Wesele

TWOJE POTRZEBY MIARĄ NASZYCH MOŻLIWOŚCI

OFERTA WESELNA

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z oferty organizacji przyjęcia weselnego w Oberży.
Zapewniamy, że zorganizujemy Państwu przyjęcie na wysokim poziomie,
a Gości przyjmiemy ze staropolską gościnnością.
Przedstawione opcje menu są jedynie propozycjami.
Chcemy podkreślić, iż jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i preferencje.

Zachwycimy Was

- ★ ceną wesela od 150 zł
- ★ brakiem kosztów organizacyjnych
- ★ dekoracjami kwiatowymi
- ★ opieką certyfikowanego wedding plannera

SKARBEK
OBERŻA

www.oberza.lubinpex.com.pl

WAŻNE INFORMACJE

W RAMACH ORGANIZACJI UROCZYSTOŚCI WESELNEJ OFERUJEMY:

★ DEKORACJE KWIATOWE

★ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

★ TRADYCYJNE POWITANIE MŁODYCH CHLEBEM I SOLĄ

★ TOAST WINEM MUSUJĄCYM

★ PARKING DLA GOŚCI WESELNYCH

★ CENY NOCLEGU DLA GOŚCI WESELNYCH 60 ZŁ ZA OSOBĘ W POKOJU 2, 3 - OSOBOWYM

★ MENU DLA DZIECI DO LAT 3 BEZPŁATNIE, OD 4 DO 10 LAT 50% ZNIŻKI

★ ZAPROSZENIE NA KOLACJĘ I 10% ZNIŻKI
NA NASTĘPNĄ ZORGANIZOWANĄ IMPREZĘ LUB PRZYJĘCIE

★ BRAK OPŁAT SERWISOWYCH

MENU I

150 ZŁ/OSOBA

ZUPA

★ Rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE
2 porcje mięsa na osobę

★ Tradycyjny rumiany kotlet schabowy
★ Udko z kurczaka faszerowane białą kaszą gryczaną i borowikami
★ Pierś z kurczaka zagrodowego z pieca na szpinaku
★ Stek wieprzowy siekany z cebulką
★ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

DODATKI WARZYWNE
1,5 porcji na osobę

★ Bukiet surówek (3 rodzaje)
★ Buraczki na ciepło lub kapusta zasmażana

DODATKI SKROBIOWE
1,5 porcji na osobę

★ Ziemniaki z masłem i koperkiem
★ Kluski śląskie lub kopytka

ZIMNE PRZEKĄSKI
5 porcji na osobę, 7 do wyboru

☐ Półmisek mięs pieczystych
☐ Galaretka drobiowa z brokułami
☐ Filet z morszczuka na sałatce z pikli i jogurtu.
☐ Pasztet z udźca prosiaka z żurawiną lub sosem tatarskim
☐ Szynka z pastą chrzanową
☐ Śledź po staropolsku ze śmietaną i jabłkiem
☐ Tortille z różnymi dodatkami
☐ Sałatka z makaronem grandine, szynką dojrzewającą i dressingiem cytrynowym
☐ Sałatka z grillowanym kurczakiem
☐ Sałatka z pieczarkami i zielonym groszkiem
☐ Pieczywo

GORĄCE POSIŁKI W TRAKCIE WIECZORU:

★ Pieczona golonka wieprzowa na kapuście z grzybami
★ Barszcz z krokietem lub pasztecikiem

W CENIE:

★ Chleb weselny
★ Szampan do toastu
★ Serwis kawowy bez limitu

MENU II

180 ZŁ/OSOBA

ZUPA
I do wyboru

- ☐ Rosół domowy z makaronem
- ☐ Krem brokułowy z płatkami migdałowymi
- ☐ Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
- ☐ Zupa z królewskich warzyw z pulpecikami z piersi indyczej

DANIE GŁÓWNE
2,5 porcje na osobę, 5 do wyboru

- ☐ Tradycyjny rumiany kotlet schabowy
- ☐ Zraz wieprzowy z sosem myśliwskim
- ☐ Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorami i mozarellą
- ☐ Roladka z kurczaka faszerowna szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ☐ Pieczeń wieprzowa szpikowana czosnkiem w sosie własnym
- ☐ Stek wieprzowy z cebulą
- ☐ Roladka schabowa z pieczarkami i serem
- ☐ Filet z pstrąga w cieście ziołowym

DODATKI WARZYWNE
2 porcje na osobę

- ☐ Bukiet surówek (3 rodzaje)
- ☐ Buraczki na ciepło lub kapusta zasmażana

DODATKI SKROBIOWE
2 porcji na osobę

- ☐ Ziemniaki z masłem i koperkiem
- ☐ Łódeczki ziemniaczane lub frytki
- ☐ Kluski śląskie lub kopytka

