

20
22

Menu

propozycje weselne



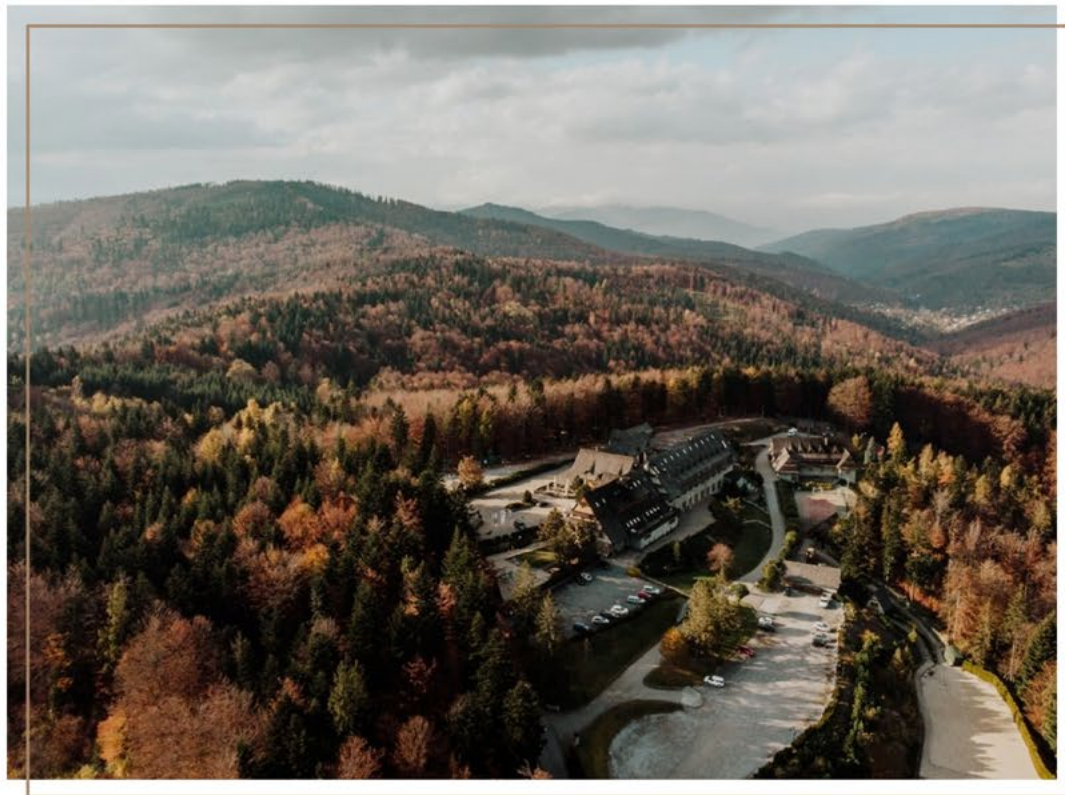
FOREST *Wedding*



Daj się porwać na wspólny spacer
po naszych miejscach!

Blżej Ci do stylu boho i aranżacji inspirowanych naturą czy może
do nowoczesnej elegancji i stylu glamour?

www.forestwedding.pl >>



Ten pomysł jest wynikiem doświadczeń, które zdobyliśmy w ciągu wielu lat organizacji przyjęć oraz spotkań z młodymi parami, dzięki którym zrozumieliśmy co jest dla nich priorytetem w tym dniu. Zaufajcie nam, a zadbamy o każdy detal Waszego przyjęcia.

Chcemy być dla Waszymi gośćmi w pełni celebrować te chwile, ciesząc się sobą i obecnością Waszych najbliższych.



