

Miejsce na wymarzone przyjęcie weselne



OFERTA WESELNA 2026



Droga Paro Młoda,

Gratulujemy Wam podjęcia decyzji o wspólnej przyszłości! Ślub to jeden z najpiękniejszych dni w życiu, a my z przyjemnością pomożemy Wam uczynić go wyjątkowym i niezapomnianym.

W naszym lokalu oferujemy idealne warunki do organizacji wesela, które spełni Wasze marzenia. Dzięki naszemu doświadczeniu, zaangażowaniu i dbałości o każdy detal stworzymy dla Was atmosferę pełną magii i radości.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą, w której znajdziecie szeroki wybór dań oraz możliwość dostosowania każdej części przyjęcia do Waszych potrzeb.

Zajmujemy się profesjonalną obsługą imprez okolicznościowych już ponad 25 lat.

Zadbamy o to, abyście mogli w pełni cieszyć się swoim dniem, pozostawiając wszystkie szczegóły w naszych rękach.

Razem stworzymy wspomnienia, które pozostaną z Wami na całe życie.

Zapraszamy do kontaktu !



783 474 318 / 667 840 125



biuro@ostojaslowianka.pl



Brzyście 35 / k.Mielca 39-307 Gawłuszowice

Kilka słów o nas..

Od ponad 25 lat specjalizujemy się w kompleksowej, profesjonalnej organizacji oraz obsłudze imprez okolicznościowych.

Dysponujemy dwoma obiektami: przestronną Salą Bankietową w stylu glamour oraz klimatyczną Karczmą Myśliwską w stylu rustykalnym.

SALA BANKIETOWA

Eleganckie wnętrze podzielone na dwie części – konsumpcyjną oraz taneczną. Uroku dodaje będący ich integralną częścią kominek.



KARCZMA MYŚLIWSKA

Wykonana została w całości z drewna. Jej staropolski wystrój sprawia, że nasi goście wracają wspomnieniami do dawnych czasów – przyszli małżonkowie mogą więc urządzić tu wesele utrzymane w sielskim klimacie.



W cenie zapewniamy:

- Przestronną, klimatyzowaną salę z wydzielonym miejscem dla orkiestry
- Bogate menu – wyśmienite potrawy inspirowane tradycyjną kuchnią polską
- Chleb i sól na tradycyjne przywitanie Młodej Pary
- Kieliszek wina musującego dla każdego gościa
- Profesjonalną opiekę managera podczas przygotowań i w trakcie wesela
- Przechowywanie i chłodzenie alkoholu (bez opłaty korkowej)
- Przejazdki bryczką (w zależności od warunków pogodowych)
- Plac zabaw dla najmłodszych
- Zwierzyńiec dostępny do spacerów i
- Bezpłatny nocleg dla Pary Młodej
- Darmowy parking dla wszystkich gości



**Słowiańska
Jatka**



**Stodka
łowianka**

Tradycyjnie dobre, bo nasze..

Dla wszystkich organizujących wesela i przyjęcia w Ostoi Słowianka przygotowaliśmy bogate, pełne smaku menu oparte głównie na naszych własnych wyrobach. Potrawy powstają z naturalnych, ekologicznych składników bez konserwantów, które dostarczają:

**Masarnia Słowiańska Jatka,
Piekarnia Z Pieca Słowiańskie oraz
Cukiernia Stodka Słowianka.**

Weselna CHECKLISTA

01

USTALENIE DATY ŚLUBU

Spotkanie w Ostoi Słowianka w celu podpisania umowy

02

1 MIESIĄC PRZED WESELEM

Spotkanie z menadżerem sali
Ustalenie menu weselnego

03

14 DNI PRZED WESELEM

Potwierdzenie wszystkich szczegółów organizacyjnych
Przekazanie ostatecznej liczby Gości

04

7 DNI PRZED WESELEM

Akceptacja ustawienia sali
Przesłanie listy nazwisk Gości nocujących

05

1 DZIEŃ PRZED WESELEM

Dostarczenie alkoholu oraz ewentualnych elementów dekoracyjnych

Twoje **WYMARZONE** *Wesele!*

05

DZIEŃ ROBOCZY PO WESELU

Rozliczenie kosztów przyjęcia

PAKIET I

UROCZYSTY OBIAD

I DANIE

Zupa

- złocisty wiejski rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką

II DANIE

Mięsa (5 do wyboru / 2 porcje na osobę) :

