

PRZYJĘCIE WESELNE 2026/2027



FOTOTRENDY



ZIELONA

MIEJSCE Z KLIMATEM

ZIELONA Miejsce z klimatem

ul. Stawowa 24

42-660 Kalety-Zielona

zielona.sala.bankietowa@gmail.com

+48 606 485 965

MENU

PRZYWITANIE

Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Toast winem musującym Fragolino
Dla dzieci Piccolo

OBIAD

(mięso 2 kawałki/os serwowane na paterach)

- Rosół z 4 mięs z makaronem
- Rolada śląska wołowa
- Roladka drobiowa z warzywami owinięta boczkiem
- Cordon bleu
- Stripsy z kurczaka w panko
- Sos pieczeniowy
- Kluski śląskie
- Ćwiartki ziemniaczane
- Frytki crispy
- Kapusta czerwona gotowana
- Surówka Colesław
- Mix sałat z vinegrett

DESER

Serwujemy na 3 sposoby:

1. Słodki stół

Boczny bufet, dostępny od początku przyjęcia, 2,5-3 porcje na osobę, koszt od 35zł/os.

Zakres do wyboru z menu dodatkowego

2. Ciasta na paterach

Serwowane po obiedzie na stoły

2 porcje na osobę, koszt od 14 zł/os

Zakres do wyboru z menu dodatkowego

3. Deser

- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
- Lody waniliowe z musem malinowym
- Panna cotta z sosem malinowym
- Deser czekoladowy lava z lodami waniliowymi
- Mini beza z mascarpone

Porcja na osobę, koszt od 20 zł/os



TORT

Smak i zakres do wyboru z menu dodatkowego, koszt od 20 zł/os.

Tort powinien zostać zamówiony na minimum miesiąc przed planowanym przyjęciem.

Bezpośrednio u Cukierniczki,
Pani Patrycja z Cukierni Kopciuszek
tel:503 028 792

ZIMNA PŁYTA

(serwowana w stoły)

- Deska serów, mięs pieczony i wędlin
- Deska mini przekąsek:
 - mini burgery
 - mini croissants na słono
 - quesadillas
 - mini tacos
 - przekąski z ciasta francuskiego
 - stripsy z kurczaka w różnych panierkach
 - dipy 2 smaki
- Tymbaliki z kurczaka z warzywami 1/2
- Galert wieprzowy 1/2
- Sałatka Cezar z sosem anchois
- Sałatka z makaronem, szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Śledź na 2 sposoby
- Pieczywo
- Masło smakowe i mini smalczyk

KOLACJA I

(mięso 2 kawałki/os serwowane na paterach)

- Devollay z masłem ziołowym
- Żeberka słodko-pikantne
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Łódzki ziemniaczane
- Ciapkapusta
- Blanszowany bukiet warzyw
- Surówka z kapusty pekińskiej

KOLACJA II

(porcjowo, a po kolacji na bufecie w kociołku i bemarze)

- Krokiet z mięsem i kapustą i barszcz czerwony



Cena: zapytaj o cenę
(cena ze słodkim stołem)

Cena: zapytaj o cenę
(cena ze deserem porcjowanym)

Cena: zapytaj o cenę
(cena z ciastem)

Dzieci od 5 do 10 lat 50% ceny
Dzieci do 5 lat gratis

*oferta dotyczy min. 50 osób pełnopłatnych. Mniejsza liczba osób- kwota wzrasta o 5%

Zakres kwoty:

- 12 godzin przyjęcia
- Przywitanie chlebem i solą
- Wino musujące Fragolino na toast, dla dzieci Piccolo
- Race do tortu
- Opieka menagera
- Obsługa kelnerska
- Powyższe menu
- Media wraz z klimatyzacją
- Napoje:
do obiadu kompot owocowy,
soki owocowe b.o.
woda niegazowana z cytryną i miętą b.o.
kawa rozpuszczalna w termosach + mleczko i cytryna b.o.
- Obrusy białe, ecru, czarne (do wyboru)
- Serwetki i bieżniki (ok 20 kolorów do wyboru)
- Świeczniki w różnych formach
- Mini wazoniki z kwiatami

Dodatkowo płatne:

- Napoje gazowane z grupy coca-cola lub PIEROTT wg zużycia (5,00zł/szt)
- Wódka, kolorowy alkohol rozliczany wg zużycia (wg cennika)
- Dodatki do bufetu z kolorowym alkoholem (20zł/os, lioczne na 50% gości dorosłych)
- Tort rozliczany wg zamówienia (od 20 zł/porcja)
- Ekspres ciśnieniowy z kawą oraz warnik i ekskluzywne herbaty plus dodatki do nich (18zł/os dorosła)
- Dodatkowy wystrój sali (oferty firm zewnętrznych)

**Nasza oferta ma charakter kompleksowy, aby zapewnić Państwu wygodę oraz najwyższy standard przyjęcia. Obejmuje pełne menu, napoje, alkohol, ciasta, słodki stół, desery oraz tort. Wszystkie elementy przygotowujemy we współpracy ze sprawdzonymi partnerami i w naszej kuchni, dbając o świeżość oraz spójną oprawę przyjęcia.
Z tego względu nie przewidujemy możliwości dostarczania tych produktów z zewnątrz.**



ZIELONA Miejsce z klimatem

ul. Stawowa 24

42-660 Kalety-Zielona

zielona.sala.bankietowa@gmail.com

+48 606 485 965