Menu

PROPOZYCJE
JAŚMINOWA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE / SERWOWANE /

Filet z indyka nadziewany szparagami
podany z sosem z sera pleśniowego
i zapiekanką ziemniaczaną

PÓŁMISKI NA STÓŁ

Panierowany kotlet schabowy
De volaille drobiowy
Karczek w ziołach
Sos pieczeniowy
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Surówka z białej kapusty
Mizeria ze śmietaną

DESER / DO WYBORU /

Panna cotta z musem owocowym

Szarlotka z cynamonem
i lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone: indyk,
schab, karczek, boczek
Deska serów
Terrina wieprzowa ze śliwkami i orzechami
Tymbaliki drobiowe z groszkiem i marchewką
Oledki w salsie z czerwonej cebuli
Kanapeczki: szynka, łosoś, ser pleśniowy
Koreczki
Sałatka z kopru włoskiego
Sałatka z tułoczka
Paszтет warzywny
Pieczywo, masło

KOLACJA 1 / DO WYBORU /

Pieczona szynka wieprzowa z sosem
z piwa kocierskiego, placuszki ziemniaczane,
kapusta zasmażana

Filet z kurczaka na maślanym risotto z warzywami

KOLACJA 2 / DO WYBORU /

Polędwiczka wieprzowa z sosem
z borowików podana z tartą brokułową

Rolada z uda drobiowego podana z kopytkami
i buraczkami na ciepło

NAPOJE

Woda, lemoniada, napoje gazowane

300 ZŁ / OS

Menu

PROPOZYCJE
JAŚMINOWA

PRZYSTAWKA

Paszтет z gęsi na toście
z konfiturą z jarzębiny

Rostbef na rukoli z dojrzewającym
serem i octem balsamicznym

Losoś marynowany z tatarskim
z warzyw i kaparami

ZUPA

Bulion z gęsi z pierożkami
z mięsem i gruszką

Krem z grzybów leśnych z bagietką

Krem z pieczonych białych
warzyw z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE / SERWOWANE /

Perliczka w sosie orzechowym
/ ziemniaki w ziołach
/ pieczona marchewka

Pieczona wołowina / purée
ziemniaczane / sałatka z rukoli

Losoś w sosie kaparowym
/ tagliatelle warzywne

Udziec z dzika szpikowany
wędzoną słoniną / kaszotto z grzybami
/ konfitura z czerwonej porzeczki

DESER

Ciasto czekoladowe na konfiturze
malinowej z lodami śmietankowymi

Beza z kremem waniliowym,
musem porzeczkowym
i świeżymi owocami

Tarta cytrynowa
z lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone: indyk,
schab, karczek, boczek
Deska lokalnych serów z konfiturą
gruszkową z naszej spiżarni
Tarta ze szpinakiem i kurczakiem
Tarta z warzywami

Guacamole z suszonymi pomidorami
na bagietce
Hummus z ciecierzycy podany
ze świeżymi warzywami
Pikantny boczek z mussem jabłkowym
Koreczki: śledź z sałwą cebulową,
kurczak pieczony, mozzarella z pomidorami
Kanapeczki: szynka, łosoś, ser pleśniowy
Paszтет warzywny
Sałata rzymska z pieczonym kurczakiem
i sosem czosnkowym
Sałata ze świeżym szpinakiem, orzechami,
suszoną żurawiną i serem ogrodowym
Pieczywo i masło