MENU II

180 ZŁ/OSOBA

ZIMNE PRZEKĄSKI
6 porcji na osobę, 9 do wyboru

- ▢ Półmisek mięs pieczystych
- ▢ Galaretka drobiowa z brokułami
- ▢ Filet z morszczuka na sałatce z pikli i jogurtu
- ▢ Pasztet z udźca prosiaka z żurawiną lub sosem tatarskim
- ▢ Szynka z pastą chrzanową
- ▢ Śledź po staropolsku ze śmietaną i jabłkiem
- ▢ Tortille z różnymi dodatkami
- ▢ Sałatka z makaronem grandine, szynką dojrzewającą i dressingiem cytrynowym
- ▢ Sałatka z grillowanym kurczakiem
- ▢ Sałatka z pieczarkami i zielonym groszkiem
- ▢ Łosoś wędzony z twarożkiem cytrynowym
- ▢ Tymbaliki z jajkiem przepiórczym i dorszem
- ▢ Półmisek wędlin staropolskich z pilkami ścinawskimi
- ▢ Sałatka bawarska z pieczonym bekonem i ziemniakami
- ▢ Pieczywo

GORĄCE POSIŁKI W TRAKCIE WIECZORU:
3 do wyboru

- ▢ Pieczona golonka wieprzowa na kapuście z grzybami
- ▢ Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- ▢ Zupa gulaszowa z prosiaka pachnąca ziołami
- ▢ Ragout drobiowe z marynowanymi warzywami
- ▢ Gołąbki jarskie lub mięsne z kaszą gryczaną na sosie grzybowym
- ▢ Flaczki wołowe podawane z ciepłą bułeczką

DESER

- ★ Ciasta domowe własnej produkcji 200g/osoba

NAPOJE

- ★ Soki owocowe – 1 litr na osobę (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka)
- ★ Woda mineralna z cytryną – 1 litr na osobę
- ★ Serwis kawowy bez limitu

W CENIE:

- ★ Chleb weselny
- ★ Szampan do toastu

MENU III

250 ZŁ/OSOBA

ZUPA
1 do wyboru

- ▢ Consome cielęce z nudlami makaronowymi i kurczakiem
- ▢ Zupa grzybowa z kaszą pęczak
- ▢ Tradycyjny rosół z makaronem
- ▢ Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią
- ▢ Zupa z królewskich warzyw z pulpecikami z piersi indyczej

DODATKI SKROBIOWE
2 porcje na osobę, 3 do wyboru

- ▢ Ziemniaki z masłem i koperkiem
- ▢ Łódeczki ziemniaczane lub frytki
- ▢ Kluski śląskie lub kopytka
- ▢ Risotto z warzywami

DODATKI WARZYWNE
2 porcje na osobę, 3 do wyboru

- ▢ Bukiet surówek (3 rodzaje)
- ▢ Buraczki na ciepło lub kapusta zasmażana
- ▢ Warzywa na gorąco
- ▢ Kapusta pekińska duszona w śmietanie z koperkiem

DANIE GŁÓWNE
3 porcje na osobę, 6 do wyboru

- ▢ Polędwica wieprzowa sous-vide z sosem pepe-verde
- ▢ Łosoś na szpinaku pachnącym limonką
- ▢ Sztufada wołowa faszerowana wiejską słoniną
- ▢ Tradycyjny rumiany kotlet schabowy
- ▢ Zraz wieprzowy z sosem myśliwskim
- ▢ Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorami i mozarellą
- ▢ Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ▢ Pieczeń wieprzowa szpikowana czosnkiem w sosie własnym
- ▢ Stek wieprzowy z cebulą
- ▢ Roladka schabowa z pieczarkami i serem
- ▢ Filet z pstrąga w cieście ziołowym

MENU III

250 ZŁ/OSOBA

ZIMNE PRZEKĄSKI
6 porcji na osobę, 10 do wyboru

- ▢ Tatar z sezonowanej wołowiny z marynatami
- ▢ Tatar z polędwicy tuńczyka z limonką
- ▢ Carpaccio z kaczki z malinowym dressingiem
- ▢ Ciasteczka francuskie z różnymi pastami
- ▢ Półmisek mięs pieczystych
- ▢ Galaretka drobiowa z brokułami
- ▢ Filet z morszczuka na sałatce z pikli i jogurtu
- ▢ Pasztet z udźca prosiaka z żurawiną lub sosem tatarskim
- ▢ Szynka z pastą chrzanową
- ▢ Śledź po staropolsku ze śmietaną i jabłkiem
- ▢ Tortille z różnymi dodatkami
- ▢ Sałatka z makaronem grandine, szynką dojrzewającą i dressingiem cytrynowym
- ▢ Sałatka z grillowanym kurczakiem
- ▢ Sałatka z pieczarkami i zielonym groszkiem
- ▢ Łosoś wędzony z twarożkiem cytrynowym
- ▢ Tymbaliki z jajkiem przepiórczym i dorszem
- ▢ Półmisek wędlin staropolskich z piklami ścinawskimi
- ▢ Sałatka bawarska z pieczonym bekonem i ziemniakami
- ▢ Pieczywo

