



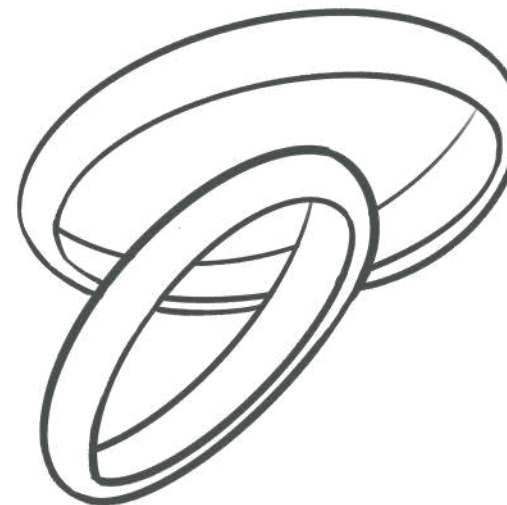
OFERTA WESELNA
OSADA 49

2021



Ślub i wesele...

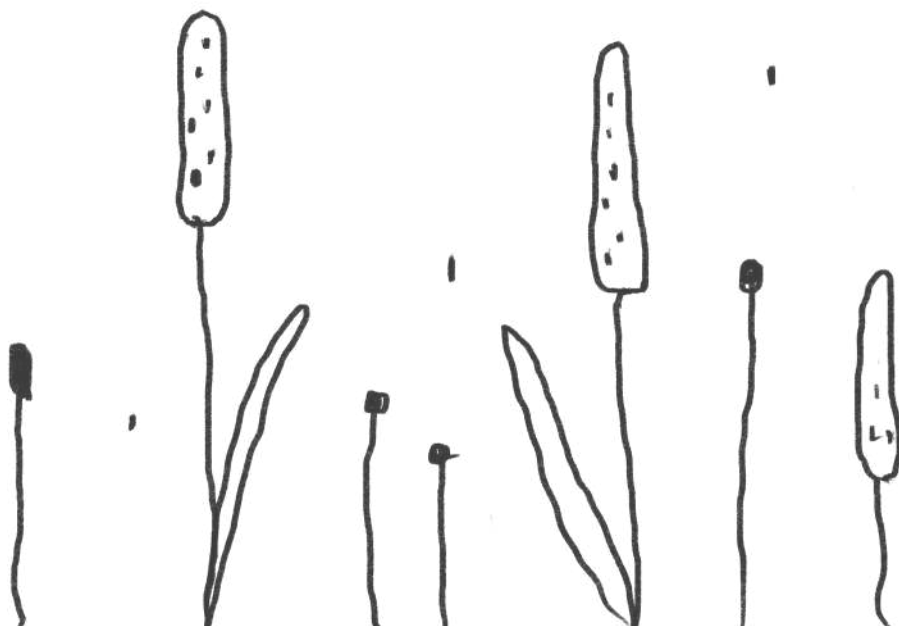
to jeden z najważniejszych dni w życiu, dlatego tak duże znaczenie ma wybór miejsca, w którym rozpoczniecie wspólny, nowy etap. W kompleksie Osada 49 znajdziecie wszystko, co niezbędne dla udanego wesela. Otacza nas malownicza sceneria sosnowych lasów, które zapewnią Wam romantyczną, intymną atmosferę. Jednocześnie ten pełen zieleni zakątek na pograniczu Kociewia i Kaszub znajduje się zaledwie 24 km od Gdańska.



To jedyna taka lokalizacja na Pomorzu.

Aby idealnie dopasować przyjęcie weselne do Waszej wizji, możecie zdecydować się na jedną z 3 sal:

- 40 1. restaurację dedykowaną na kameralne obiady weselne, która może pomieścić do **40 osób**
- 90 2. Prostokątną salę bankietową o powierzchni **210 m2 do 90 osób**
- 140 3. (gwiazdzistą) Okrągłą salę bankietową o powierzchni **330 m2 do 140 osób**



JEDZENIE

Na udane przyjęcie weselne z pewnością niemały wpływ ma smak i prezentacja jedzenia. Nasza kuchnia opiera się głównie na polskich tradycjach kulinarnych. Wszystkie potrawy przygotowujemy na miejscu ze świeżych produktów – wiele z nich pochodzi z lokalnych upraw. Doświadczona obsługa pomaga w przygotowaniu sali weselnej, a w czasie przyjęcia profesjonalnie serwuje kolejne dania. Na bazie wieloletniego doświadczenia w organizowaniu wesel, przygotowaliśmy propozycje potraw, które świetnie sprawdzają się na weselach. Zebraliśmy je w trzech, pysznych wariantach menu.