KOLACJA 1 / DO WYBORU /

Filet z kurczaka kukurydzianego /
duszony szpinak / purée ziemniaczane

Cielęcina nadziewana borowikami
w sosie własnym / gnocchi / sałatka z rukoli

Udko z kaczki / kopytka / pieczone jabłko z żurawiną

Filet z sandacza z grillowaną cytryną /
pęczak z warzywami

KOLACJA 2 / DO WYBORU /

Gulasz z dzika z grzybami

Boeuf Strogonow z kluskami kładzionymi

Leczo z kolorowych warzyw

Ragout z indyka

NAPOJE

Woda, lemoniada, napoje gazowane

350 ZŁ / OS



Menu

W E G A Ń S K I E

PRZYSTAWKA

Pieczarki faszerowane kaszą
jałganą i warzywami

Carpaccio z piezzonego buraka
z sosem orzechowym i tofu

ZUPA

Zupa z soczewicy z makaronem
z cukinii

Krem z pieczonych kasztanów

DANIE GŁÓWNE

/ SERWOWANE /

Lasagne z bakłażanem /
sos pomidorowo-bazyliowy

Kotlecik z soczewicy / kukurydziany
mus / surówka z kopru włoskiego

Makaron ryżowy / pesto bazyliowe /
orzechy

DESER

/ DO WYBORU /

Sorbet cytrynowy z musem
z mango i owocami

Panna cotta z chia i musem owocowym

KOLACJA 1

/ DO WYBORU /

Papryka nadziewana komosą ryżową z warzywami

Gołąbki z kaszą z grzybami / sos pomidorowy

KOLACJA 2

/ DO WYBORU /

Placuszki z cukinii z dipem koperkowym

Kaszotto ze szparagami i skórka z cytryny

KOLACJA 3

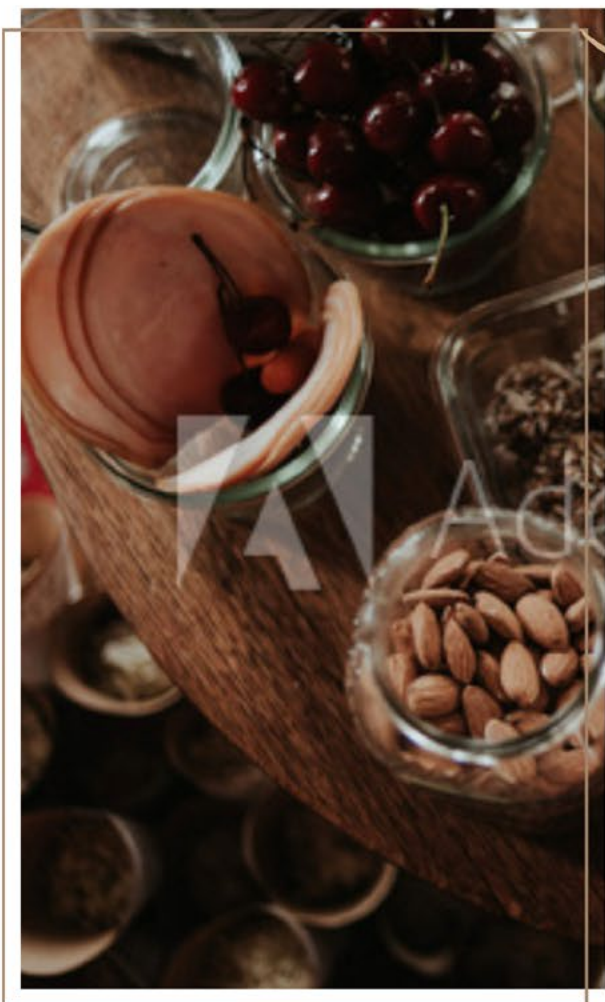
Leczo warzywney

?? ? Z Ł / O S





Bufety



KAŻDY Z
PONIŻSZYCH
BUFETÓW TO
TAKŻE ELEMENT
DEKORACYJNY
PAŃSTWA
PRZYJĘCIA.

W trosce o jego odpowiednią estetykę, bufety przygotowujemy dla min. połowy zaproszonych Gości, ale nie mniej niż dla 30 osób.



