

J

TARA

PAKIET ŻŁOTY

440 PLN

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

*4 kolacje serwowane
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

*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*

OPŁATA 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
Poledwiczki 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 Pavlova z kremem mascarpone z owocami
Brownie czekoladowe z musem malinowym

I oraz II DANIE GORĄCE

Poledwica 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

TARA

Dziękujemy,
Zespół TARA