



DO
TARA

PAKIET DIAMENTOWY
480 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

Krewetki z puree z groszku, z czosnkiem
Pasztet z kaczki z sosem wiśniowym, cebulka perłowa oraz grzanka korzenna
Salatka Capresse, pomidory, mozzarella, orzechy z bazylią i pesto
Łosoś pieczony w glazurze limonkowo – pomarańczowej oraz owoce
Tatar ze śledzia na serowych grzankach

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 białych warzyw z suszoną szynką lub boczkiem
Włoska zupa małżeńska

DANIE GŁÓWNE

Devolay z masłem koperkowym oraz pieczeń schabowa, puree ziemniaczane z zestawem surówek
Połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z ziemniakami oraz zestaw surówek
Rolada schabowa faszerowana grzybami w sosie portobello z ziemniakami pieczonymi i fasolką
Grillowany filet z indyka z duszonymi warzywami, ziemniaki opiekane, mix sałat
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta z pieczonymi ziemniakami i mix sałat
Filet z kurczaka w sosie śmietanowym z boczniakami, kopytka, surówka

DESER

Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną oraz sosem czekoladowym lub malinowym
Szarlotka na ciepło z lodami i sosem czekoladowym
Tiramisu
Pyszna beza Pałova z kremem mascarpone z owocami
Brownie czekoladowe z musem malinowym

I oraz II DANIE GORĄCE

Połędwica z dorsza w pomidorkach koktajlowych, makaron grandine, czosnek pietruszka
Żeberka BBQ, ziemniak pieczony w soli oraz surówka coleslaw
Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą
Udka z kurczaka pieczone w miodzie z chilli i czosnkiem z ziemniaczkami i miks sałat
Placek zbójnicki z gulaszem i śmietaną
Podudzie z kurczaka zawijane w boczku, ziemniaki opiekane, zielona fasolka

III DANIE GORĄCE

Strogonow z pieczywem
Zupa tajska Tom Yum z kurczakiem
Kwaśnica góralska na wędzonych żeberkach
Flaczki wołowe z pieczywem
Zupa węgierska

IV DANIE GORĄCE

*Barszczyk czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego z mięsem lub kapustą
Staropolska polewka z ziemniaczkami i cebulką
Krem z cebuli z grzankami*

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

POPRAWINY

(sugerowane ceny)

*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*