

Oferta Weselna – Sala Bankietowa Zawada

Zapraszamy do organizacji wyjątkowego przyjęcia weselnego w eleganckiej Sali Bankietowej Zawada. Stylowe wnętrza, taras na dachu i profesjonalna obsługa sprawią, że ten dzień stanie się niezapomnianym przeżyciem – pełnym radości, smaku i dobrej zabawy.

Oferta Standardowa – w cenie zapewniamy:

- Powitanie Pary Młodej staropolskim zwyczajem – chlebem, solą i kieliszkiem wódki.
- Toast winem musującym dla Pary Młodej i wszystkich Gości.
- Podstawową dekorację sali, obejmującą eleganckie nakrycia stołów i klimatyczne oświetlenie.
- Wodę i kawę – bez limitu w każdym pakiecie.
- Pakiet Srebrny/Złoty – dodatkowo soki owocowe (1 L/os.) i woda (1 L/os.).
- Pakiet Platynowy – soki i woda bez limitu (bez napojów gazowanych).
- Barszcz czysty – serwowany przez całą noc.
- Ciasta – 2 porcje na osobę.
- Profesjonalną obsługę kelnerską, dbającą o komfort Pary Młodej i Gości.
- Bezpłatny parking

Pakiety weselne

- Pakiet Brązowy – od 285 zł / osoba
- Pakiet Srebrny – od 350 zł / osoba
- Pakiet Złoty – od 420 zł / osoba
- Pakiet Platynowy – od 505 zł / osoba

Dodatkowe atuty

- Klimatyzowana sala bankietowa z tarasem na dachu.
- Możliwość sesji fotograficznej na terenie obiektu.
- Noclegi w atrakcyjnych cenach
- Eleganckie stoły okrągłe, krzesa i pełne wyposażenie sali (zastawa, kieliszki, dekoracje).
- Kuchnia przygotowywana z pasją, łącząca tradycję z nowoczesnością, na bazie świeżych, sezonowych produktów najwyższej jakości.

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

Bufet słodki – 45 zł/os. (dostępny od 40 osób wzwyż)

- 40 osób → 1 800 zł
- 50 osób → 2 250 zł
- 60 osób → 2 700 zł

Wiejski Stół – 50 zł/os. (dostępny od 40 osób wzwyż)

- 40 osób → 2 000 zł
- 50 osób → 2 500 zł
- 60 osób → 3 000 zł

Możliwość zamówienia bufetu dla dowolnej liczby osób powyżej 40 – w zależności od apetytu Gości.

Dodatkowe informacje organizacyjne

- Przyjęcia weselne trwają maksymalnie do godziny 4:00 rano.
- Do dyspozycji Gości oddajemy kilkadziesiąt miejsc parkingowych.
- Śniadanie po weselu – 45 zł/os. (od 20 osób wzwyż)

Dzieci:

- 0–3 lata – gratis
- do 10 lat – 50% ceny menu
- powyżej 10 lat – pełna cena.

- Obsługa techniczna wesela (DJ, orkiestra, fotograf) – 50% ceny menu.
- Dodatkowe napoje ponad limit – według aktualnych stawek.
- Poprawiny – możliwość organizacji od godz. 11:00 (cena ustalana indywidualnie).
- Rezerwacja terminu wymaga wpłaty zadatku w wysokości 30% (płatność gotówką w obiekcie).
- Doba hotelowa trwa od godziny 14:00 do 11:00 dnia następnego.
- Śniadanie dla Gości – serwowane od 9:00 do 10:30.

Serdecznie zapraszamy do Sali Bankietowej Zawada, gdzie odpowiemy na wszystkie pytania i przygotujemy ofertę dopasowaną do Państwa potrzeb.

Tel: 720-813-770

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

MENU PAKIET PLATYNOWY

505 pln/os

Zupa

- Krem z białych warzyw

Dania główne* (serwowane na półmiskach)

- Konfitowana noga z kaczki powoli duszona we własnym tłuszczu, serwowana z aksamitnym sosem demi-glace.
- Karkówka wolnogotowana w kremowym sosie z duszonymi pieczarkami.
- Klasyczny kotlet de Volaille
- Pieczony łosoś podawany z delikatnymi ziołami i cytrynową nutą
- Ravioli z burakiem, śliwką i chilli podane w bulionie jarzynowym z karmelizowaną cebulą oraz orzechami
- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie
- Frytki
- Domowe bułeczki na parze
- Surówki sezonowe (3 rodzaje)
- Sos pieczeniowy

Deser

- Domowe wypieki (kilka rodzajów)
- Tort
- Mini deserki

Zimny bufet

- Burgerki, ślimaczki i wrapy – mini przekąski
- Półmisek mięs pieczonych – zestaw soczystych i aromatycznych mięs.
- Roladka z łososia – delikatny łosoś w eleganckiej formie.
- Tatar z suszonych pomidorów z kaparami
- Quiche Lorraine – francuska tarta na kruchym cieście.
- Śledź z marynowanymi rydzami – połączenie ryby i leśnych smaków.
- Deska Antipasti 30 cm – wybór włoskich wędlin, serów, oliwek i orzechów.
- Sałatka z karmelizowaną gruszką i szynką crudo – mieszanka świeżych sałat z karmelizowaną gruszką i dojrzewającą szynką.
- Sałatka brokućowa – świeże brokuły z lekkimi dodatkami.
- Sałatka gyros – warstwy mięsa, warzyw i aromatycznego sosu.
- Sałatka Cezar – chrupiące liście sałaty rzymskiej z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem i sosem cezarskim.
- Selekcja chlebów – wybór tradycyjnego pieczywa.

