



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.

Stylowe wnętrza, spójny 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

Stylowa, pełna naturalnego klimatu sala, klimatyzowana, z dużymi oknami wychodzącymi na ogród, połączona z ciepłymi drewnianymi wnętrzami, które tworzą spójną i przytulną przestrzeń przeznaczoną na organizację imprez od 70 - 140 osób.

Leśny Ogród

Klimatyczny pełen zielni leśny ogród, gdzie wśród sosnowych drzew posadzone są namioty bankietowe przystosowane do organizacji imprez plenerowych. Idealne miejsce aby zorganizować ceremonię ślubną i przyjęcie weselne od 50 - 70 osób.

Grill Party

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

Do dyspozycji Pary Młodej i gości oddajemy 3 pokoje dwuosobowe, zlokalizowane bezpośrednio obok Sali Oranżeria.

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

Będziemy czuli się zaszczytzeni, jeżeli wybiorą Państwo salę Oranżeria na organizację swojego przyjęcia weselnego. Ze swojej strony gwarantujemy, że każda chwila tej uroczystości będzie dopracowana do perfekcji, tworząc wspomnienia na najwyższym poziomie.

Dział organizacji przyjęć:

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

tel.: +48 605 059 651

tel.: +48 605 051 168



Pakiet „Tradycyjne Wesele” zawiera:

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Młodej Pary ozdobnym chlebem weselnym i solą
- ✦ **5 serwowanych** dań gorących:
 - I Zupa (2 do wyboru)
 - II Danie główne + deser
 - III Danie gorące
 - IV Danie gorące
 - V Danie gorące dla najbardziej wytrwałych
- ✦ **8 przystawek zimnych i sałat**
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki
- ✦ Napoje bez limitu (kawa, herbata, 2 rodzaje soków, softy gazowane, woda)
- ✦ Profesjonalną obsługę kelnerską
- ✦ Koordynatora podczas przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację Sali, która zawiera: świece w szklanych świecznikach, obrusy, serwetki, białe pokrowce na krzesła
- ✦ Opłata ZAiKS
- ✦ Degustację menu weselnego (2 przystawki, zupa, 2 dania główne, deser)
- ✦ Wynajęcie Sali i przyjęcie **do 10 godzin**, jednak nie dłużej niż do godz. 5:00
- ✦ Brak opłaty korkowej za wniesienie własnego alkoholu

CENA 390,00 zł/os.

Pakiet „Wesele Premium ” zawiera:

- ✦ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ✦ Powitanie Młodej Pary ozdobnym chlebem weselnym i solą
- ✦ Przywitanie Gości lampką wina musującego
- ✦ **6 serwowanych** dań gorących:
 - I Zupa (2 do wyboru)
 - II Danie główne + deser
 - III Danie gorące
 - IV Danie gorące
 - V Danie gorące
 - VI Danie gorące dla najbardziej wytrwałych
- ✦ **10 przystawek zimnych i sałat**
- ✦ Słodki bufet – ciasta, mini deserki, **owoce filetowe**
- ✦ Napoje bez limitu (kawa, herbata, 2 rodzaje soków, softy gazowane, woda)
- ✦ Profesjonalną obsługę
- ✦ Koordynatora podczas przyjęcia weselnego
- ✦ Czerwony dywan
- ✦ Duży bezpłatny parking
- ✦ Stylową aranżację Sali, która zawiera: świece w szklanych świecznikach, obrusy, serwetki, białe pokrowce na krzesła
- ✦ Opłata ZAiKS
- ✦ Brak opłaty korkowej za wniesienie własnego alkoholu
- ✦ Wynajęcie Sali i przyjęcie **do 11 godzin**, jednak nie dłużej niż do godz. 5:00
- ✦ **TORT WESELNY**
- ✦ **Pokój dla Państwa Młodych**
- ✦ **Degustację menu weselnego (2 przystawki, zupa, 2 dania główne, deser)**
- ✦ **Romantyczną kolację dla Młodej Pary w I Rocznicę Ślubu**

CENA 480,00 zł/os.

