

IDEALNE MIEJSCE NA PRZYJĘCIE WESELNE

Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu każdego z nas...

Chcielibyśmy sprawić, aby ta uroczystość pozostała w pamięci Państwa i Państwa gości niepowtarzalnym i długo wspomnianym wydarzeniem. Przygotowaliśmy ofertę weselną, w której chcemy spełnić Państwa oczekiwania, poczynawszy od wyjątkowego menu i pięknie udekorowanych wnętrz, po doskonałą obsługę. Z przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa uroczystości wsłuchując się w Państwa sugestie i wyobrażenia dotyczące tej wyjątkowej chwili...

SALE BANKIETOWE

Przyjęcia w **Gościńcu Nad Gopłem** organizowane są w dwóch eleganckich, przestronnych i klimatyzowanych salach bankietowych, które możemy połączyć zależnie od Państwa potrzeb.



SALA PLENEROWA

Sala plenerowa jest to piękny namiot usytuowany w ogrodzie. Pomieści ok 80 osób. Jest to wyjątkowe miejsce, jedyne w okolicy, gdzie możemy zorganizować wesele w plenerze bez względu na panującą aurę.



Gosciniec Nad Gopłem

Tel. 696 447 109

Radziejowska 64, 88-153 Kruszwica

gosciniac@nadgoplem.pl

www.nadgoplem.pl

DEKORACJE

Współpracujemy z profesjonalnym studio dekoracji i florystyki, dlatego też zgodnie z Państwa życzeniem przygotowujemy właściwy na tę okazję uroczysty i elegancki wystrój sali bankietowej.



USŁUGI DODATKOWE

Państwa uroczystość może zostać wzbogacona o:

- Tort weselny
- Barman
- Fotobudka
- Candy Bar
- Fontanna czekolady
- Balony helowe LED



Goscinię Nad Gopłem

Tel. 696 447 109
Radziejowska 64, 88-153 Kruszwica
goscinię@nadgopłem.pl
www.nadgopłem.pl

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO nr 1 310zł/os

Specjalnie dla Państwa Szef kuchni **Gościńca Nad Gopłem** przygotował propozycje wykwinnego menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne. Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje indywidualnego menu.

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

OBIAD (4 porcje na osobę)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Karkówka krojona opiekana w ziołach
- Chrupiący kotlet de volaille
- Filet z kurczaka z pomidorami suszonymi w sosie szpinakowym
- Rolada wieprzowa po kujawsku w sosie pieczeniowym
- Pieczony filet kaczki podany z jabłkami i kapustą czerwoną
- Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami
- Polędwica wieprzowa w sosie śliwkowym
- Filet z łososia w sosie z musztardy francuskiej

DODATKI

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Kulki ziemniaczane
- Kompozycja warzyw gotowanych
- Bukiet surówek(3 rodzaje)

DESER

- Ciasto naszego wypieku
- Lody waniliowe z bitą śmietaną i malinami
- Kawa bez ograniczeń
- Herbata bez ograniczeń

Gosciniac Nad Gopłem

Tel. 696 447 109
Radziejowska 64, 88-153 Kruszwica
gosciniac@nadgoplem.pl
www.nadgoplem.pl

ZIMNE ZAKĄSKI

- Mini burgery drobiowe
- Pularda w sosie tatarskim
- Befszyk tatarski podany na grzankach ziołowych
- Galantyna z kurczaka z warzywami
- Szynka z sałatką jarzynową w galarecie
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z rukolą, polędwicą wieprzową i suszonymi pomidorami
- Pstrąg wędzony
- Schab pieczony z chrzanem i szczypiorkiem
- Rolada z łososia i szpinaku
- Mini tortilla z kurczakiem i sałatą rzymską
- Pieczywo

DANIE CIEPŁE II

- Nuggetsy drobiowe
- Pieczone żeberka podane z frytkami

DANIE CIEPŁE III

- Barszcz czerwony
- Udziec wieprzowy z sosem chrzanowym i żurawiną
- Ziemniaki zapiekane serem i boczkiem
- Kapusta zasmażana

DANIE CIEPŁE IV

- Szaszłyki drobiowe z papryką, cukinią i cebulą
- Golonki gotowane z kapustą i grzybami
- Żurek/ Flaki

Gosciniac Nad Goplom

Tel. 696 447 109
Radziejowska 64, 88-153 Kruszwica
gosciniac@nadgoplen.pl
www.nadgoplen.pl