BESKIDZKI NA ZIMNO

Wiśniówka Beskidzka
Bimber Beskidzki
Udziec wieprzowy w całości
Wędliny przez nas wędzone: szynka,
karczek, schab, boczek,
kielbasa swojska
Kaszanka
Galaretka wieprzowa
Smalec, ogórki kiszone
Śliwki w boczku
Sery wędzone /oscypek, korbacze,
gołka/
Paszтет wieprzowy z konfiturą
żurawinową
Pstrąg wędzony
Chrzan
Masło, chleb

35 ZŁ / OS

BESKIDZKI NA CIEPŁO

do wyboru 6 pozycji
/alkohole oraz pieczywo
wliczone w cenę bufetu/

Przepalanka Beskidzka
Lokalna wódka ziołowa
Łurek na zakwasie z białą kiełbasą
Kocierski bigos z dzika
Żeberka duszone w kapuście
Golonko w Piwie Kocierskim
Indyk pieczony
Pierogi z miłsem
Pierogi z kapustą i grzybami
Duszonki beskidzkie
Kluski ziemniaczane po góralsku
okraszone słoniną
Sałatka ziemniaczana z kurdybankiem

54 ZŁ / OS

ANTIPASTI

Prosecco
Cytrynowka Beskidzka
Bruschetta z pomidorami
Łosoś marynowany
Melon z szynką parmeńską
Bliny ze śmietaną i kawiozem
Krewetki na salsie pomidorowej
Koreczki z mozzarella
i pomidorków koktajlowych
Wędliny /salami, szynka parmeńska,
szynka gotowana, chorizo/
Carpaccio z bresaoli
Grillowana cukinia z ricottą
Oliwki faszerowane
Papryczki nadziewane
pieczonym bakłażanem
Paluszki grissini
Pieczywo smakowe

49 ZŁ / OS



BESKIDZKIE OGNIŚKO

do wyboru 6 pozycji
/alkohol oraz pieczywo
i sosy wliczone w cenę bufetu/

Piwo Kocierskie
Karczek
Biała kielbasa
Pstrąg
Udziec drobiowy
Żeberko w miodzie
Szaszłyki z baraniny
Szaszłyki warzywne
Oscypek
Ziemniaki pieczone
Duszonki beskidzkie
Sałatka z warzyw sezonowych
Ketchup, musztarda, żurawina, sos czosnkowy

