



PAKIET  
DIAMENT

2024 / 2025



---

---

T A R A

---

---





**PAKIET DIAMENTOWY**  
**440 PLN**

*Powitanie chlebem i solą*  
*Aperitif: Wino musujące*  
*Obiad weselny 3 daniowy*  
*Deser*

*4 kolacje serwowane*  
**TORT**

*Bufet zimnych zakąsek*  
*Słodki bufet, ciasta, owoce*  
*Bufet staropolski (na ciepło, na zimno)*  
*Napoje bezalkoholowe gazowane*  
*Kawa, herbata, soki, woda mineralna*  
*Alkohol (wódka, wino)*

**WSZYSTKO BEZ OGRANICZEŃ**  
*Słodkie paczki dla Gości*

*Zapewniamy odświętny wystrój, świece i kwiaty na stołach, złote lub srebrne podtalerze, lampiony*  
*Apartament dla Nowożeńców - GRATIS*  
*(sejf w pokoju nowożeńców)*

**HOTEL TARA**

*60 miejsc noclegowych*  
*120 zł od osoby/150 zł od osoby ze śniadaniem*

**PONADTO OFERUJEMY**

*Dwie klimatyzowane sale na łączną liczbę gości do 350 osób*  
*Rzutnik multimedialny i ekran do dyspozycji*  
*Duży, darmowy parking*  
*Agregat prądu*  
*Monitoring*  
*Winda*

**DODATKOWE ATRAKCJE**

*Usługa barmańska*  
*Ciężki dym*  
*Fotobudka*  
*Dmuchańce dla dzieci*

**OPLATA DLA DZIECI**

*Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie*  
*Dzieci do 6 roku życia - 50% ceny*



## UROCZYSTE MENU

(do wyboru)

### PRZYSTAWKA

*Pasztet z kaczki z sosem wiśniowym, cebulka perłowa oraz grzanka korzenna*  
*Salatka Capresse, pomidory, mozzarella, orzechy z bazylią i pesto*  
*Śledź z marynowaną cebulką, ziemniak z ogniska oraz kwaśna śmietana*  
*Carpaccio z buraka z rukolą, orzechami włoskimi i kozim serem*  
*Łosoś pieczony w glazurze limonkowo – pomarańczowej oraz owoce*  
*Łódeczki z cykorii z warzywami/serem kozim/serem pleśniowym*  
*Balsamiczne płatki z kurczaka, podane na rukoli w sosie winegret, miodowo-musztardowym*

### ZUPA

*Rosół królewski z makaronem*  
*Krem z pomidorów z mozzarellą, pesto bazyliowe z paluszkami grissini*  
*Krem z grzybów leśnym, oliwa truflowa, świeży tymianek z maślaną grzanką*  
*Krem z cukinii z listkami świeżej mięty i kurkumą*  
*Krem z brokułów z prażonymi migdałami*

### DANIE GŁÓWNE

*Devolay z masłem koperkowym oraz pieczeń schabowa, puree ziemniaczane z zestawem surówek*  
*Wieprzowy Cordon Blue, opiekane ziemniaczki z rozmarynem i tymiankiem oraz zestaw surówek*  
*Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą*  
*Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z kaszą gryczaną oraz zestaw surówek*  
*Rolada schabowa faszerowana grzybami w sosie portobello, z ziemniakami pieczonymi i fasolką*  
*Udka z kaczki w sosie winno – owocowym, z puree ziemniaczanym, pomidorki, mix sałat*

### DESER

*Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną oraz sosem czekoladowym lub malinowym*  
*Szarlotka na ciepło z lodami i sosem czekoladowym*  
*Tiramisu*  
*Panna cotta z musem malinowym*  
*Domowe ciasto z owocami i słodką śmietanką*

### I oraz II DANIE GORĄCE

*Polędwica z dorsza w pomidorkach koktajlowych, makaron grandine, czosnek pietruszka*  
*Szarpana wieprzowina, kaszotto grzybowe oraz piklowana cebulka*  
*Risotto, confitowane pomidorki z grillowaną pierśią kurczaka*  
*Wolno pieczony boczek z opiekаныmi ziemniakami w sosie pieprzowy, mix sałat*  
*Tagiatelle nero z krewetkami, doprawione chili, czosnkiem i pietruszką*  
*Panierowany kurczak z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, bazylią, opiekane ziemniaczki, zestaw surówek*  
*Żeberka BBQ, ziemniak pieczony w soli oraz surówka coleslaw*

### III DANIE GORĄCE

*Strogonow z pieczywem*  
*Wołowina po burgundzku*  
*Zupa tajska Tom Yum z kurczakiem*  
*Gnocchi z gulaszem wieprzowym*



#### **IV DANIE GORĄCE**

*Barszcz czerwony z krokietem mięsny lub z kapustą i grzybami, lub z kapuśniaczkiem*  
*Francuska zupa cebulowa podawana z grzanką serową*  
*Żurek ze swojską białą kielbasą*  
*Kwaśnica góralska na wędzonych żeberkach*

*Istnieje możliwość uwzględnienia w menu diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej i innych.*  
*Istnieje możliwość uwzględnienia i opracowania menu dla dzieci.*

#### **POPRAWINY**

*Poprawiny „Uroczysty obiad”, 150 zł za osobę*  
*Poprawiny „Impreza okolicznościowa”, 250 zł za osobę*  
*Poprawiny „Impreza taneczna”, 300 zł za osobę*

#### **DODATKI:**

*Profesjonalna obsługa barmańska to gwarancja szampańskiej imprezy*

##### **Usługa barmańska „Srebrna”**

*do 100 osób – 3000 zł*  
*101-150 osób – 3500 zł*  
*od 151 osób – 4000 zł*

##### **Usługa barmańska „Złota”**

*do 100 osób – 3500 zł*  
*101-150 osób – 4500 zł*  
*od 151 osób – 5000 zł*

*(menu drinków w osobnym załączniku)*

##### **Ciężki dym – 700 zł**

*Wasz pierwszy taniec w chmurach na pewno zachwyci wszystkich gości i zostanie w Waszej pamięci na zawsze*

##### **Fotobudka – 950 zł**

*Fotobudka to nie tylko dodatkowa atrakcja na weselu, ale pamiątka na lata*

##### **Dmuchańce dla dzieci – 1200 zł/2 sztuki**

*Nie zapominamy o naszych najmłodszych gościach, dla nich są w naszej ofercie dwie wielkie dmuchane zjeżdżalnie*



Dziękujemy,  
Zespół TARA