



OFERTA WESELNA





WASZE MIEJSCE NA WYJĄTKOWE WESELE

Sala weselna na 130 osób.

Profesjonalna dekoracja stołów.

Łuk ceremonialny w ogrodzie.

Ogrodzony parking.

Plac zabaw dla dzieci.

Noclegi z dostępem do zewnętrznej strefy SPA.

Możliwość organizacji poprawin w chacie grillowej.

Możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej w dowolnym terminie.

Pomoc i doradztwo w przygotowaniu wesela.

Lokalizacja – tylko 20 minut od centrum Jeleniej Góry



PAKIETY WESELNE

Werbena

Cena
319 zł/os

Uroczyste powitanie Młodej Pary

- tradycyjny chleb i sól

Aperitif na powitanie Gości

- delikatne wino musujące Prosecco

Przystawka

- tradycyjny oscypek z grilla z żurawiną

Zupa

- esencjonalny rosół na 4 rodzajach mięs

Danie główne

- kotlet schabowy z pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek

- wege gołąbek z kaszą gryczaną i fetą

Dodatki

- śledzik a'la Prowansja

- sałatka śródziemnomorska z owocami granatu, na liściach szpinaku i z mixem sałat

- sałata Cezar z chrupiącymi grzankami i soczystym kurczakiem

- bigos po staropolsku na czerwonym winie

- barszcz z krokietem francuskim

- pieczywo domowe

- deska serów regionalnych

- żurek

- kawa, bukiet herbat, soki, napoje, woda

PAKIETY WESELNE

Lawenda

Cena
349 zł/os

Uroczyste powitanie Młodej Pary

- tradycyjny chleb i sól

Aperitif na powitanie Gości

- delikatne wino musujące Prosecco

Przystawka

- delikatne medaliony z polędwicy wołowej

Zupa

- esencjonalny rosół na 4 rodzajach mięs

Danie główne

- kotlet drobiowy de volaille, bataty, mix sałat z winegret i siemieniem lnianym

- gołąbek wege z kaszą gryczaną i fetą

Dodatki

- sałatka Caprese z aromatycznym sosem balsamico i świeżą bazylią

- śledź z cebulką i oliwą na miodzie

- Carpaccio z buraka z parmezanem, oliwkami i kozim serem

- węgierska zupa gulaszowa

- wrap z łososiem lub tuńczykiem

- półmisek wędlin z naszej wędzarni

- deska serów regionalnych

- barszcz z krokietem francuskim

- bigos

- domowe pieczywo

- kawa, bukiet herbat, soki, napoje, woda

PAKIETY WESELNE

Róża

Cena
389 zł/os

Uroczyste powitanie Młodej Pary

- tradycyjny chleb i sól

Aperitif na powitanie Gości

- delikatne wino musujące Prosecco

Przystawka

- roladki drobiowe z prażonymi pestkami dyni i słonecznika

Zupa

- esencjonalny rosół na 4 rodzajach mięs

Danie główne

- kotlet schabowy, "szwajcar", ziemniaki z koperkiem i masłem, mizeria

Dodatki

- tatar wołowy z setem marynat i szalotką
- śledź w śmietanie z prażoną cebulką i jabłkiem
- orzeźwiająca sałatka warzywna z mandarynką i serem feta, doprawiona malinowym winegret
- bigos po staropolsku
- wrap z szynką i warzywami
- półmisek wędlin z naszej wędzarni
- deska serów regionalnych
- karkówka pieczona w rozmarynie
- kawa, bukiet herbat, soki, napoje, woda

PAKIETY WESELNE

Hortensja

Cena
399 zł/os

Uroczyste powitanie Młodej Pary

- tradycyjny chleb i sól

Aperitif na powitanie Gości

- delikatne wino musujące Prosecco

Przystawka

- wytrawne tartaletki nadziewane grzybami, ze śmietanką truflową i parmezanem

Zupa

- francuska cebulowa podawana z chrupiącą grzanką zapiekaną serem

Danie główne

- delikatny łosoś z grilla, kolorowy ryż, mix sałat, chipsy z jarmużu

Dodatki

- delikatna galaretka drobiowa
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałata wiosenna z regionalnych warzyw
- kaczka z wędzonym jabłkiem i żurawiną
 - zupa gulaszowa chili
- półmisek wędlin z naszej wędzarni
 - deska serów regionalnych
 - polędwiczki drobiowe w sosie
 - pieczywo domowe
- kawa, bukiet herbat, soki, napoje, woda

PAKIET PREMIUM

Nowa Prowansja

Cena
499 zł/os

Uroczyste powitanie Młodej Pary

- tradycyjny chleb i sól

Aperitif na powitanie Gości

- delikatne wino musujące Prosecco

Przystawka

- szparagi zawijane w szynce parmeńskiej z sosem remoulade

Zupa

- esencjonalny rosół wołowy z kołdunami

Danie główne

-comber z sarny, podawany z pasternakiem, karmelizowanym burakiem, jarmużem, czekoladą (70%) i sosem własnym