54 ZŁ / OS

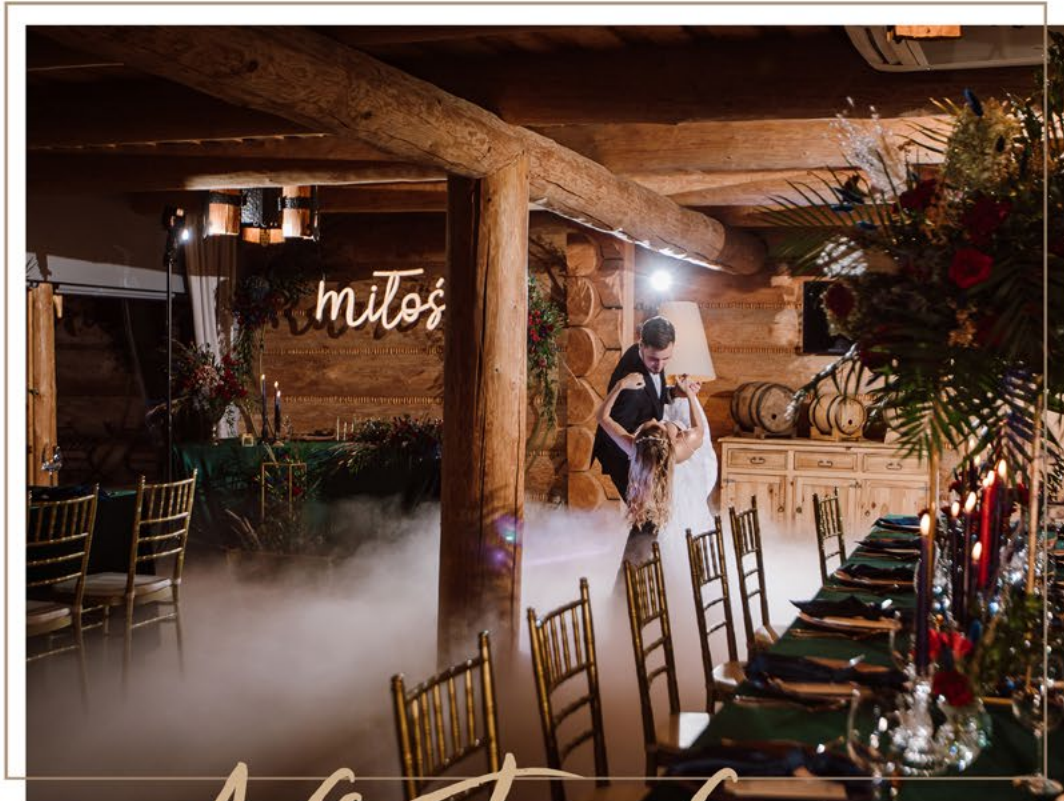
Pokoje

dla Gości weselnych

Tutaj trzeba napisać wzmiankę że mamy dużą bazę hotelową, tak żeby była o tym informacja, a żeby nie trzeba było wychodzić z żadnymi cenami od razu.

Lorem ipsum dolor sit amet enim. Etiam ullamcorper. Suspendisse a pellentesque dui, non felis. Maecenas malesuada elit lectus felis, malesuada ultricies. Curabitur et ligula. Ut molestie a, ultricies porta urna. Vestibulum commodo volutpat a, convallis ac, laoreet enim.





All Inclusive

WARIANT I

Zawiera bufet ciast i ciasteczek, tort weselny, nielimitowane wino domu, piwo oraz Wódkę Kocierzanę

95 zł/os

WARIANT II

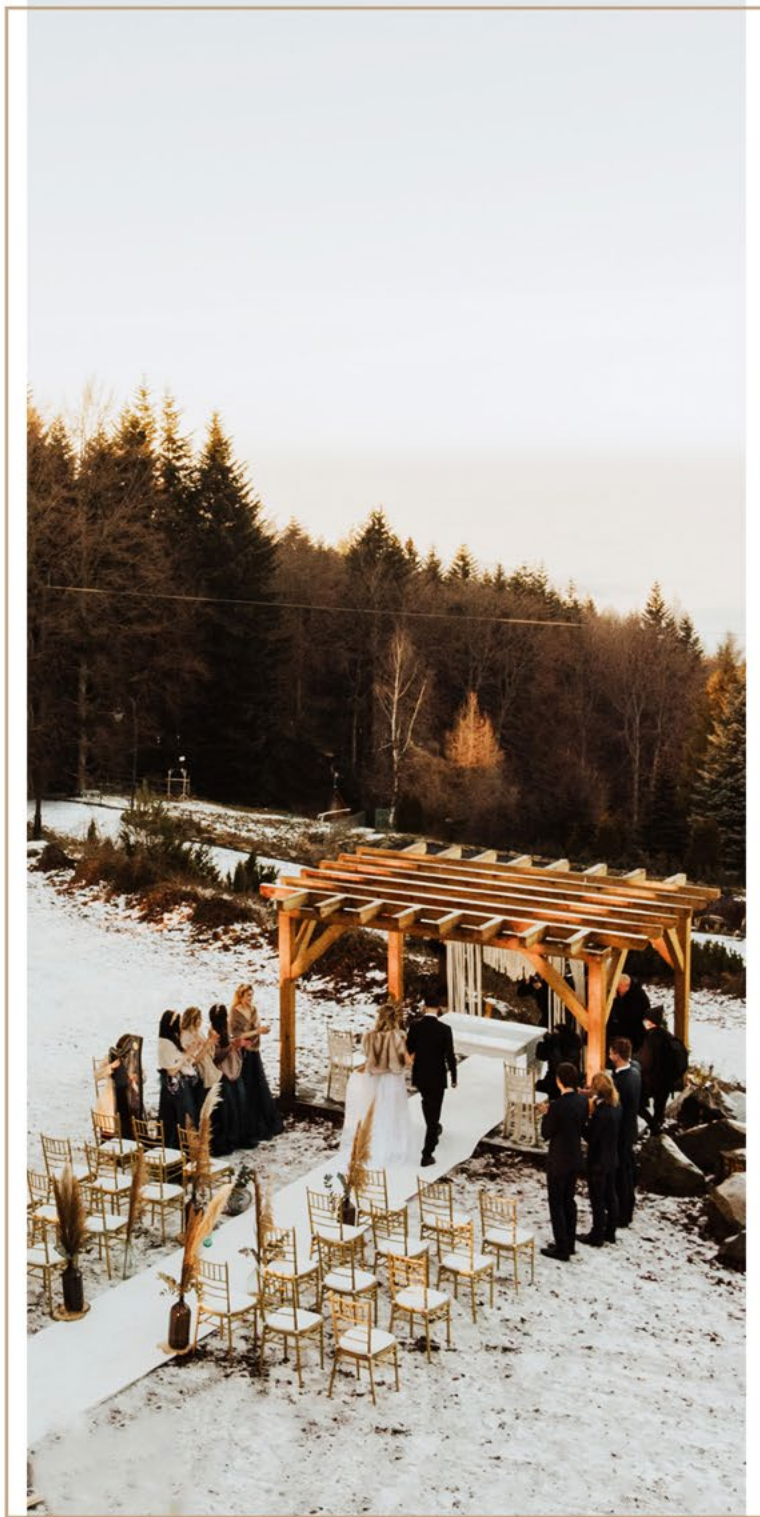
Zawiera bufet ciast i ciasteczek, tort weselny, nielimitowane alkohole: whisky i piwo w bufecie oraz Wino Domu i Wódkę Kocierzanę