DESER

- ★ Ciasta domowe własnej produkcji 250g/osoba
- ★ Mini deserki
- ★ Owoce sezonowe 250g/osoba

GORĄCE POSIŁKI W TRAKCIE WIECZORU:
4 do wyboru

- ▢ Udziec wieprzowy na kapuście lub sosie grzybowym
- ▢ Indyk po hawajsku w całości serwowany
- ▢ Rolada z dzika faszerowana wędzoną słoniną podana z kaszą i kiszonym ogórkiem
- ▢ Pieczona golonka wieprzowa na kapuście z grzybami
- ▢ Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- ▢ Zupa gulaszowa z prosiaka pachnąca ziołami
- ▢ Ragout drobiowe z marynowanymi warzywami
- ▢ Gołąbki jarskie lub mięsne z kaszą gryczaną na sosie grzybowym
- ▢ Flaczki wołowe podawane z ciepłą bułeczką

NAPOJE BEZ LIMITU

- ★ Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka)
- ★ Woda mineralna z cytryną
- ★ Napoje gazowane (Coca Cola, Sprite, Fanta)
- ★ Serwis kawowy

ALKOHOL

- ★ Wódka 0,5l na parę (Sobieski, Żołądkowa de Lux, Krupnik)
  Zamiennie na butelkę wina 0,75l

RÓWNIEŻ W CENIE

- ★ Chleb weselny
- ★ Szampan do toastu

MENU POPRAWINY

5 GODZIN

POPRAWINY I - 40 ZŁ/OSOBA

ZUPA

★ Żurek według oberżanej receptury z kiełbasą i jajkiem

DANIE GORĄCE

1 danie do wyboru

- ▢ Pieczone udka na salsie warzywnej
- ▢ Szaszłyk drobiowy na kapuście pekińskiej duszonej z chrzanem
- ▢ Gołąbki z sosem pomidorowym lub pieczarkowym
- ★ Serwis kawowy

POPRAWINY II - 50 ZŁ/OSOBA

ZUPA

★ Żurek według oberżanej receptury z kiełbasą i jajkiem

DANIE GORĄCE

1 danie do wyboru

- ▢ Grillowany filet drobiowy na sosie serowo-brokułowym z maślanymi ziemiakami i bukietem surówek
- ▢ Schab pieczony na sosie pieczarkowym z maślanymi ziemniakami i bukietem surówek
- ▢ Karczek pieczony na kapuście pekińskiej duszonej z chrzanem z maślanymi ziemniakami
- ★ Serwis kawowy

MENU DODATKOWE

NAPOJE

- ▢ Soki 7 zł/1 l
  (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka)
- ▢ Woda minerlana z cytryną 4 zł/1 l
- ▢ Napoje gazowane 5 zł/0,5 l
  (Coca Cola, Fanta, Sprite)

ALKOHOL

- ▢ Wódka Sobieski 25 zł/ 0,5 l
- ▢ Wódka Krupnik 25 zł/ 0,5 l
- ▢ Wódka Żołądkowa Gorzka De Lux 25 zł/ 0,5 l
- ▢ Wódka Wyborowa 30 zł/ 0,5 l
- ▢ Wódka Smirnoff 30 zł/ 0,5 l
- ▢ Wódka Finlandia 40 zł/ 0,5 l

STAROPOLSKI STÓŁ

- ▢ Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami z Tadkowej wędzarni, ze smalcem, domowymi pierogami, chlebem staropolskim i marynatami
  800 zł

DODATKOWO

- ▢ Udziec pieczony podany na kapuście z grzybami
  600zł (Iszt na ok 40-50 osób)

- ▢ Udziec pieczony po staropolsku czyli z sosem z suszonych podgrzybków
  600zł (Iszt na ok 40-50 osób)

KALENDARZ ŚLUBNY

ROK PRZED ŚLUBEM

6 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

4 MIESIĄCE PRZED ŚLUBEM

2 MIESIĄCE PRZED ŚLUBEM

MIESIĄC PRZED ŚLUBEM

2 TYGODNIE PRZED ŚLUBEM

TYDZIEŃ PRZED ŚLUBEM

DZIEŃ PRZED ŚLUBEM

NOTATNIK

SKARBEK

OBERŻA

Oberża SKARBEK
Lubin | ul. Budowniczych LGOM 22
tel. + 48 76 746 57 40, 76 746 57 00
www.oberza.lubinpex.com.pl
RestauracjeOberzaLubin