

jeden do wyboru

Deser lodowy z musem owocowym

Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym

Kremowy deser czekoladowy

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

Zakąski

do wyboru 8 pozycji; 5 porcji na osobę

Tatar z jelenia z żółtkiem i siekaną słodką cebulką oraz marynatami
Carpaccio z jelenia z grana padano
Tatar wołowy z żółtkiem i siekaną słodką cebulką oraz marynatami
Pieczeń i szynka wędzona z jelenia z sosem aioli
Mięsa pieczyste własnego wyrobu z sosem z brusznicy i chrzanem
Pikantny rostbef na rukoli z sosem miodowo- musztardowym z wędzoną solą morską
Schab pieczony ze śliwką na boczku wędzonym
Schab pieczony ze szpinakiem
Rolada z kaczki w maladze
Terrina z kurczęcia na sosie tatarskim
Rolada z indyka z morelą w lekkiej galarecie
Wędzone ryby z sosem limonkowym/halibut, pstrąg, łosoś/
Gotowany łosoś w galarecie
Tatar z łososia na liściach cykorii
Staropolska sałatka jarzynowa
Sałatka na bazie sałat i serów zagrodowych z ziołowym sosem

Dania gorące

do wyboru 3 pozycje, serwowane około 22:00, 00:30 i 02:00

Barszcz z pasztecikiem
Pierogi wszelakie z chrupiącymi skwarkami na kapuście zasmażanej
Pikantne flaczki z gęsich żołądków
Boeuf strogonoff
Żurek staropolski
Zupa Huberta
Udziec wieprzowy

Napoje zimne

Soki i napoje gazowane 0,5L – 1,5L/osoba
Kawa i herbata na bufecie szwedzkim – b/o

WESELE W OSADZIE KARBÓWKO

MENU PREMIUM

480zł/ osobę

Przystawka

Parfait z gęsiej wątróbki z leśnymi owocami na słonym kruchym ciastku

Zupa

Bulion z wiejskiej kaczki z pierożkami

Dania główne

3 porcje na osobę

Pieczeń z jelenia w sosie piwno – warzywnym z kluseczkami półfrancuskimi

Polędwica wołowa medium na białym sosie z zielonego pieprzu z dodatkiem warzyw grillowanych

Polski królik w sosie śmietanowo – warzywnym z dodatkiem białego wina z kopytkami ziemniaczanymi

Pieczona kaczka z sosem pomarańczowym, gołąbkiem z czerwonej kapusty z dodatkiem klusek śląskich

Klasyczny kotlet de volaille z masełkiem i marchewką z groszkiem

Dziki halibut na sosie holenderskim z dodatkiem makaronu z warzyw

Pierogi domowe kraszone boczkiem i cebulą

Deser

Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym

Zakąski

5 porcji na osobę

Tatar z jelenia z żółtkiem przepiórczym

Pikantny rostbef na rukoli z sosem miodowo – musztardowym

Szynka z musem chrzanowym z płatkami migdałowymi

Galaretka drobiowa z dressingiem limonkowym

Platery z rybami wędzonymi z dodatkiem sosu limonkowego

Łosoś i węgorz w lekkiej galarecie

Tatar z łososia z kwaśną śmietaną i ćwikłą buraczaną

Śledzik holenderski z cebulką i olejem rzepakowym z Osady

Pasztety wegetariańskie z selera, z soczewicy, Sałatka staropolska

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, orzechami i orzeszkami pini

Stół wiejski

20 kg swojskich wędlin/ kiełbasy, kabanosy, szynki, pasztety, smalec oraz przetwory z Osadowej spiżarni (ogórki kiszone, żurawina, gruszki i śliwki)

Stół Łasucha

(dla około 80 – 110 osób)

Słodki bufet z domowymi wypiekami, 200g/ osoba/ 3 rodzaje/, 60 sztuk babeczek, 60 sztuk rurek z bitą śmietaną, 100 sztuk mini – deserków z lekkimi musami /owocowe, czekoladowe i serowe/, 40 sztuk bezy z musami i owocami, Deser z nasionami chia : 60 sztuk

Live cooking

Krewetki na ostro

Gnocchi w sosie z gorgonzoli

Małże Św.Jakuba bastowane masłem

Dania gorące ok godz. 1:00

Barszcz z pasztecikiem

Dania gorące ok godz. 3:00

Strogonoff

Leczo wegetariańskie

Napoje zimne

Soki i napoje gazowane 0,5L – 1,5L/osoba

Kawa i herbata na bufecie szwedzkim – b/o