120 zł/os

WARIANT III

Zawiera bufet ciast i ciasteczek, tort weselny, nielimitowane alkohole: whisky, piwo oraz regionalne alkohole w bufecie oraz Wino Domu i Wódkę Kocierzanę

130 zł/os





W specjalnie przygotowanych cenach można u nas zakupić: alkohol, ciasta i ciasteczka, tort weselny, paczki z ciastem.

Lorem ipsum dolor sit amet enim. Etiam ullamcorper. Suspendisse a pellentesque dui, non felis. Maecenas malesuada elit lectus felis, malesuada ultricies.



W ofercie zapewniamy

- › Opiekę koordynatora weselnego
- › Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- › Występ Kapeli Góralskiej (dot. Organizacji przyjęcia w sobotę)
- › Pokój dla MP z możliwością późniejszego wymeldowania do godz. 14:00
- › Zaproszenie do Hotelu w Rocznicę Ślubu (tutaj musimy przygotować specjalną dodatkową informację iż zaproszenie dotyczy jednej nocy dla 2 osób w terminie między niedzielą a czwartkiem)

Tą część chcielibyśmy aby była ładnie ubrana w słowa, jako krótki tekst o tym jak i co u nas się dzieje





PROPONUJEMY RÓWNIEŻ

- › Wieczór panieński/kawalerski
- › Ślub w plenerze
- › Strefa chill'u
- › Bar z obsługą barmańską
- › Słodkie podziękowania ze Spizarni Kocierz

OPŁATY DODATKOWE

- › Opłata za własny wnoszony alkohol / wódka,wino/ niezależnie od ilości wnoszonych sztuk 16 zł/os
- › Opłata za własny wnoszony alkohol / wódka,wino/ oraz alkohol kolorowy, niezależnie od ilości wnoszonych sztuk 19 zł/os. Z wyłączeniem obsługi oraz osób niepełnoletnich.
- › Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu cywilnego od 1000 zł
- › Opłata ZAiKS 150 zł



tel: 33 875 06 28

mail: wesele@kocierz.pl

Lorem ipsum dolor sit amet enim. Etiam ullamcorper. Suspendisse a pellentesque dui, non felis.

Maecenas malesuada elit lectus felis, malesuada ultricies. Curabitur et ligula.

Ut molestie a, ultricies porta urna.



FOREST *Wedding*