Kolacja bufet

- Golonka z kapustą zasmażaną – soczysta, pieczona golonka podawana z tradycyjną kapustą zasmażaną

Kolacja I

- Krokiet z pieczarkami i serem – chrupiący, farsz pieczarkowo-serowy w złocistej panierce.
- Barszcz czerwony – klarowny, esencjonalny.

Kolacja II

- Nasz legendarny żurek – tradycyjna zupa na zakwasie żytnim, z białą kiełbasą, boczkiem i jajkiem.

Napoje

- Kawa (bez ograniczeń)
- Herbata (bez ograniczeń)
- Woda z dodatkiem świeżej mięty oraz cytryny
- Sok pomarańczowy tłoczony (bez ograniczeń)
- Sok jabłkowy tłoczony (bez ograniczeń)

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

*2,5 porcji na osobę

Oferta Słodkiego Stołu

Przykładowy Słodki Stół na 40 osób/
1800 pln

Przygotujemy dla Państwa wyjątkowy słodki stół, pełen różnorodnych smaków i form – od eleganckich ciast, przez efektowne desery finger food, po drobne słodkości idealne na jeden kęs.
Słodki stół stanowi uzupełnienie pakietów, w których znajdują się ciasta w klasycznej bankietowej formie.

Ciasta i torty (3 okrągłe do wyboru)

- Ciasto Lawendowe – lekkie, aromatyczne, z nutą lawendy
- Tarta z białą czekoladą i orzechami pekan – stodycz białej czekolady i chrupiące orzechy
- Tort bezowy z daktylami i owocowym toppingiem – beza z kremem i świeżymi owocami
- Tarta pistacjowa – kremowa i intensywnie pistacjowa
- Tarta z czekoladą i słonym karmelem – słodko-słone połączenie czekolady i karmelu
- Szarlotka z kruszonką – tradycyjna, jabłkowa, z chrupiącą kruszonką
- Tarta czekoladowa z malinami – czekolada i świeże maliny
- Sernik z kozim serem – kremowy, z delikatnym akcentem koziego sera
- Sernik baskijski – kremowy i delikatny

Desery indywidualne

- Tartaletki z czekoladowo-malinowym kremem – 10 szt.
- Kubeczki deserowe finger food – 30 szt. (3 rodzaje, po 10 szt. każdy)
- Stoiczki finger food – 10 szt.
- Mini bezy z owocami i kremem – 10 szt.

Dostępne smaki kubeczków i stoiczek (do wyboru):

- pudding chia z musem mango
- jogurt z syropem klonowym
- krem kinder bueno
- panna cotta
- tiramisu
- malinowa chmurka
- serniczek kinder
- deser oreo

Drobne słodkości

- Mini makaroniki – 24 szt.
 - karmelowe
 - pistacjowe
 - waniliowe
 - malinowe
 - czekoladowe
 - cytrynowe
- Mini donuty – 20 szt.
 - truskawkowe – z konfiturą i różową polewą
 - karmelowe – z nadzieniem karmelowym i chrupiącą posypką
 - kakaowo-orzechowe – z kremem i dekoracją czekoladową.
- Rogaliki kruche z konfiturą – około 1 kg

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

Przykładowy Wiejski Stół na 40 osób/
2000 pln

Wiejski Stół

Przygotujemy dla Państwa tradycyjny wiejski stół, pełen swojskich smaków i regionalnych specjałów – od domowych wędlin i pasztetów, po chrupiący chleb ze smalcem i świeże warzywne dodatki. To doskonałe uzupełnienie klasycznego menu weselnego, które zachwyci Gości lubiących kuchnię staropolską w najlepszym wydaniu.

Mięsa, ryby i wędliny domowe

- Karkówka pieczona – soczysta, aromatyczna, przygotowana według tradycyjnej receptury.
- Rolada z boczku – tradycyjne, nadziewane i pieczone na złoty kolor.
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach – delikatna, aromatyczna, rozpylająca się w ustach.
- Pasztety własnego wyrobu – pieczone, z naturalnych składników.
- Wędzone szynki i polędvice swojskie – przygotowywane według dawnych receptur.
- Wiejska kielbasa i kabanosy – aromatyczne, podawane w tradycyjnej formie.
- Wędzony łosoś – elegancki akcent na rustykalnym stole, idealnie komponujący się z dodatkami.

Smalczyki i dodatki

- Domowy smalec – klasyczny, podawany w glinianych miseczkach.
- Ogórki małosolne – serwowane w glinianych garnkach.
- Pomidory z cebulką – świeże, pachnące latem.
- Chrzan z buraczkami – wyrazisty i kolorowy dodatek do wędlin i mięs.
- Chleb na pajdę – chrupiąca skórka, miękki środek, idealny do smalcu i wędlin.

