

# *Oferta Weselna*



*Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe Dębina*

*ul. Kopernika 2, 34-300 Żywiec*

*tel.: 570 146 546 lub 509 910 780*

*e-mail: [repcja@centrumdebina.pl](mailto:repcja@centrumdebina.pl)*



## **Powitanie Pary Młodej chlebem i solą**

**Toast**                      Lampka wina musującego

**Zupa**                        Domowy rosół z makaronem

**II Danie**                    Kotlet schabowy tradycyjny

*(2 mięsa/os)*                Kieszonka drobiowa faszerowana pieczarkami i serem

Devolay z masełkiem i pietruszką

**Dodatki**                    Ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kluski śląskie

**Sałatki**                     Czerwona kapusta

Sałatka wiosenna z sosem vinaigrette

**Deser**                      Tort własny

**Zimna płyta**              Karczek pieczony w ziołach, schab nadziewany morelą i śliwką,

*(stół szwedzki)*            kabanosy, mix kopconych wędlin, deska serów, szyneczki z musem chrzanowym, tymbaliki drobiowe, śledź w śmietanie, sałatka jarzynowa, sałatka Grecka, sałatka selerowa , jajka w sosie tatarskim , ślimaczki z łososia na grzance , masło, pieczywo

**Kolacja I**                    Filet z kurczaka grillowany z suszonymi pomidorkami pod serową pierzynką , szyszki ziemniaczane , sałatka pekińska z dipem czosnkowym

**Kolacja II**                    Bogracz z kluseczkami

**Kolacja III**                  Flaczki lub żurek w kociołku

**Dodatkowo**                Owoce

Kawa, herbata, woda, soki – bez ograniczeń



Pakiet Brązowy

199 zł/os

## **Powitanie Pary Młodej chlebem i solą**

**Toast**                      Lampka wina musującego

**Zupa**                        Domowy rosół z makaronem

**II Danie**                    Kotlet schabowy tradycyjny

*(2 mięsa/os )*                Grillowany filet drobiowy zapiekany z brokułem i serem

Kapsa z grzybami i serem w cieście piwnym

Roladka po żywiecku

**Dodatki**                    Ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kluski śląskie

**Sałatki**                    Surówka z marchewki i selera konserwowego, buraki po królewsku,  
mix świeżych sałat z sosem vinaigrette

**Deser**                      Puchar lodów z bitą śmietaną i sosem toffi

**Zimna płyta**              Karczek pieczony w ziołach, schab nadziewany morelą i śliwką,  
*(stół szwedzki)*              kabanosy, mix kopconych wędlin, deska serów, szyneczki z musem  
chrzanowym, tymbaliki drobiowe, galaretka z golonek, śledź w śmietanie,  
sałatka jarzynowa, sałatka Grecka, sałatka selerowa , jajka w sosie tatarskim ,  
ślimaczki z łososia na grzance , masło, pieczywo

**Kolacja I**                    Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana cannelloni  
z suszonymi pomidorami i serem fetą, kopytka, czerwona kapusta

**Kolacja II**                    Medaliony drobiowe w sosie, warzywa z pary, ziemniaczki w mundurkach  
okraszone boczkiem

**Kolacja III**                    Barszcz z krokietem

**Dodatkowo**                Owoce

Kawa, herbata, woda, soki – bez ograniczeń





## **Powitanie Pary Młodej chlebem i solą**

<b>Toast</b>	Lampka wina musującego
<b>Zupa</b>	Domowy rosół z makaronem
<b>II Danie</b> <i>(2,5 mięsa /os)</i>	Kotlet schabowy tradycyjny Szaszłyk drobiowo warzywny w chrupiącej panierce Kaczka z karmelizowanym jabłuszkiem – ¼ Devolay z masełkiem i zieloną pietruszką
<b>Dodatki</b>	Ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kluski śląskie
<b>Sałatki</b>	Surówka z marchewki z brzoskwinią, buraki po królewsku, surówka z kapusty
<b>Deser</b>	Puchar lodów z bitą śmietaną i gorącymi malinami
<b>Zimna płyta</b> <i>(stół szwedzki)</i>	Karczek pieczony w ziołach, schab nadziewany morelą i śliwką, swojskie wędliny, deska serów świata, melon z szynką parmeńską, tymbaliki drobiowe, galaretkę z golonek, szyneczki zwijane z musem chrzanowym, pasztet z żurawiną, śledź w dwóch odsłonach, sałatka jarzynowa, sałatka z grillowaną gruszką, wykwintna sałatka z kolorowego makaronu, sałatka gyros, masło, pieczywo
<b>Kolacja I</b>	Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym, szaszłyk warzywny , kopytka
<b>Kolacja II</b>	Filet z kurczaka grillowany z suszonymi pomidorkami i warzywami ,ryż , mix sałat z dipem czosnkowym
<b>Kolacja III</b>	Bogracz z kluseczkami
<b>Dodatkowo</b>	Owoce Kawa, herbata, woda, soki – bez ograniczeń



<b>Toast</b>	Lampka wina musującego
<b>Zupa</b>	Krem brokułowo - kalafiorowy
<b>II Danie</b>	Kotlet schabowy z kością
<i>(2,5 mięsa/os )</i>	Roladka wołowa prawdziwie Śląska Sakiewka z indyka z pieczarkami w serowej panierce Dorsz w sosie w towarzystwie warzyw na parze
<b>Dodatki</b>	Ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kluski śląskie
<b>Sałatki</b>	Marchewka z chrzanem , kapusta czerwona , mix sałat z dipem czosnkowym
<b>Deser</b>	Bufet słodkości: kolorowe , różnorodne desery w pucharkach
<b>Zimna płyta</b>	Karczek pieczony w ziołach, schab nadziewany morelą i śliwką, swojskie wędliny, firmowy pasztet z żurawiną, deska serów świata, jajka w sosie tatarskim z kawiolem, melon z szynką parmeńską, tymbaliki drobiowe, galaretką z golonek, szyneczki zwijane z mussem chrzanowym, śledź w dwóch odstonach, sałatka selerowa, sałatka gyros, wykwinna sałatka z kolorowego makaronu, sałatka po alzacku, ryba po grecku, swojski smalec, ogórki kiszane, chleb
<b>Kolacja I</b>	Kaczka faszerowana , kluseczki opiekane , buraczki
<b>Kolacja II</b>	Pstrąg z migdałami , frytki , sałata wiosenna
<b>Kolacja III</b>	Bufet różnorodności: golonko, żeberka, karczek, kapusta zasmażana łódeczki ziemniaczane, pierogi opiekane, chrzan, musztarda
<b>Dodatkowo</b>	Owoce Kawa, herbata, woda, soki – bez ograniczeń



## Menu do wyboru:

### Zupa :

- Kwaśnica po żywiecku z wkładką i ziemniakami 12 zł
- Żurek po staropolsku na białej kiełbasie z jajkiem 12 zł

### II Danie :

- Rolada tęczowa z karczku faszerowana , ziemniaki puree ,  
sałatka z dipem czosnkowym 29 zł
- Żeberka na ostro , ziemniaki opiekane , kapusta zasmażana 29 zł
- Roladka wołowa tradycyjna , kluski śląskie , kapusta czerwona 35 zł

### Deser :

- Sałatka owocowa z bitą śmietaną i sorbetem owocowym 12 zł
- Szarlotka z lodami i polewą czekoladową 14 zł

### Zimna płyta (stół szwedzki):

- Ekologiczne wędliny z dodatkiem serów, szyneczki z chrzanem, tymbaliki drobiowe, śledzie, jajka w sosie tatarskim, sałatka Cezar, sałatka Caprese, masło, pieczywo 19 zł
- Ekologiczne wędliny z dodatkiem serów, schab faszerowany morelą i śliwką, golonko w galarecie, tymbaliki drobiowe, szyneczki z chrzanem, jajka w sosie tatarskim, śledzie, sałatka Grecka, sałatka selerowa z szynką, masło, pieczywo 29 zł

### Kolacja:

- Gulasz po piemoncku , knedle , surówka 22 zł
- Schab po myśliwsku , ziemniaki , surówka 29 zł
- Gulasz węgierski z pieczywem 18 zł
- Bogracz 17 zł

### Napoje:

- Kawa , herbata , woda , soki – bez ograniczeń 10 zł
- Napoje 0,5 l gazowane 5 zł

**Powyżej 50 osób- rabat w wysokości 15 %**

### **Ponadto oferujemy:**

- 2 noclegi w pokojach dwuosobowych **\*gratis**
- Noclegi ze śniadaniem dla Gości weselnych w preferencyjnej cenie **85 zł os/doba**
  - Zniżki dla dzieci:  
dzieci do lat 4 – **\*gratis**  
dzieci 4-10 lat – **50 %**
  - Orkiestra , kamerzysta - **20 %**
    - Korkowe 5 zł/ szt

### **Atrakcyjne ceny alkoholi i napojów:**

- **cena i rodzaj alkoholi do indywidualnego uzgodnienia**
  - napoje gazowane 0,2L-3 zł/szt
  - napoje gazowane 0,5L-5 zł/szt

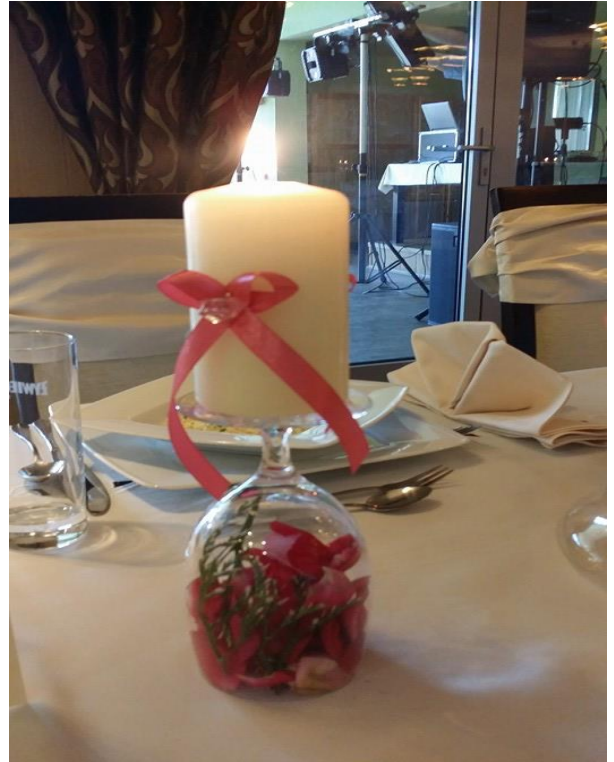
### **NOWOŚĆ !**

#### **Zorganizuj swoje wesele w tygodniu !**

Od poniedziałku do czwartku otrzymasz od Nas **20%** rabatu na całość imprezy lub do wyboru nocleg dla Gości Weselnych **\*gratis!**

(\*ilość miejsc noclegowych zależna od obłożenia na hotelu w danym terminie)

## Przykładowa Dekoracja Sali



### • Wynajem Fotobudki :

- ✓ 350 zł / h
- ✓ 500 zł / 2h
- ✓ 650 zł / 3 h
- ✓ księga gości / możliwość wklejenia zdjęć i dedykacji od Gości dla Paruy Młodej / 100 zł

### Zapewniamy :

- ✓ gadzety do zdjęć
- ✓ ilość zdjęć bez ograniczeń w wynajętym czasie
- ✓ komplet zdjęć na @
- ✓ świetna zabawa w gratisie 😊





## **Powitanie Pary Młodej chlebem i solą**

**Toast**                      Lampka wina musującego

**Zupa**                        Domowy rosół z makaronem

**II Danie**                    Kotlet schabowy tradycyjny

*(2 mięsa/os )*                Kieszonka drobiowa faszerowana pieczarkami i serem

Devolay z masełkiem i pietruszką

**Dodatki**                    Ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kluski śląskie

**Sałatki**                     Czerwona kapusta

Sałatka wiosenna z sosem vinaigrette

**Deser**                      Tort własny

**Zimna płyta**              Karczek pieczony w ziołach, schab nadziewany morelą i śliwką,

*(stół szwedzki)*              kabanosy, mix kopconych wędlin, deska serów, szyneczki z musem chrzanowym, tymbaliki drobiowe, śledź w śmietanie, sałatka jarzynowa, sałatka Grecka, sałatka selerowa , jajka w sosie tatarskim , ślimaczki z łososia na grzance , masło, pieczywo

**Kolacja I**                    Filet z kurczaka grillowany z suszonymi pomidorkami pod serową pierzynką , szyszki ziemniaczane , sałatka pekińska z dipem czosnkowym

**Kolacja II**                    Bogracz z kluseczkami

**Kolacja III**                  Flaczki lub żurek w kociołku

**Dodatkowo**                Owoce

Kawa, herbata, woda, soki – bez ograniczeń