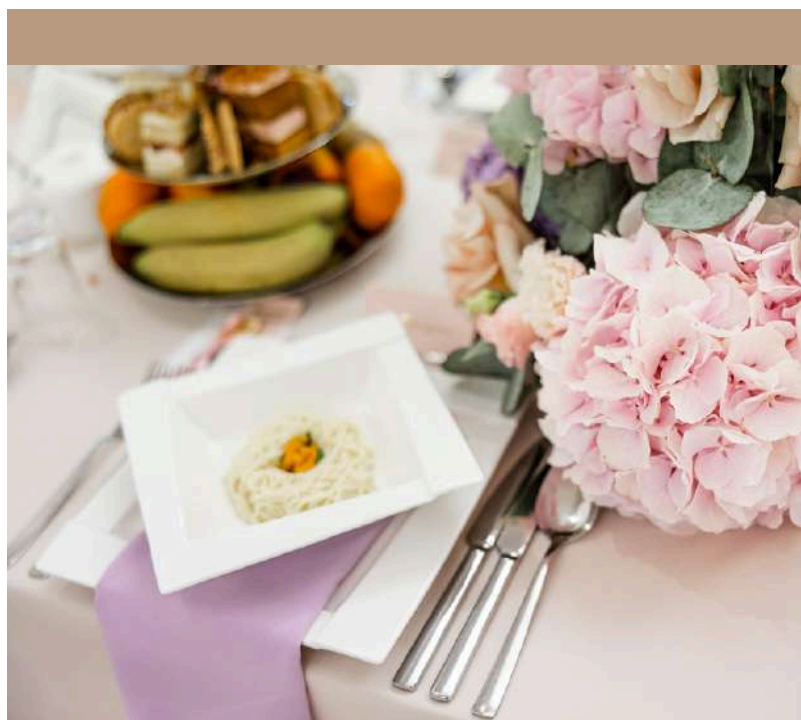
- wachlarz drobiowy z pomidorami, mozzarellą i bazylią
- drobiowy kotlet de volaille z mozzarellą i pietruszką
- roladka drobiowa (ze szpinakiem i suszonymi pomidorami)
- drobiowa kieszonka z pieczarkami i serkiem topionym
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- roladka schabowa z pieczarkami
- kotlet schabowy po australijski (schab zapiekany z boczkiem, cebulką i pomidorem)
- sznycel wieprzowy nadziewany pieczarkami i mozzarellą
- duszona rolada z szynki wieprzowej
- duszona pieczeń z karkówki wieprzowej

Sosy do mięs (1 do wyboru):

- pieczeniowy
- pieczarkowy

Dodatki (1 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem



Surówki (3 do wyboru):

- Colesław
- z kapusty pekińskiej (z sosem winegret lub sosem majonezowym)
- z kiszanej kapusty
- z pora, jabłka i marchewki
- marchew z pomarańczą
- ćwikła z chrzanem
- mizeria ze śmietaną - sezonowo
- sałatka wiosenna - sezonowo
- kapusta biała duszona z koperkiem
- kapusta kiszona zasmażana z kminkiem
- modra kapusta duszona

Po wydaniu obiadu (po pierwszym tańcu) standardowo wydajemy tort weselny- do uzgodnienia.
Następnie na stoły trafiają przekąski

DESER

(1 do wyboru)

- lody z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta (mus śmietankowy, mus malinowy i sos malinowy)
- szarlotka z kruszonką
- Creme brulee z musem mango i sosem czekoladowym



ZAKĄSKI

(4 do wyboru)

Na zimno:

- galaretki drobiowe i wieprzowe (50/50)
- ruloniki z szynki konserwowej z musem chrzanowym
- mini tortille z kurczakiem i z tuńczykiem (50/50)
- rollsy z szynki szwarcwaldzkiej
- muszle makaronowe nadziewane sałatką (z tuńczykiem lub meksykańską zczerveną fasolą - do wyboru)
- śledzie w sosie z suszonymi pomidorami
- śledź po japońsku na sałatce jarzynowej
- wytrwane ptysie z serkiem i łososiem
- przekąski z ciasta francuskiego z łososiem, szynką szwarcwaldzką i jajkiem
- burgery z jajka
- mini burgerki
- rożki z tortilli z kurczakiem
- bruschetta z suszonymi pomidorami i mozzarellą/burratą
- tatar wołowy na bagietce wieloziarnistej

Na ciepło:

- pieczone pierożki z kurczakiem, pieczarkami, papryką, kukurydzą
- pieczone pierożki ze szpinakiem i serem feta
- nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- ślimaczki z ciasta francuskiego z serkiem i dodatkami
- rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami

SAŁATKI

(2 do wyboru)

- z porów, z ananasem i szynką
- makaronowa z szynką
- makaronowa z kurczakiem i suszonym pomidorem
- ryżowa z kurczakiem curry
- z selera konserwowego z kurczakiem i papryką
- z panierowanym kurczakiem
- grecka
- śledziowa z burakiem
- brokułowa z fetą, słonecznikiem i sosem czosnkowym
- brokułowa z makaronem kokardki
- z kabanosem i serkiem camembert
- wianek sałatkowy z serem camembert
- z tuńczykiem na miksie sałat
- tradycyjna jarzynowa
- z gruszką i serem pleśniowym
- szpinakowa z oliwkami i granatem

I DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- roladka drobiowa faszerowana papryką i szynką, w sosie serowym, podana z frytkami i miksem sałat na winegrecie
- roladka z kurczaka z papryką i mozzarellą, w szynce szwarcwaldzkiej, w sosie serowo-brokułowym, podana z ryżem i miksem sałat
- kotlet drobiowy zapiekany z grzybami, oscypkiem i żurawiną, podawany z puree ziemniaczanym oraz surówką colesław
- sakiewka podkomorzeżo z kapustą kiszoną i grzybami, w sosie pieprzowym, podana z pieczonym ziemniakiem i surówką z kapusty pekińskiej z majonezem
- zrazik wieprzowy zawijany z boczkiem i ogórkiem kiszonym duszony w sosie grzybowym podany z kluskami śląskimi i surówką z kalarepy z jabłkiem
- gulasz wieprzowy podany z góralskimi kluseczkami "haluski" i surówką z kiszonej kapusty
- bułeczka BAO z szarpaną wołowiną



II DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- zupa węgierska
(mięso wieprzowe, papryka czerwona, ziemniaki, marchew)
- chili con carne z wołowiną
(mięso mielone wołowe, kukurydza, fasola czerwona, cebula, papryka)



III DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- barszcz czerwony podawany z:
(1 do wyboru)
 - pasztecikami,
 - kapuśniaczkami,
- żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą
- naleśniki po meksykańsku

PAKIET II

UROCZYSTY OBIAD

I DANIE

Zupa

- złocisty wiejski rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- zupa serowo-cebulowa z bagietką pieczoną
- krem z zielonych warzyw z chrupiącą grzanką

II DANIE

Mięsa (5 do wyboru / 2 porcje na osobę) :

- wachlarz drobiowy z pomidorami, mozzarellą i bazylią
- drobiowy kotlet de volaille z mozzarellą i pietruszką
- roladka drobiowa (ze szpinakiem i suszonymi pomidorami)
- drobiowa kieszonka z pieczarkami i serkiem topionym
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- roladka schabowa z pieczarkami
- kotlet schabowy po australijsku (schab zapiekany z boczkiem, cebulką i pomidorem)
- sznycel wieprzowy nadziewany pieczarkami i mozzarellą
- duszona rolada z szynki wieprzowej
- duszona pieczeń z karkówki wieprzowej
- duszona pieczeń-rolada z wołowiny

Sosy do mięs (1 do wyboru):

- pieczeniowy
- pieczarkowy
- myśliwski

Dodatki (1 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem
- frytki



Surówki (3 do wyboru):

- Colesław
- z kapusty pekińskiej (z sosem winegret lub sosem majonezowym)
- z kiszanej kapusty
- z pora, jabłka i marchewki
- marchew z pomarańczą
- ćwikła z chrzanem
- mizeria ze śmietaną - sezonowo
- sałatka wiosenna - sezonowo
- kapusta biała duszona z koperkiem
- kapusta kiszona zasmażana z kminkiem
- modra kapusta duszona

Po wydaniu obiadu (po pierwszym tańcu) standardowo wydajemy tort weselny- do uzgodnienia.
Następnie na stoły trafiają przekąski

DESER

(1 do wyboru)

- lody z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta (mus śmietankowy, mus malinowy i sos malinowy)
- szarlotka z kruszonką
- malinowa chmurka
- Creme brulee z musem mango i sosem czekoladowym



ZAKĄSKI

(4 do wyboru)

Na zimno:

- galaretki drobiowe i wieprzowe (50/50)
- ruloniki z szynki konserwowej z musem chrzanowym
- rollsy z szynki szwarcwaldzkiej
- rollsy z łososia wędzonego
- mini tortille z kurczakiem i z tuńczykiem (50/50)
- mini tortille z pieczonym łososiem
- muszle makaronowe nadziewane sałatką (z tuńczykiem lub meksykańską z czerwoną fasolą - do wyboru)
- przekąski z ciasta francuskiego z łososiem, szynką szwarcwaldzką i jajkiem
- babeczki faszerowane (3 rodzaje farszu: jajeczny, śmietankowy i awokado)
- śledzie w sosie z suszonymi pomidorami
- śledź po japońsku na sałatce jarzynowej
- wytrwane ptysie z serkiem i łososiem
- ptysie nadziewane salsą z pomidorów i łososiem
- crossanty z łososiem i szynką szwarcwaldzką
- tatar z łososia wędzonego na bagietce wieloziarnistej
- tatar wołowy na bagietce wieloziarnistej
- burgery z jajka
- mini burgerki
- bruschetta z suszonymi pomidorami i mozzarellą/burratą

Na ciepło:

- pieczone pierożki z kurczakiem, pieczarkami, papryką, kukurydzą
- pieczone pierożki ze szpinakiem i serem feta
- nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- ślimaczki z ciasta francuskiego z serkiem i dodatkami
- rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami



SAŁATKI

(2 do wyboru)

- z porów, z ananasem i szynką
- makaronowa z szynką
- makaronowa z kurczakiem i suszonym pomidorem
- ryżowa z kurczakiem curry
- z selera konserwowego z kurczakiem i papryką
- z panierowanym kurczakiem
- grecka
- śledziowa z burakiem
- brokułowa z fetą, słonecznikiem i sosem czosnkowym
- brokułowa z makaronem kokardki
- brokułowa z szynką i orzechami ziemnymi
- z kabanosem i serkiem camembert
- wianek sałatkowy z serem camembert
- z tuńczykiem na miksie sałat
- nicejska z tuńczykiem
- tradycyjna jarzynowa
- z gruszką i serem pleśniowym
- szpinakowa z oliwkami i granatem
- z rukoli i buraka



I DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- roladka drobiowa faszerowana papryką i szynką, w sosie serowym, podana z frytkami i miksem sałat na winegrecie
- roladka z kurczaka z papryką i mozzarellą, w szynce szwarcwaldzkiej, w sosie serowo-brokułowym, podana z ryżem i miksem sałat
- kotlet drobiowy zapiekany z grzybami, oscypkiem i żurawiną, podany z puree ziemniaczanym oraz surówką colesław
- szaszłyk drobiowy z sosem Szefa podany z łódeczkami ziemniaczanymi i warzywami ratatouille
- sakiewka podkomorzeżo z kapustą kiszoną i grzybami, w sosie pieprzowym, podana z pieczonym ziemniakiem i surówką z kapusty pekińskiej z majonezem
- zrazik wieprzowy zawijany z boczkiem i ogórkiem kiszonym duszony w sosie grzybowym podany z kluskami śląskimi i surówką z kalarepy z jabłkiem
- eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podane z ziemniakami zapiekanymi i surówką z kapusty czerwonej
- polędwiczka wieprzowa Szefa Kuchni nadziewana mięsem mielonym, boczkiem wędzonym i warzywami, w sosie myśliwskim, podana z wachlarzem ziemniaczanym i surówką z pora, jabłka i marchewki
- wellington z polędwiczki wieprzowej w sosie demi-glace podane z ziemniakiem pieczonym w soli i miksem sałat
- duszona karkówka w sosie pomidorowym podana z kaszą pęczak i grillowanymi warzywami
- gulasz wieprzowy podany z góralskimi kluseczkami "haluski" i surówką z kiszonej kapusty
- smash burger w tortilli z salsą paprykową podany z frytkami i miksem sałat
- bułeczka BAO z szarpaną wieprzowiną



II DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- zupa węgierska
(mięso wieprzowe, papryka czerwona, ziemniaki, marchew)
- chili con carne z wołowiną
(mięso mielone wołowe, kukurydza, fasola czerwona, cebula, papryka)
- strogonow wołowy
- zupa serowo-cebulowa z mięsnymi klopsikami i bagietką



III DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- barszcz czerwony podawany z:
(1 do wyboru)
 - pasztecikami,
 - kapuśniaczkami,
 - krokitem z farszem z kapusty, mięsa i grzybów
- żurek staropolski z jajkiem i kielbasą
- naleśniki po meksykańsku

PAKIET III

UROCZYSTY OBIAD

I DANIE

Zupa

- złocisty wiejski rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- zupa serowo-cebulowa z bagietką pieczoną
- krem z zielonych warzyw z chrupiącą grzanką

II DANIE

Mięsa (5 do wyboru / 2,5 porcji na osobę) :

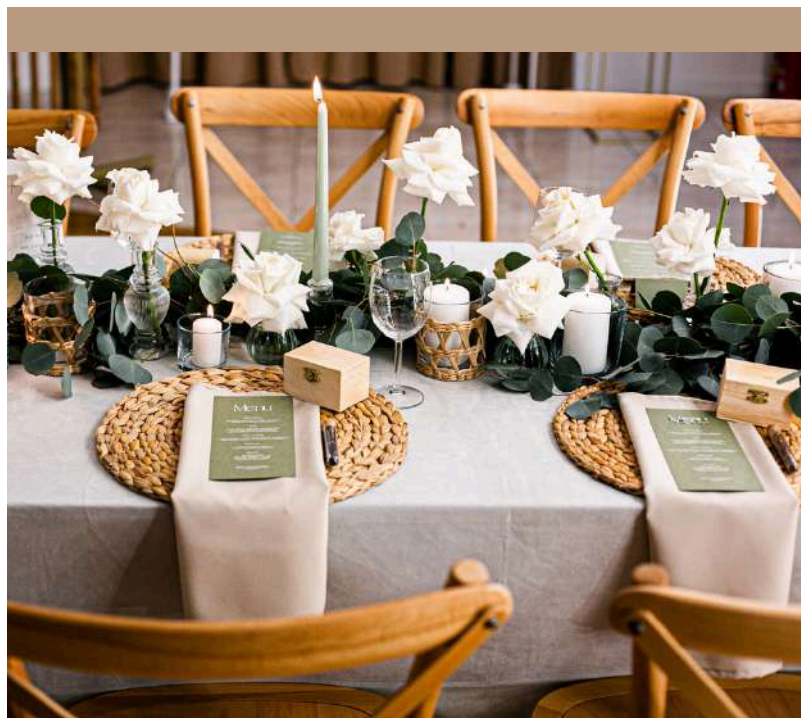
- wachlarz drobiowy z pomidorami, mozzarellą i bazylią
- drobiowy kotlet de volaille z mozzarellą i pietruszką
- roladka drobiowa (ze szpinakiem i suszonymi pomidorami)
- drobiowa kieszonka z pieczarkami i serkiem topionym
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- roladka schabowa z pieczarkami
- kotlet schabowy po australijski (schab zapiekany z boczkiem, cebulką i pomidorem)
- sznycel wieprzowy nadziewany pieczarkami i mozzarellą
- duszona rolada z szynki wieprzowej
- duszona pieczeń z karkówki wieprzowej
- duszona pieczeń-rolada z wołowiny