Dlaczego warto wybrać Wiejski Stół?

- Doskonałe uzupełnienie tradycyjnego menu weselnego.
- Wyjątkowa atrakcja dla Gości – stół pełen domowych specjałów zawsze przyciąga wzrok i podniebienia.
- Wszystkie potrawy przygotowywane są z naturalnych składników, według sprawdzonych receptur.
- Aranżacja stołu w stylu rustykalnym – gliniane garnki, drewniane deski, tradycyjne dodatki.

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

Poprawiny

Przykładowe menu na poprawiny.

Czas trwania 5h

120 pln/os

Na poprawiny przygotujemy dla Państwa menu, które stanie się idealnym dopełnieniem weselnego świętowania. Oferujemy zarówno klasyczne potrawy kuchni polskiej, jak i lżejsze propozycje, które doskonale sprawdzą się następnego dnia uroczystości. Zazwyczaj menu oraz specyfikacja poprawin ustalane są indywidualnie – tak, aby w pełni odpowiadały potrzebom i oczekiwaniom naszych Gości.

Zupa

Żurek – tradycyjna zupa na zakwasie żytnim, z białą kielbasą, boczkiem i jajkiem, serwowana w wyjątkowym

Dania główne (serwowane na półmiskach)

Schabowy, De volaille, Kotlet mielony

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Surówki sezonowe (3 rodzaje)

Sos pieczeniowy

Zimny bufet

Półmisek mięs pieczystych,

Sałatka grecka, Sałatka Caprese,

Śledzik z cebulką, Galaretki

Pieczywo

Deser

Domowe wypieki (kilka rodzajów)

Napoje

Kawa (bez ograniczeń)

Herbata (bez ograniczeń)

Woda z dodatkiem świeżej mięty oraz cytryny (bez ograniczeń)

EST 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA

“Prosecco” Piano 24L

1600 pln

Poznajcie naszą wyjątkową atrakcję – Prosecco Piano, czyli elegancki mobilny bar w formie pianina, z którego serwujemy bąbelki prosto z włoskiego prosecco.

W pakiecie otrzymujecie:

- 24 litry wyśmienitego prosecco
- stylową oprawę wizualną, która zachwyci gości

Prosecco Piano to nie tylko strefa serwowania napojów – to także wyjątkowa dekoracja i idealne tło do zdjęć. Może zostać ustawione w sali, ogrodzie czy na tarasie, dodając klasy i włoskiego klimatu każdemu wydarzeniu.

To elegancja w płynnej formie – lekkość, styl i smak, które idealnie wpasują się w atmosferę wesela, imprezy firmowej czyinnego przyjęcia rodzinnego.

“Aperol” Piano 20L

1800 pln

Poznajcie nasze pianino w roli mobilnego baru – stylową atrakcję serwującą kultowy włoski trunek.

W pakiecie otrzymujecie:

- 20 litrów orzeźwiającego “Aperola”
- świeże pomarańcze do dekoracji
- Łód

Aperol Piano przyciąga uwagę swoją elegancką formą – to nie tylko bar, ale także efektowna dekoracja i wyjątkowe tło do zdjęć. Może zostać ustawione wewnątrz sali oraz na tarasie.

To świeży, modny akcent, który wnosi na przyjęcie odrobinę włoskiego słońca i beztrudnego klimatu południa. Goście mogą tu odpocząć, orzeźwić się i wrócić na parkiet z nową energią. Smak, styl i atmosfera – serwowane z klasą.

MINI DJ nagłośnienie

450 pln

Pakiet podstawowy, który pozwala Ci w prosty sposób zadbać o muzykę na imprezie – bez konieczności wynajmu DJ-a.

Nagłośnienie: 2x HK Audio Polar 12

Sprzęt zapewnia mocne i czyste brzmienie od niskich do wysokich tonów.

Zestaw składa się z subwoofera i kolumny, które równomiernie nagłaśniają całą salę.

Wbudowany mikser pozwala podłączyć kilka źródeł dźwięku.

Łączność Bluetooth 5.0 gwarantuje stabilne, bezprzewodowe odtwarzanie muzyki.

Możliwość pracy w trybie stereo lub mono – w zależności od potrzeb.

Wystarczy podłączyć telefon lub laptop i uruchomić własną playlistę.

MINI DJ nagłośnienie + oświetlenie

900 pln

Rozszerzona wersja pakietu Mini DJ o efektowną oprawę świetlną.

W skład wchodzi:

Wszystko z pakietu MINI DJ (2x HK Audio Polar 12)

Profesjonalne oświetlenie sali i sceny:

reflektory sceniczne doświetlające salę

ruchome głowy (efekt dynamicznego światła),

belki LED – kolorowe i nastrojowe doświetlenie przestrzeni.

Dzięki temu oprócz świetnego dźwięku, goście otrzymują także niepowtarzalny klimat wizualny – Twoja impreza zyskuje charakter profesjonalnego eventu.

EST 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA