

# ZAPROJEKTUJ SWOJE WESELE



Cześć! Zapraszamy Was do stworzenia pięknej karty w historii Waszej miłości. Prowadzimy piękną rustykalną salę bankietową nieopodal Portu we Władysławowie. Zachwycimy Was tradycyjną polską kuchnią, perfekcyjną obsługą i zaskakująco lekką i bezproblemową współpracą, bez ściemy, bez ukrytych kosztów. Każdy zasługuje na wyjątkowe wesele -

pomożemy Wam je zaprojektować!

Agata & Aron  
Gospoda u Chłopa

## Kwestie organizacyjne

### • Termin wesela :

-----

przygotowujemy 1 wesele na weekend w związku z czym cena nie różni się w piątki i soboty. nie organizujemy wesel w : lipcu i sierpniu, 24-26/12 31/12 oraz w Majówkę i 'Boże Ciało' wesela w miesiącach : styczeń, luty, marzec, kwiecień i grudzień -> -10% od ceny podstawowej podstawowa CENA wesela to **289 zł/os.** w niej znajdziesz wszystko czego potrzebujesz!

### • Lokalizacja i godzina ślubu :

-----

jest to dla nas istotne - dzięki temu ustalimy o której dotrzecie na salę

### • Bardzo wstępna liczba gości :

-----

spokojnie! ostateczną ilość gości musimy znać 14 dni przed weselem. Wesela organizujemy już od 35 gości - a zmieścimy ich nawet 100!

### • Ważne informacje :

mamy świetną wódkę - Chłopską. Ale wiemy, że większość z Par Młodych woli samemu zaopatrzyć się w alkohol - dlatego nie pobieramy korkowego. Żadnych opłat za mrożenie, przechowanie i takie tam. Po prostu, przynosisz nam swój alkohol, a my go podajemy.  
Ważne! Nie polewamy do kieliszków, serwujemy w stół i dbamy o dostępność alkoholu podczas całej uroczystości w zasięgu ręki. Jeśli zdecydujesz się na alkohol od nas - rozliczamy się tylko za otwarte butelki.

Nie pobieramy **ŻADNYCH** dodatkowych opłat, wyrzucimy Wasze śmieci, podłączymy Wam LED-a, podamy tort i wpuścimy Waszych usługodawców. To Wasz dzień, nie jesteśmy od tego by go ograniczać. Tylko prosimy, ustalcie wszystko z nami.

Wesele rozpoczyna się o takiej godzinie o jakiej dotrzecie na salę. Trwa natomiast do 4:00. Oczywiście możecie przedłużyć je (+600 zł) maksymalnie do 5:00. Zastrzegamy sobie prawo do zebrania zastawy z pustych miejsc podczas ostatniej godziny.

Zachęcamy do strojenia we własnym zakresie, chętnie wypożyczymy dekoracje które posiadamy. Oczywiście możemy przygotować salę Waszych marzeń lub zlecić to zadanie dekoratorom z którymi współpracujemy.

Niestety nie posiadamy miejsc noclegowych w budynku. Władysławowo jednak jest pełne takich miejsc i chętnie pomożemy załatwić nocleg dla każdego w potrzebie.

Do dyspozycji młodych jest pokój z łazienką i sejfem, który można użytkować podczas uroczystości.

# Ustalmy MENU

Sprawa jest prosta, ma być smacznie, dużo, tradycyjnie i w dobrej cenie. I tak właśnie robimy! A dzięki doświadczeniu wiemy ile i wiemy jak. Wy nam pokażcie co.

Co do za zasady - optymalną ilością na obiad są 4 porcje na osobę. Dzielimy to na 5 rodzaj, tak by było różnorodnie. ALE, jeśli chcecie możemy wyserwować więcej porcji lub więcej rodzaj. To Wasz dzień.

W przypadku poprawin dorzucamy +1 porcję/gość.

Kolacja - każde danie z 'zimnej płyty' serwujemy w ilości 70%, każde ciepłe - 100%.

Dla nas transparentność to podstawa - dlatego informujemy o tym już tutaj.

Wierzcie nam - i tak zostanie :)

Na początek powitamy Was chlebem i solą - my lub rodzice, sami zdecydujcie.

Gdy przejdziecie przez próg, na Was i gości będzie czekał toast prosecco, bo najważniejsze to dobrze zacząć! Po pierwszych chwilach wzruszenia, składaniu życzeń i uściskaniu każdego z gości zaprosimy Was do stołu, a co na nim będzie? Stwórzmy wspólnie najlepsze menu!

## ZUPA

wyberz jedną - dla wszystkich (serwujemy w wazach)

- tradycyjny rosół - makaron | marchewka | pietruszka
- krem z białych warzyw | grzanki
- krem z pomidorów
- zupa meksykańska

## OBIAD

wyberz pięć - serwujemy na półmiskach

- tradycyjny kurczak w białym sosie z ryżem i rodzynkami (frikase)
- kotlet Devolaille
- zraz wieprzowy
- rolada ze schabu i mięsa mielonego
- kaczka w śliwkach i w sosie
- pierś z kurczaka panierowana
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- zraz wołowy (+8 zł)
- zraz po litewsku z kapustą (+6zł)
- łosoś pieczony (+10zł)
- falafel na świeżej sałacie
- Vegetariańskie bolognese podane na tortellini 4 sery

*dobierz szósty za 18 zł/os!*

## DODATKI

wybierz 8 (2 skrobiowe, 3 surówki zimne, 2 ciepłe, 1 sos)

---

- ziemniaki z pieca
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki
- ryż biały gotowany
- surówka z kapusty pekińskiej
- surówka z białej kapusty
- surówka z marchewki na słodko
- buraczki na zimno
- surówka z selera z rodzynkami
- kapusta zasmażana
- groszek z marchewką
- modra kapusta
- ciemny sos pieczeniowy
- sos grzybowy

## NAPOJE

(nie ma możliwości wniesienia swoich napoi)

---

soki i wodę serwujemy w karafkach - bez limitu  
napoje gazowane marki pepsi (0,5l butelki) są dostępne w bufecie  
kawa i herbata są dostępne w bufecie - bez limitu.  
kawa Alfredo TipoBar marki J.J Darboven dostępna w ekspresie samoobsługowym  
oraz w zaparzaczu. Kawę serwujemy do stołu podczas deseru, dostępna jest przez  
cały okres wesela.

Lód w coolerach jest dostępny przez cały okres wesela.

W przypadku organizacji przez PM baru nie zapewniamy lodu do drinków.

## CIASTA I OWOCE

---

W cenie przygotowujemy ciasto domowe (mix smaków - min. 4) w ilości conajmniej 3 porcje/os. Ciasto serwujemy na paterach po obiedzie, później jest dostępne w bufecie.

W cenie również przygotowujemy owoce na paterach w stole od początku przyjęcia.

Możemy zaproponować słodki deser serwowany indywidualnie po obiedzie - świeże

sezonowe owoce z bitą śmietaną i kruszonką. + 9 zł/os.

Pośredniczymy w organizacji słodkiego stołu oraz tortu weselnego - wycena indywidualna.

Jest możliwość wniesienia swojego tortu oraz słodkiego stołu.

## KOLACJA ZIMNA

wybierz 6 (2 sałatki, 2 rybne, 2 mięsne) (2 vege za 10 zł/os)

- |                       |                                      |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| <input type="radio"/> | Sałatka gyros                        | <input type="radio"/> | łosoś wędzony            |
| <input type="radio"/> | Sałatka a'la Ceasar                  | <input type="radio"/> | śledź na trzy sposoby    |
| <input type="radio"/> | Sałatka rukola   kurczak   winogrona | <input type="radio"/> | koreczki śledziowe mix   |
| <input type="radio"/> | Sałatka królewska                    | <input type="radio"/> | klopsy z dorsza w porach |
| <input type="radio"/> | Sałatka ziemniaczana                 | <input type="radio"/> | tymbaliki z łososią      |
| <input type="radio"/> | Sałatka makaronowa                   | <input type="radio"/> | śledź w śmietanie        |
| <input type="radio"/> | Sałatka rukola   kurczak   winogrona | <input type="radio"/> | śledź w oleju            |
| <input type="radio"/> | sałatka caprese                      | <input type="radio"/> | pstrąg w galarecie       |
| <input type="radio"/> | sałatka jarzynowa                    | <input type="radio"/> | tatar z łososią          |