MENU

Przystawka serwowana:

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

Zupa serwowana: (dwie do wyboru)

1. Tradycyjny rosół z makaronem
2. Rosół z pierożkami z dziczyzny (październik, listopad, grudzień, styczeń, luty)
3. Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i łezką śmietany
4. Flaki po staropolsku
5. Staropolski żurek z jajkiem i białą kielbasą
6. Zupa kurkowa oprószone świeżą natką pietruszki zabieleną (lipiec, sierpień)
7. Aksamitna zupa z dyni, z chrustem z boczku i pestkami dyni (wrzesień, październik, listopad, grudzień)
8. Krem szparagowy (maj, czerwiec)
9. Chłodnik litewski z jajkiem (czerwiec, lipiec)

Danie główne serwowane:

1. Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem winegret
2. Soczysta pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta podana z sosem kremowo bazyliowym, ziemniakami puree i miksem kolorowych sałat z sosem winegret
3. Trybowane udziki z kurczaka owinięte plasterem boczku, faszerowane śliwką z sosem pieczeniowym podawane z ziemniakami opiekany i surówką z czerwonej kapusty
4. Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym podawane z opiekany ziemniakami i pieczonym jabłkiem
5. Karkówka w sosie jałowcowym podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
6. Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
7. Kotlet schabowy podawany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
9. Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekany ziemniakami i fasolką szparagową
10. Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
11. Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami opiekany i fasolką szparagową
12. Żeberka w sosie BBQ podawane z frytkami i surówka coleslaw
13. Polędwica z dorsza z sosem krewetkowym, puree z gorczycą i zieloną fasolką szparagową
14. Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, puree i miksem kolorowych sałat z sosem winegret



Dania dla najbardziej wytrwałych:

1. Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub grzybowym
2. Barszcz czerwony z krokiem mięsnym lub kapustą i pieczarkami
3. Boeuf Strogonow
4. Wołowina po burgundzku

Przekąski zimne:

1. Półmisek mięs pieczonych i półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
2. Półmisek paszтетów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
3. Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
4. Tortilla z warzywami do wyboru z:
 - a. grillowanym kurczakiem
 - b. wędzonym łososiem
 - c. szynką dojrzewającą
5. Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
6. Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
7. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
8. Galantyna z kurczaka w galarecie pomarańczowej
9. Tatar ze śledzia podawany na pumperniku
10. Tymbaliki drobiowe
11. Nóżki wieprzowe w galarecie
12. Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
13. Galaretką z nóżek wieprzowych
14. Pałki z kurczaka z sosem barbecue

Sałaty:

15. Bukiet kruchych sałat z julienne warzywnym oprószony prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem
16. Sałatka z rukoli i pomidorków cherry oprószona chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
17. Sałatka jarzynowa
18. Sałata ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
19. Mieszane sałaty z pieczonym burakiem serem pleśniowym, orzechami, gruszką, płatkami migdałów i granatem
20. Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
21. Mieszane sałaty z fetą, świeżymi warzywami i oliwkami, skropione sosem winegret
22. Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami

Dodatki:

- 🌿 Warzywa świeże i konserwowe
- 🌿 Sos tatarski, chrzan i ćwikła
- 🌿 Masło smakowe
- 🌿 Pieczywo jasne i ciemne

Przystawki dodatkowo płatne:

- 🌿 Tatar wołowy – 16,00 zł/os.
- 🌿 Tatar z łososia – 21,00 zł/os.
- 🌿 Deska serów z bakaliami, winogronami i krakersami - 25,00 zł/os.
- 🌿 Inne przystawki dodatkowo zamawiane do w/w pakietów - 15,00 zł/os.

Deser serwowany:

1. Lody waniliowe z sosem z gorących wiśni
2. Lody własnego wyrobu z nutą amaretto, karmelizowanymi płatkami migdałów i sosem toffi
3. Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
4. Sernik z frużeliną owocową

Słodki bufet:

- 🌿 Paterki 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 brulee
- 🌿 Owoce filetowane 19,00 zł/os. (lub 190 zł/patera)

MENU WEGETARIAŃSKIE

Przystawki wegetariańskie:

1. Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
2. Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
3. Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
4. Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
5. Wegetariańska sałatka z grillowanym melonem, serem halloumi i sosem Szafa Kuchni
6. Grillowany bakłażan z sałatką tabule i pesto bazyliowym
7. Terrina warzywna z piklami
8. Paszтет wegetariański z selera

Dania główne wegetariańskie serwowane:

1. Cukinia faszerowana warzywami komosą ryżową podawana z miksem kolorowych sałat
2. Burger wegetariański z buraka, czarnej soczewicy i szpinaku
3. Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
4. Kalafior grillowany podany ryżem jaśminowym, pomidorami suszonymi, oliwą pietruszkową i jajkiem poche
5. Gulasz warzywny z czarną soczewicą oprószone parmezanem i rukolą
6. Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
7. Grillowany szaszłyk warzywny podany z puree z zielonego groszku, sałatką z komosy ryżowej, pomidorków concase
8. Chrupiąca polenta podawana z zapiekanką warzywną, blanszowanym szpinakiem i piklami
9. Makaron tagiatelle z warzywami, szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą
10. Spaghetti z sosem pomidorowym, ricottą i bazylią
11. Spaghetti z cukinii z suszonymi pomidorami w sosie maślano cytrynowym podane z rukolą i młodymi ziemniakami



MENU DLA DZIECI

Zupa serwowana:

1. Rosół domowy z makaronem
2. Pomidorowa z makaronem

Danie główne serwowane:

1. Panierowane fileciki z kurczaka podane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki i jabłka
2. Chrupiące fileciki z dorsza podane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki i jabłka
3. Spaghetti z sosem pomidorowym
4. Pulpeciki w sosie pomidorowym podane z ziemniakami surówką z kapusty
5. Naleśniki z serem i słodką śmietaną
6. Kluseczki śląskie z masełkiem

Napoje (bez limitu, do spożycia na miejscu)

- ☛ Kawa i herbata w bufecie
- ☛ Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy
- ☛ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ☛ Napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite

BUFETY TEMATYCZNE

Bufet staropolski – 38,00 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 kiszone
- ☛ Chleb żytni na zakwasie

*cena minimalna - 2.500,00 zł

Myśliwskie trofea – 79,00 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 kiszone
- ☛ Chleb żytni na zakwasie

*- cena minimalna – 4.000,00 zł

Pokazy kulinarne :

- ✦ Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekany i modrą kapustą (*dostępny w miesiącach: październik, listopad, grudzień, styczeń, luty*) – podlega indywidualnej wycenie
- ✦ Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliami w sosie żurawinowo – wiśniowym podany z kaszą gryczaną – 45,00 zł/os.*)
- ✦ Łosoś faszerowany na postumencie – 950,00 zł - 1 szt.
- ✦ Ryby prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami i cytryną podawane z sałatką ziemniaczaną – 69,00 zł/os.*)

*) Pokazy kulinarne przygotowywane są dla minimum 50 osób.

Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

- ✦ Podstawy pod talerze 5,00 zł/os.
- ✦ Bukiety w wysokich wazonach – wg indywidualnej wyceny
- ✦ Bukiety kwiatowe wg standardu restauracji - 80,00 zł
- ✦ **Organizacja ślubu w plenerze – 3.500,00 zł**
 - Ślubna altana wraz z podestem i zasłonami dekoracyjnymi
 - Godło
 - Dekoracja kwiatowa stołu do podpisania aktu małżeństwa
 - 16 krzeseł w białych pokrowcach - dla Państwa młodych, świadków i Gości
 - Czerwony dywan
 - Świeczniki i lampiony ze świecami
- ✦ Opłata za wynajem Sali powyżej 10 h (pakiet I) – 1500,00 zł/h
- ✦ Opłata techniczna za dostęp do energii elektrycznej dla DJ-a/zespołu – 500,00 zł
- ✦ Opłata za wniesienie tortu z zewnątrz (wymagany paragon zakupu) – 300,00 zł
- ✦ Opłata za wynajem stołów okrągłych – 200,00 zł/szt.
- ✦ Opłata za zewnętrzny stół słodki – 300,00 zł
- ✦ Opłata za wypożyczenie barku mobilnego – 500,00 zł
- ✦ Opłata za zewnętrzny bar/barmana – 300,00 zł
- ✦ Opłata za pokój dwuosobowy – 370,00 zł/noc
- ✦ 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
- ✦ Fotolustro, fotobudka (klasyczna, 360, AI) – wg indywidualnej wyceny

Zasady organizacji przyjęcia:

- ✦ Przyjęcia organizowane **w piątki**:
 - Pakiet Tradycyjne Wesele – **360,00 zł/os.**
 - Pakiet Wesele Premium – **450,00 zł /os.**
- ✦ Przyjęcia w sali Oranzeria organizowane są od **70 (pełnopłatnych)** do 140 osób.
- ✦ Przyjęcia weselne w ogrodzie organizowane są od 50 do 70 osób.
- ✦ Ustalenie menu odbywa się na min. 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.
- ✦ 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 **zadatku** w wysokości **3.500,00 zł.**
- ✦ Rozliczenie przyjęcia:
 - Zadek po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, 80 % wartości przyjęcia płatne 10 dni przed datą planowanego przyjęcia,
 - Ostateczne rozliczenie przyjęcia weselnego odbywa się najpóźniej na dzień przed planowaną datą wydarzenia.

*)Cena pakietu dotyczy rezerwacji **od 70 osób** (100% płatnych). W przypadku mniejszej liczby osób cena ustalana jest indywidualnie.

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



Sala Oranżeria

Ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki

tel. (+48) 605 051 168

tel. (+48) 605 059 651

e-mail: kontakt@salaoranzeria.pl

www.salaoranzeria.pl