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO nr 2 350zł/os

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

OBIAD (5 porcji na osobę)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Karkówka krojona opiekana w ziołach
- Chrupiący kotlet de volaille
- Filet z kurczaka z pomidorami suszonymi w sosie szpinakowym
- Rolada wieprzowa po kujawsku w sosie pieczeniowym
- Pieczony filet kaczki podany z jabłkami i kapustą czerwoną
- Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami
- Polędwica wieprzowa w sosie śliwkowym
- Filet z łososia w sosie z musztardy francuskiej

DODATKI

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Kulki ziemniaczane
- Kompozycja warzyw gotowanych
- Bukiet surówek (3 rodzaje)
- Kapusta modra gotowana z rodzynkami

DESER

- Ciasto naszego wypieku
- Lody waniliowe z bitą śmietaną i malinami
- Kawa bez ograniczeń
- Herbata bez ograniczeń

Gosciniac Nad Goplem

Tel. 696 447 109
Radziejowska 64, 88-153 Kruszwica
gosciniac@nadgoplem.pl
www.nadgoplem.pl

ZIMNE ZAKĄSKI

- Mini burgery drobiowe
- Pularda w sosie tatarskim
- Befsztyk tatarski podany na grzankach zielonych
- Galantyna z kurczaka z warzywami
- Szynka z sałatką jarzynową w galarecie
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z rukolą, polędwicą wieprzową i suszonymi pomidorami
- Pstrąg wędzony
- Schab pieczony z chrzanem i szczypiorkiem
- Rolada z łososia i szpinaku
- Mini tortilla z kurczakiem i sałatą rzymską

DANIE CIEPŁE II

- Nuggetsy drobiowe
- Pieczone żeberka podane z frytkami

DANIE CIEPŁE III

- Barszcz czerwony
- Udziec wieprzowy z sosem chrzanowym i żurawiną
- Ziemniaki zapiekane serem i boczkiem
- Kapusta zasmażana

DANIE CIEPŁE IV

- Szaszłyki drobiowe z papryką, cukinią i cebulą
- Golonki gotowane z kapustą i grzybami
- Żurek/ Flaki

NAPOJE bez limitu

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, woda niegazowana z cytryną
- Napoje gazowane: Pepsi Cola, 7up, Mirinda,

INFORMACJE DODATKOWE

1. Organizacja wesela w Gościńcu Nad Gopłem upoważnia Państwa do:

- 10% zniżki na organizację Chrztu pierwszego dziecka ze szczęśliwego związku Pary Młodej

- 20% zniżki na kolację z okazji I Rocznicy Ślubu

2. Istnieje możliwość bezpłatnego wniesienia alkoholu na przyjęcie. Nie pobieramy korkowego, ani opłat za obsługę alkoholu.

3. Czas podawania potraw zależy od orkiestry, a proponowana przez nas kolejność jest zgodna z ofertą.

4. Cena menu dla obsługi takiej jak zespół muzyczny, fotograf wynosi 50% kwoty podstawowej.

5. Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 3 do 8 lat 50% kwoty podstawowej.

6. Stół z owocami- koszt przygotowania i obsługi wynosi 600zł.

Ananas, Kiwi, Arbuz, Śliwka, Mandarynka, Pomarańcza, Winogrono, Jabłko, Melon, Banan oraz owoce sezonowe: Czereśnia, Truskawka.

7. Fontanna belgijskiej czekolady z kruchymi ciastkami- koszt przygotowania i obsługi wynosi 500zł.

8. Stół wiejski- koszt przygotowania i obsługi wynosi 1000zł.

Kielbasa, kaszanka, szynka, polędwica, ogonówka, salceson, smalec, ogórki małosolne, pasztet, chleb wiejski.

9. Grill w ogrodzie- koszt przygotowania i obsługi- 30zł/os.

Filet z kurczaka, karkówka, kaszanka z cebulą, szaszłyk drobiowy, ziemniaki zapiekane, sałatka z ziemniaków, sałatka z ogórka i pomidora, sosy.

10. Oferujemy także dekorację krzeseł białymi lub czarnymi pokrowcami w cenie 5zł/os.

11. Ceny za usługi hotelowe:

- pokój jednoosobowy 160zł

- pokój dwuosobowy 240zł

- pokój trzyosobowy 300zł

12. Pokój dla Nowożeńców gratis!

13. Koszt śniadania dla gości weselnych 30zł/os.

14. Koszt poprawiny 70zł/os.

15. Doba hotelowa trwa od 14:00 w dzień wesela do 12:00 dnia następnego.

Gosciniac Nad Gopłem

Tel. 696 447 109

Radziejowska 64, 88-153 Kruszwica

gosciniac@nadgoplem.pl

www.nadgoplem.pl