Schab z chrzanem, glazurowany

Schab ze śliwką, glazurowany

Rolada drobiowa

Tymbaliki drobiowe

Tatar wołowy

Tortille z kurczakiem

Karkówka pieczona z sosem

Rolada serowa

Indyk pieczony

hummus mix z warzywami

zakąski szpinakowe

vege tortille

jaja faszerowane

3 pasty

**DODAJ 3 za 35 zł/os!**

wiejski stół - > 70 os. -> 1500 zł

ponad 70 os. -> 2000 zł

## KOLACJA CIEPŁA

kolację ciepłą podajemy na półmiskach (lub w wazach) trzy razy.  
(4te podanie + 10 zł/os.)

serwis nr 1.

serwis nr 2.

serwis nr 3.

serwis nr 4.  
+10 zł/os

strogonow wołowy

indyk pieczony w  
całości

barszcz z  
krokietem

barszcz z  
krokietem

stripsy z kurczaka w  
sosie bbq

szaszłyki drobiowe

strogonow  
wołowy

flaczki  
wołowe

zupa meksykańska

karkówka pieczona

karkówka  
pieczona

żurek  
staropolski

## DEKORACJA

---

Dekoracje to bardzo drażliwy temat. Każdy ma swoją wizję na temat własnego wesela - my to szanujemy. Jeśli chcecie - możemy zająć się tematem dekoracji sali, możemy skorzystać z usług dekoratorki lub/i florystki.

Jeśli podoba się Wam minimalistyczny wystrój rustykalny - możemy zaaranżować go sami.

W obu wypadkach wycena jest indywidualna.

Jeśli chcecie dekorować salę we własnym zakresie, lub skorzystać z wybranych przez Was usługodawców - żaden problem. Salę udostępniamy conajmniej od 8:00 w dniu wesela.

Pamiętajcie, że dekoracje muszą zostać uprzątnięte najpóźniej do godz. 10:00 następnego dnia. (wyjątkiem są organizowane przez Was poprawiny)

W naszych gospodowych czeluściach jest wiele elementów dekoracyjnych, które chętnie Wam udostępnimy za zryczałtowaną opłatą 800 PLN. W tej cenie możecie korzystać ze wszystkiego co przypadnie Wam do gustu.

Posiadamy między innymi :

- tablice powitalne tzw. 'witacze'
    - lampiony
    - tablice pod plan stołów
    - gadżety do instaxa
  - instax (klisze nie są wliczone w cenę)
    - podstawki pod winietki
    - skrzynki na koperty
    - drewniane skrzynki
  - wazoniki, wazon, tuby i szkła wszelakie
    - świeczniki
- oraz wiele wiele innych.

### Usługi dodatkowe

---

Jeśli potrzebujecie dodatkowego wsparcia przy organizacji wesela - chętnie pomożemy i połączymy z zaufanymi usługodawcami! Dajcie znać czego potrzebujecie!

### Informacje finansowe

---

Rezerwacja terminu może odbyć się telefonicznie, mailowo lub osobiście. 2-tyg. okres bezpłatnej rezerwacji na 'rozważenie'. Po tym czasie wymagane jest podpisanie umowy i wpłata 1000 PLN zadatku.

Na 6 msc. przed weselem spotykamy się w celu ustalenia planu wesela, dogrania szczegółów i rozjaśnienia wszelkich wątpliwości. Przy tej okazji oczekujemy również wpłaty 10% spodziewanej wartości uroczystości.

Na końcowe rozliczenie macie czas do dnia następującego po weselu.

Wszystkich płatności można dokonać gotówką, kartą lub przelewem.

Agata & Aron Lipińscy  
Gospoda u Chtopa x Władystawowo