Dodatki

- delikatne Carpaccio wołowe
 - śledzik a'la Prowansja
- stek z polędwicy z musem chrzanowym
 - tradycyjny żur śląski
- aromatyczny Boeuf Stroganow
 - jajko pod kawiozem
- wrap z indykiem i boczkiem
- francuska tarta ze szpinakiem i fetą
- barszcz z krokietem francuskim
 - bigos myśliwski
- bryzol z polędwicy z pieczarką i szalotką
- kawa, bukiet herbat, soki, napoje, woda

POPRAWINY

*Cena
90 zł/os.*

Zupa (do wyboru):

- kwaśnica na żeberkach
- zupa gulaszowa

Danie główne

- pieczone udka z kurczaka
- grillowane warzywa
- stół z daniami z wesela

Napoje

- kawa, bukiet herbat, soki, napoje, woda

DODATKI

Od 45 zł/osoba

Stół wiejski

(dla minimum 45 osób)

- smalec domowy ze skwarkami
- lokalne kiszonki i marynaty
- domowe pieczywo
- aromatyczne masło ziołowo-czosnkowe
- mięsa pieczone: boczek rolowany z ziołami, karczek, soczysty schab
- wędzona kielbasa
- tradycyjny pasztet wiejski
- ćwikła z chrzanem
- deska serów regionalnych
- wege pasztet
- ogórek kiszony

Od 45zł/osoba

Słodki stół

- domowe ciasta z sezonowymi owocami
- tartaletki
- deserki
- galaretki
- kosz owoców

*Monoporcje - wycena indywidualna

USŁUGI DODATKOWE

Organizacja ślubu cywilnego lub humanistycznego – 1500 zł

Koszt urzędnika około 1000 zł.

Rezerwacja sali weselnej dla wesela poniżej 50 osób – 3000 zł
(powyżej 50 osób – bez opłat).

Opakowania jednorazowe wydawane Gościom – 300 zł.

Przedłużenie imprezy weselnej – 1000 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Przedłużenie poprawin – 600 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Opłata korkowa – 15 zł/osoba.

Własna dekoracja sali weselnej – 500 zł

Open bar firmy zewnętrznej – 1000 zł

Nocleg Pary Młodej w dniu wesela – 450 zł za noc. Zameldowanie od 12.00, wymeldowanie do 14.00.

Możliwość zamówienia seansu w saunie
i bali ogrodowej – 500 zł/godzina.

Możliwość skorzystania z oferty masażu i zabiegów w naszym gabinecie kosmetycznym – zgodnie z ofertą dostępną w pokojach i recepcji.

WAŻNE INFORMACJE

- Organizując Wasze wesele jesteśmy otwarci na wszelkie pomysły i negocjacje.
- Współpracujemy z wieloma usługodawcami z branży ślubnej, dlatego możemy polecić profesjonalistów oraz atrakcje, które przypadną Wam oraz Waszym gościom do gustu.
- Dla obsługi muzycznej i foto/video oferujemy 30% zniżki na menu.
- Możliwe jest ustalenie indywidualnego menu, opcji wegetariańskiej lub potraw uwzględniających specjalną dietę lub alergeny, a także tematycznego bufetu zgodnie z wizją Młodej Pary.
- Dzieci do 3 lat – wesele oraz poprawiny – gratis.
- Dzieci do 6 lat – wesele oraz poprawiny – 30% rabatu.
- Wesele rozpoczyna się o godzinie 16.00 i trwa do 3.00 (możliwe dostosowanie godzin uroczystości do wymagań Pary młodej).
- Poprawiny zaczynają się o godzinie 12.00 i trwają do 17.00 (możliwe dostosowanie godzin do wymagań Pary młodej).
- Ze względu na inflację, wzrastające ceny obsługi i jedzenia – organizator zastrzega sobie prawo do doliczenia do 10% ceny wesela.
- Za szkody wyrządzone przez uczestników wesela odpowiada zamawiający.
- W obiekcie posiadamy 21 miejsc noclegowych. Cena noclegu bez śniadania to 200 zł. Doba pobyтова rozpoczyna się o 15.00, kończy się o 11.00. Możliwość zarezerwowania więcej niż jednego noclegu.
- W cenę wesela nie jest wliczony alkohol, tort.
- Usługa krojenia tortu i serwisu tortu jest dodatkowo płatna i ustalana indywidualnie w zależności od ilości gości.
- W cenę wesela wliczona jest podstawowa dekoracja w kolorach białym, szarym i srebrnym. Samodzielne przygotowanie sali lub korzystanie z firmy zewnętrznej ustalamy indywidualnie.

Warunki płatności: 20% w celu rezerwacji terminu, w dniu podpisania umowy.

II rata – 20% płatna do 6 miesięcy przed weselem.

Pozostała kwota – płatna do 30 dni przed weselem, zgodnie z terminem wyznaczonym w umowie.

Wesele poza sezonem

Przy organizacji wesela poza sezonem – 15% rabatu!

Zapytajcie nasz zespół o szczegóły.





Kontakt

Nowa Prowansja
Chrośnica 41, 58-508 Chrośnica
telefon: 781 879 209
e-mail: rezerwacje@nowaprowansja.eu
www.nowaprowansja.eu