Sosy do mięs (1 do wyboru):

- pieczeniowy
- pieczarkowy
- myśliwski

Dodatki (1 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem
- frytki



Surówki (3 do wyboru):

- Colesław
- z kapusty pekińskiej (z sosem winegret lub sosem majonezowym)
- z kiszanej kapusty
- z pora, jabłka i marchewki
- marchew z pomarańczą
- ćwikła z chrzanem
- mizeria ze śmietaną - sezonowo
- sałatka wiosenna - sezonowo
- kapusta biała duszona z koperkiem
- kapusta kiszona zasmażana z kminkiem
- modra kapusta duszona

Po wydaniu obiadu (po pierwszym tańcu) standardowo wydajemy tort weselny- do uzgodnienia.
Następnie na stoły trafiają przekąski

DESER

(1 do wyboru)

- lody z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta (mus śmietankowy, mus malinowy i sos malinowy)
- szarlotka z kruszonką
- malinowa chmurka
- Creme brulee z musem mango i sosem czekoladowym
- tiramissu
- kinder bueno



ZAKĄSKI

(5 do wyboru)

Na zimno:

- galaretki drobiowe i wieprzowe (50/50)
- ruloniki z szynki konserwowej z musem chrzanowym
- rollsy z szynki szwarcwaldzkiej
- rollsy z łososia wędzonego
- mini tortille z kurczakiem i z tuńczykiem (50/50)
- mini tortille z pieczonym łososiem
- muszle makaronowe nadziewane sałatką (z tuńczykiem lub meksykańską z czerwoną fasolą - do wyboru)
- przekąski z ciasta francuskiego z łososiem, szynką szwarcwaldzką i jajkiem
- babeczki faszerowane (3 rodzaje farszu: jajeczny, śmietankowy i awokado)
- śledzie w sosie z suszonymi pomidorami
- śledź po japońsku na sałatce jarzynowej
- wytrwane ptysie z serkiem i łososiem
- ptysie nadziewane salsą z pomidorów i łososiem
- crossanty z łososiem i szynką szwarcwaldzką
- tatar z łososia wędzonego na bagietce wieloziarnistej
- tatar wołowy na bagietce wieloziarnistej
- burgery z jajka
- mini burgerki
- bruschetta z suszonymi pomidorami i mozzarellą/burratą

Na ciepło:

- pieczone pierożki z kurczakiem, pieczarkami, papryką, kukurydzą
- pieczone pierożki ze szpinakiem i serem feta
- nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- ślimaczki z ciasta francuskiego z serkiem i dodatkami
- rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami



SAŁATKI

(2 do wyboru)

- z porów, z ananasem i szynką
- makaronowa z szynką
- makaronowa z kurczakiem i suszonym pomidorem
- ryżowa z kurczakiem curry
- z selera konserwowego z kurczakiem i papryką
- z panierowanym kurczakiem
- grecka
- śledziowa z burakiem
- brokułowa z fetą, słonecznikiem i sosem czosnkowym
- brokułowa z makaronem kokardki
- brokułowa z szynką i orzechami ziemnymi
- z kabanosem i serkiem camembert
- wianek sałatkowy z serem camembert
- z tuńczykiem na miksie sałat
- nicejska z tuńczykiem
- tradycyjna jarzynowa
- z gruszką i serem pleśniowym
- szpinakowa z oliwkami i granatem
- z rukoli i buraka



I DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- roladka drobiowa faszerowana papryką i szynką, w sosie serowym, podana z frytkami i miksem sałat na winegrecie.
- sakiewka podkomorzego z kapustą kiszoną i grzybami, w sosie pieprzowym, podana z pieczonym ziemniakiem i surówką z kapusty pekińskiej z sosem winegret
- zrazik wieprzowy zawijany z boczkiem i ogórkiem kiszonym duszony w sosie grzybowym podany z kluskami śląskimi i surówką z kalarepy i jabłka
- bułeczka BAO z szarpaną wołowiną
- tortellini z suszonymi pomidorami, szpinakiem i kurczakiem
- gulasz wieprzowy podany z góralskimi kluseczkami "haluski" i surówką z kiszzonej kapusty
- roladka z kurczaka z papryką i mozzarellą, w szynce szwarcwaldzkiej, w sosie serowo-brokułowym, podawana z ryżem i miksem sałat.
- kotlet drobiowy zapiekany z grzybami, oscypkiem i żurawiną, podawany z puree ziemniaczanym oraz surówką colesław
- eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podane z ziemniakami zapiekаныmi i surówką z kapusty czerwonej
- polędwiczka wieprzowa Szefa Kuchni nadziewana mięsem mielonym, boczkiem wędzonym i warzywami, w sosie myśliwskim, podana z wachlarzem ziemniaczanym i surówką z pora
- wellington z polędwiczki wieprzowej w sosie demi-glace podane z ziemniakiem pieczonym w soli i miksem sałat
- duszona karkówka w sosie pomidorowym podawana z kaszą pęczak i grillowanymi warzywami
- smash burger w tortilli z salsą paprykową podawany z frytkami i miksem sałat
- szaszłyk drobiowy z sosem Szefa podany z łódeczkami ziemniaczanymi i warzywami ratatouille



II DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- zupa węgierska
(mięso wieprzowe, papryka czerwona, ziemniaki, marchew)
- chili con carne z wołowiną
(mięso mielone wołowe, kukurydza, fasola czerwona, cebula, papryka)
- strogonow wołowy
- zupa serowo-cebulowa z mięsnymi klopsikami i bagietką



III DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- barszcz czerwony podawany z:
(1 do wyboru)
 - pasztecikami,
 - kapuśniaczkami,
 - krokitem z farszem z kapusty, mięsa i grzybów
- żurek staropolski z jajkiem i kielbasą
- naleśniki po meksykańsku

Dodatkowo w pakiecie III zapewniamy:

STÓŁ WIEJSKI

W którego skład wchodzi:

- żeberko pieczone
- salceson tradycyjny
- pasztet wiejski
- kiełbasa wiejska
- kabanos
- boczek faszerowany
- golonka pieczona
- pasztetowa tradycyjna
- klops wiejski
- boczek wiejski
- polędwiczka faszerowana
- korona schabowa
- smalczyk swojski
- ogórki kiszane
- chleb wiejski tradycyjny
- sos żurawinowy
- sos chrzanowy
- sos musztardowy



STÓŁ WIEJSKI

*swojskie tradycyjne wyroby z naszej
masarni Słowiańska Jatka*



W każdym pakiecie zapewniamy:

- półmisek tradycyjnych wiejskich wędlin wieprzowych

(wyprodukowanych w naszej masarni Słowiańska Jatka)

- koszyk pieczywa

(wypiekanego w naszej piekarni Z pieca Słowiańskie)

- ciasta serwowane na bufecie

(wykonywane w naszej cukierni Słodka Słowianka)

- sernik w cieście czekoladowym
- szarlotka tradycyjna
- ciasto mascarpone z owocami i galaretką
- ciasto miodowe
- ciasto orzechowo-kokosowe
- ciasto brownie z malinami
- mix ciasteczek

- owoce sezonowe serwowane na bufecie

- zimne napoje - bez limitu

- soki owocowe i woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną

- w dzbankach - bez limitu

- gorące napoje: kawa i herbata - bez limitu



RABATY:

- dzieci poniżej lat 3 bez miejsca siedzącego – bezpłatnie
- dzieci do lat 3 z miejscem siedzącym - 60,00 zł
- dzieci od 3 do lat 10 – 50 % zniżki od ceny pakietu

Ostateczną liczbę osób podajemy najpóźniej 12 dni przed przyjęciem (podana liczba osób będzie już uwzględniona w rozliczeniu).

Dodatki do menu:

TORT Smak oraz wygląd wizualny tortu do wyboru i ustaleń indywidualnych.

MASCARPONE Z OWOCAMI

biskopt jasny i czekoladowy, krem mascarpone z wybranymi owocami

CZARNY LAS

ciasto czekoladowe, krem śmietankowy z wiśniami

KINDER BUENO

biskopt czekoladowy, krem o smaku orzecha laskowego z kawałkami Kinder Bueno, wybrane owoce

KAWOWY Z CZARNĄ PORZECZKĄ

biskopt jasny i czekoladowy, krem kawowy, krem mascarpone z czarna porzeczką, warstwa chrupiącej pralinki

AMBASADOR

biskopt jasny i czekoladowy, krem czekoladowy z chrupiącą czekoladą, krem waniliowy z brzoskwiniami i kolorową galaretką

BROWNIE

ciasto brownie, krem mocno czekoladowy, wybrane owoce

PRALINKOWY

biskopt jasny i czekoladowy, krem maślano-budyniowy waniliowy i czekoladowy, wybrane owoce, warstwa chrupiącej pralinki

RAFAELLO

biskopt jasny, krem rafaello, wybrane owoce

FERRERO

biskopt orzechowy i czekoladowy, krem ferrero, krem z białej czekolady, wybrane owoce

PISTACJOWO-WIŚNIOWY

biskopt migdałowy i czekoladowy, krem czekoladowy z wiśniami, krem pistacjowy

ORZECHOWO-CZEKOLADOWY Z POMARAŃCZĄ

biskopt czekoladowy i orzechowy, krem czekoladowy z pomarańczą i żelka pomarańczowa

Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z CYTRYNĄ

biskopt jasny, krem z białej czekolady, żelka cytrynowa

MASCARPONE Z OWOCAMI Z CHRUPIĄCĄ PRALINĄ

biskopt jasny i czekoladowy, krem mascarpone z owocami, warstwa chrupiącej praliny

PISTACJOWO-MALINOWY

biskopt z pistacjami, krem pistacjowy z malinami, krem z białej czekolady, żelka malinowa

CZEKOLADA - MIĘTA

biskopt czekoladowy, krem czekoladowy z praliną miętową, krem miętowy z chrupką czekoladową

OREO

biskopt czekoladowy, krem z białej czekolady z oreo i borówką

SNICKERS

biskopt czekoladowy, krem o smaku snickers, karmel, orzeszki, czekolada



Owoce do wyboru: wiśnie, brzoskwinie, ananas, maliny, gruszki, morele oraz w sezonie truskawki, borówki

Stodki bufet

PAKIET MINI

- shoty (mix smaków) – 30 szt.
- tartaletki – 15 szt.
- muffinki (mix smaków) – 15 szt.
- mini bezy z mascarpone i owocami – 20 szt.
- ice popsy – 10 szt.
- cake popsy – 10 szt.
- serniki na zimno trójkąty – 16 szt.
- donaty mini – 12 szt.
- ciasteczka cookies w słoiku – 2 x 18 szt.
- galaretki z owocami – 10 szt.
- szampańskie galaretki – 10 szt.
- beziki kolorowe w słoiku



PAKIET MEDIUM

- shoty (mix smaków) – 40 szt.
- tartaletki – 20 szt.
- muffinki (mix smaków) – 20 szt.
- mini bezy z mascarpone i owocami – 20 szt.
- cake popsy – 15 szt.
- ice popsy – 15 szt.
- monoporcje – 15 szt.
- donaty mini – 25 szt.
- serniki na zimno trójkąty – 32 szt.
- babeczki jabłkowe z białą czekoladą – 20 szt.
- ciasteczka cookies w słoiku – 2 x 18 szt.
- galaretki z owocami – 15 szt.
- szampańskie galaretki – 15 szt.
- beziki kolorowe w słoiku

PAKIET MAXI

- shoty (mix smaków) – 40 szt.
- tartaletki – 30 szt.
- mini muffinki (mix smaków) – 30 szt.
- mini bezy z mascarpone i owocami – 20 szt.
- donuty w kolorowych polewach – 20 szt.
- cake popsy – 15 szt.
- ice popsy – 15 szt.
- monoporcje – 20 szt.
- kolorowe makaroniki (mix smaków) – 20 szt.
- serniki na patyku – 48 szt.
- babeczki jabłkowe z białą czekoladą – 20 szt.
- ciasteczka cookies w słoiku – 2 x 18 szt.
- galaretki z owocami – 20 szt.
- szampańskie galaretki – 20 szt.
- beziki kolorowe w słoiku



Proponujemy również:

- kolorowe makaroniki – pakiet 48 szt.
- mini croissanty z nutellą i truskawkami – pakiet 30 szt.
- mini croissanty z pistacją – pakiet 25 szt.
- pakiet pralinek – 30 szt.:
 - czekoladka z nadzieniem mlecznym z chrupką
 - czekoladka z nadzieniem pistacjowo–porzeczkowym
 - trufla pistacjowa z maliną
 - trufla brownie z nadzieniem owocowym
- pralinki mix smaków – pakiet 60 szt.

PROponujemy DODATKOWO DLA PAŃSTWA GOŚCI:

- paczka z ciastem
- paczka z kruchymi ciastkami (mix smaków)
- mini torciki (smak do wyboru)
- pakiet serników na patyku (2 szt.)
- pakiet serników na patyku (4 szt.)
- pakiet ice pops (2 szt.)
- pakiet ice pops (4 szt.)
- pakiet makaroników (4 szt.)
- pakiet makaroników (10 szt.)

Oferujemy również możliwość zamówienia dodatkowego ciasta, które mogą zabrać Państwo jako poczęstunek po weselu do domu, do pracy itp. – ilość i forma do uzgodnienia



UWAGA: ze względu na funkcjonowanie naszej cukierni, zastrzegamy sobie wyłączność na wyroby cukiernicze, w związku z tym nie ma możliwości przywożenia ich z zewnątrz.

STÓŁ WIEJSKI

W którego skład wchodzi:

- żeberko pieczone
- salceson tradycyjny
- pasztet wiejski
- kiełbasa wiejska
- kabanos
- boczek faszerowany
- golonka pieczona
- pasztetowa tradycyjna
- klops wiejski
- boczek wiejski
- polędwiczka faszerowana
- korona schabowa
- smalczyk swojski
- ogórki kiszane
- chleb wiejski tradycyjny
- sos żurawinowy
- sos chrzanowy
- sos musztardowy



STÓŁ WIEJSKI

*swojskie tradycyjne wyroby z naszej
masarni Słowińska Jatka*



DODATKI PŁATNE DO STOŁU WIEJSKIEGO:

- deska serów żółtych i pleśniowych
- udziec wieprzowy pieczony
- baran jagnię pieczone
- pieczony prosiak

- pierogi ruskie, z kapustą i grzybami
- gołąbki z sosem pomidorowym
- proziaki z masłem czosnkowym
- kacapoły z serem i cebulką



STÓŁ MYŚLIWSKI

W którego skład wchodzi:

- kabanosy z dzika
- pasztet z dzika
- kiełbasa z dzika
- boczek wędzony z dzika
- szynka z dzika
- karczek z dzika
- polędwica z dzika
- smalczyk swojski
- ogórki kiszone
- chleb wiejski tradycyjny
- sos żurawinowy
- sos chrzanowy
- sos musztardowy

STÓŁ WIEJSKI

*swojskie tradycyjne wyroby z naszej
masarni Słowiańska Jatka*



DODATKI PŁATNE DO STOŁU MYŚLIWSKIEGO:

- bigos myśliwski w kociołku 10l
- gulasz myśliwski w kociołku 10l
- dzik pieczony do 35kg
- udziec pieczony z dzika



ALKOHOLE

- piwo lane (KEG 20L)
- pozostałe alkohole wg życzenia (wódka, wino, whisky itp.) - rodzaje i ceny alkoholi ustalane indywidualnie według zamówienia

SERWIS STOLIKA ALKOHOLEWEGO:

- jeżeli alkohol jest zamawiany w lokalu - BEZPŁATNIE
- jeśli alkohol jest dostarczany z zewnątrz - od 200zł do 300zł (w zależności od ilości i rodzaju alkoholu)

DODATKOWE ATRAKCJE

- dmuchana zjeżdżalnia dla dzieci - wycena indywidualna
- animator maskotka dla dzieci
- bryczka dla Młodej Pary z kościoła do lokalu - wycena indywidualna





MENU SPECJALNE

MENU SPECJALNE

Wszystkie nasze przyjęcia przygotowujemy z troską o potrzeby naszych gości. W związku z tym możemy, za dodatkową opłatą, przygotować menu nie zawierające mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego lub glutenu.

wycena indywidualna

koszt przygotowania dania jest uzależniony od danego wyboru i ilości jego porcji do przygotowania

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU:

- krem warzywny z grillowanym tofu
- krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- spaghetti z bezmięsnym sosem bolońskim
- łosoś pieczony podawany z sosem brokułowym oraz ryżem i surówką wiosenną
- szaszłyk warzywny (cukinia, pieczarka, papryka, cebula) z serkiem camembert podawany z kaszą jaglaną i miksem sałat
- placki ziemniaczane z sosem grzybowym
- pieczony pomidor z kaszą kuskus i warzywami
- smażony camembert podawany z sosem żurawinowym i miksem sałat
- makaron penne ze szpinakiem i serem feta



POPRAWINY

Poprawiny to świetna okazja, aby po weselnym szaleństwie móc jeszcze raz wraz z rodziną oraz najbliższymi celebrować początek Nowej Drogi Życia Młodej Pary. Pozostając wiernym tradycji ich obchodzenia, proponujemy Państwu atrakcyjną ofertę organizacji poprawin w naszych lokalach, począwszy od tradycyjnego posiłku i deseru przy kawie, po wystawne wielodaniowe przyjęcie.

PROPONUJEMY DODATKOWO NOCLEGI:

Posiadamy 61 miejsc noclegowych na terenie naszego obiektu:

- 17 miejsc noclegowych w Hotelu nad Salą Bankietową
- 44 miejsc (11 pokoi 4-osobowych) w Domkach Letniskowych w pobliżu Karczmy Myśliwskiej.

- pokój dla Nowożeńców **GRATIS**
- noclegi dla gości weselnych ze śniadaniem

Rozświetl Wasze wesele – LEDowe napisy do wynajęcia!

Stwórz romantyczny klimat na swoim weselu dzięki naszym
wyjątkowym napisom
"MIŁOŚĆ" i "LET'S DANCE" w eleganckim wydaniu.
Doskonały jako element dekoracyjny w kąciek fotograficznym
lub na sali tanecznej.
Nadaje ciepły, magiczny blask i podkreśla wyjątkowy charakter
tego dnia.



Detale tworzą magię – wybierz idealny dodatek na swój stół

- Bieżniki
(ciemna fuksja, bordo, butelkowa zieleń, pistacja, cappuccino,
pudrowy róż, granat)
- Obrusy
(butelkowa zieleń)



Ostoja Słowianka może zmienić powyższe menu oraz cennik ze względu na warunki rynkowe.

Ostoja Słowianka zastrzega sobie prawo do wyłączności na wyroby piekarnicze, cukiernicze oraz wędliniarskie.



Warunkiem pełnej rezerwacji danego terminu na przyjęcie weselne w naszych lokalach jest podpisanie umowy na jego organizację.



Podczas podpisywania umowy, należy wpłacić zadatek w wysokości 5000zł.

Do rozliczania końcowego imprezy doliczania jest jednorazowa opłata ZAIKS w wysokości 150,00 zł.