- **Menu I**
265 zł
- **Menu II**
285zł
- **Menu III**
310 ł

NOCLEGI

Aby cieszyć się chwilą jak najdłużej Młodej Parze zapewniamy nocleg w komfortowym apartamencie. Oferujemy także noclegi dla gości weselnych w bardzo wygodnych 2-osobowych pokojach z łazienką. Nasz obiekt dysponuje łącznie **86 pokojami**.

- W budynku połączonym z okrągłą salą bankietową mamy do dyspozycji gości **62 pokoje**.
- W budynku połączonym z salą prostokątną **24 pokoje – 8 apartamentów oraz 8 pokoi typu studio** (2 sypialnie ze wspólną łazienką).
- W pokojach istnieje możliwość przygotowania dostawek.

WESELE

Organizacja przyjęcia weselnego obejmuje:

- Pyszne jedzenie dobrane zgodnie z życzeniem narzeczonych.
- Kieliszek musującego wina na dobry początek.
- Zimne i ciepłe napoje bezalkoholowe – 2 rodzaje soków-1l na osobę/ herbata i kawa – bez ograniczeń.
- Podstawowe nakrycie stołów weselnych.
- Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary.
- Darmowy udział dzieci do 3 roku życia.
- 50 % rabatu dla Dj/orkiestry, fotografa i dzieci od 4 do 7 roku życia.
- **Brak opłaty korkowej!**
- Bezpłatny strzeżony parking dla wszystkich gości.

MENU I

265 zł/ os

Wino musujące na powitanie Gości
Chlebek weselny

1. Zupa :

(do wyboru)

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem z borowików

2. Danie główne:

- Zrazy wieprzowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem
- Rolada kardynalska z omletem z ziołami w sosie kaparowym
- De volaille z masłem i pietruszką
- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym
- Ryba w cieście piwnym

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kasza bulgur
- Frytki
- Buraczki
- Surówka sezonowa
- Marchewka glazurowana miodem

Napoje zimne:

- Woda z miętą i cytryną
- Soki 1 l / osoba (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe :

- Kawa, herbata bez ograniczeń

3. Zakąski zimne:

- Tymbaliki drobiowe
- Rolady mix (indyk, polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka)
- Roladki z tortilli z szynką parmeńską, pomidorem i parmezanem
- Śledź w 3 smakach(kaszubski, w śmietanie, z cebulką)
- Ryba po grecku
- Mix past(rybna, jajeczna, pomidorowa) podawany z pieczywem
- Pasztecik z kurczakiem
- Pstrąg faszerowany
- Sałatka krabowa
- Sałatka gyros z kiełkami rzodkwi
- Sałatka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i słonecznikiem

Dodatki:

- 2 rodzaje pieczywa, masło

4. Kolacja I :

- Zupa Gulaszowa

5. Kolacja II :

- Udka po meksykańsku

6. Kolacja III :

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

7. Dodatkowo:

- Dzik 25 zł/os
- Szynka wieprzowa 20 zł/os
- Indyk 25 zł/os

MENU II

285 zł/ os

Wino musujące na powitanie Gości

Chlebek weselny

1. Zupa :

(do wyboru)

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem z borowików

2. Danie główne:

- Zrazy wieprzowe w sosie własnym
- De volaille z masłem i pietruszką
- Pierś faszerowana szpinakiem i fetą
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
- Łosoś na szpinaku

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kasza bulgur
- Frytki
- Buraczki
- Surówka sezonowa
- Czerwona kapusta zasmażana
- Warzywa blanszowane

Napoje zimne:

- Woda z miętą i cytryną
- Soki 1 l / osoba (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe :

- Kawa, herbata bez ograniczeń

3. Zakąski zimne:

- Tymbaliki drobiowe
- Roladki z tortilli z łososiem
- Śledź z cebulką
- Ryba po grecku
- Mix past(rybna, jajeczna, pomidorowa) podawany z pieczywem
- Sola w duecie z łososiem
- Deska serów i wędlin
- Sałatka z tortellini
- Sałatka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Sałatka z pietruszką, gruszką i serem lazur
- Rolady mix (indyk, polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka)

Dodatki:

- 2 rodzaje pieczywa, masło

4. Kolacja I :

- Zupa cebulowa z serem

5. Kolacja II :

- Szaszłyki drobiowe/ wieprzowe

6. Kolacja III :

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

7. Poprawiny:

- Żurek z jajkiem i kiełbasą

8. Dodatkowo:

- Dzik 25 zł/os
- Szynka wieprzowa 20 zł/os
- Indyk 25 zł/os

MENU III

310 zł/ os

Wino musujące na powitanie Gości

Chlebek weselny

1. Zupa :

(do wyboru)

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem z borowików

2. Danie główne:

- Zrazy wieprzowe w sosie własnym
- De volaille z masłem i pietruszką
- Pierś faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
- Roladki z indyka faszerowane pieczarkami
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
- Łosoś na szpinaku

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kasza bulgur
- Frytki
- Buraczki
- Surówka sezonowa
- Czerwona kapusta zasmażana
- Warzywa blanszowane

Napoje zimne:

- Woda z miętą i cytryną
- Soki 1 l / osoba (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe :

- Kawa, herbata bez ograniczeń

3. Zakąski zimne:

- Tymbaliki drobiowe
- Półmisek mięs pieczonych(rolada z boczku, schab, karkówka)
- Roladki z tortilli z szynką parmeńską, pomidorem i parmezanem
- Śledź w 3 smakach(kaszubski, w śmietanie, z cebulką)
- Ryba po grecku
- Mix past(rybna, jajeczna, pomidorowa) podawany z pieczywem
- Francuskie po meksykańsku
- Pstrąg faszerowany
- Sałatka grecka
- Carpaccio z buraków
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem
- Tatar wołowy

Dodatki:

- 2 rodzaje pieczywa, masło

4. Kolacja I :

- Strogonoff
- Schab z boczkiem w śmietanie

5. Kolacja II :

- Faszerowane papryki
- Nugetssy z sosem czosnkowym

6. Kolacja III :

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

7. Poprawiny:

- Żurek z jajkiem i kiełbasą

8. Dodatkowo:

- Dzik 25 zł/os
- Szynka wieprzowa 20 zł/os
- Indyk 25 zł/os

OFERTA DODATKOWA

Dołożymy wszelkich starań, żeby sprostać oczekiwaniom Młodej Pary oraz Ich Gości. Staramy się podejść elastycznie do każdego naszego Klienta, indywidualnie ustalić menu, zadbać o wszystkie szczegóły detale tak, aby ten dzień był wyjątkowy, dlatego jesteśmy w stanie dodatkowo zapewnić m.in. :

- Wiejski stół
- Stół rybny
- Grill na poprawiny
- Stół dziecięcy ze specjalnym menu
- Usługi dekoratorki
- Transport gości
- Dodatkowa Obsługa
- Możliwość ślubu w plenerze
- Rollbar / Frizzante wina

*Zapraszamy do skorzystania z oferty! Czekamy na Was!
W terminach listopad-kwiecień oferujemy **od 10 % zniżki***

GRILL 80 zł/os.

- Kiełbasa
- Karkówka
- Kaszanka
- Szaszłyk drobiowy
- Surówka
- Ketchup, musztarda
- Pieczywo
- Rollbar : 20 I – 400 zł
- Piwo butelkowe 0,5 I – 12 zł

CENNIK WESELNY OSADA 49 2021

Zaliczka	2000 zł
Sala w dniu wesela	2000 zł
Poprawiny (do 6h)	4500 zł
Nocleg (pokój 2-osobowy, ze śniadaniem)	240 zł
Dostawka	100 zł
Dodatkowa osoba do roznoszenia alkoholu	400 zł
Wiejska chata	2500 zł
Dzik, indyk, szynka	od 25 zł/os



Kontakt:

E: info@osada49.pl
T: 694 422 698