

OFERTA WESELNA
2024



ŚLUB I WESELE...

to jedno z najważniejszych wydarzeń 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.





OSADA 49 TO JEDYNA TAKA LOKALIZACJA NA POMORZU



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

SALA RESTAURACYJNA

Restauracja dedykowana na kameralne obiady weselne,
która może pomieścić **do 40 osób**

SALA U KURY

Prostokątna sala bankietowa
o powierzchni 210 m² **do 100 osób**

SALA U LISA

Okrągła sala bankietowa
o powierzchni 330 m² **do 130 osób**



Hotel u Lisa

Sala
u Lisa

Sala
u Kury

Hotel u Kury

Sala
Restauracyjna



Fotografia: Anna Kubisiak

SALA RESTAURACYJNA

Przestrzeń w sali Restauracyjnej ułożona jest w literę „U”, a centralną jej część stanowi elegancki bar. Salę zdobią dodatki z naturalnych materiałów – drewna oraz kamienia. Prostokątne stoły ustawiane są w jednym rzędzie.



SALA U KURY

Sala u Kury jest w połowie przeszklona, ze sporą ilością drewnianych i ceglanych dodatków, dzięki czemu świetnie sprawdza się w odświeżeniu boho/rustykalnej. Nad parkietem klimat nadaje girlanda z tysiącami lampek. Prostokątne stoły ustawiane są w dwóch lub trzech rzędach



SALA U LISA

Okrągła sala u Lisa ze względu na niemalże pełne przeszklenie jest bardzo przestronna. Nietypowy kształt, zielen za oknem, drewniana podłoga i jasny sufit z lampkami sprawiają, że sala na każdym robi wrażenie. Atutem jest uniwersalność, dzięki czemu za pomocą dodatków można nadać jej wymarzony styl. Na tej sali stosujemy stoły okrągłe.



☾ ✨ ✨ ✨

JEDZENIE

Na udane przyjęcie weselne z pewnością znaczący 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.

MENU I
370 ZŁ

MENU I
440 ZŁ

MENU I
470 ZŁ

Na bazie wieloletniego doświadczenia w organizowaniu wesel, przygotowaliśmy propozycje potraw, które świetnie sprawdzają się na weselach. Zebraliśmy je w trzech pysznych wariantach menu, jednakże zawsze pozostajemy otwarci na modyfikacje

Chlebek weselny z solą i wódką dla Młodej Pary

1. Aperitif

- Wino musujące na powitanie Gości

2. Zupa (do wyboru):

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

3. Danie główne:

- Roladki wieprzowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem
- De volaille z masłem i pietruszką
- Falafel warzywny
- Pstrąg na warzywach

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Sos pieczeniowy
- Frytki
- Buraczki
- Surówka sezonowa
- Marchewka glazurowana miodem

Napoje zimne:

- Woda z miętą i cytryną
- Soki (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe:

- Kawa, herbata - bez ograniczeń

4. Zakąski zimne (serwowane w bufecie)

- Koreczki z mozzarellą, rukolą i włoską szynką prosciutto di Parma
- Mięsne roladki nadziewane (indyk, polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka)
- Roladki z tortilli z szynką parmeńską, pomidorem i parmezanem w prażonej cebulce
- Deska wiejskich serów i wędlin
- Pasztecik z kurczakiem
- Pstrąg faszerowany
- Sałatka krabowa
- Sałatka gyros z kiełkami rzodkwi
- Sałatka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i słonecznikiem

Dodatki:

- 2 rodzaje pieczywa, masło

5. Kolacja I:

- Zupa gulaszowa

6. Kolacja II:

- Polędwiczki drobiowe w chrupiącej panierce z sosem czosnkowym i tysiąca wysp

7. Kolacja III:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

8. Dodatkowo:

- Słodki bufet od 1.550 zł*
- Wiejska chata od 2.000 zł*
- Stół francuski od 1.500 zł*
- Dzik/ Indyk od 3.000 zł*

* Wycena określana indywidualnie w zależności od liczby gości i zakresu

Chlebek weselny z solą i wódką dla Młodej Pary

1. Aperitif

- Wino musujące na powitanie Gości

2. Zupa (do wyboru):

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem brokułowy z prażonym słonecznikiem

3. Danie główne:

- Roladki wieprzowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem
- De volaille z masłem i pietruszką
- Cordon bleu nadziewany serem i szynką
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym na czerwonej kapuście zasmażanej
- Dorsz na spaghetti z cukinii posypany płatkami migdałowymi

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Sos pieczeniowy
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Buraczki
- Surówka sezonowa
- Warzywa blanszowane

Napoje zimne:

- Woda z miętą i cytryną – bez ograniczeń
- Soki (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe:

- Kawa, herbata - bez ograniczeń

4. Zakąski zimne (serwowane w bufecie)

- Koreczki z mozzarellą, rukolą i włoską szynką prosciutto di Parma
- Roladki z tortilli z łososiem w prażonej cebulce
- Grillowana krewetka na spodzie z sera i ogórka
- Mix past (z pieczonej papryki, z makreli, z białej fasoli)
- Sola w duecie z łososiem
- Deska wiejskich serów i wędlin
- Sałatka z tortellini
- Sałatka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Sałatka z pietruszką, gruszką i serem lazur
- Mięsne roladki nadziewane (indyk, polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka)

Dodatki:

- 2 rodzaje pieczywa, masło

5. Kolacja I:

- Zupa krem z białych warzyw z chipsem z boczku

6. Kolacja II:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym

7. Kolacja III:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

8. Poprawiny:

- Żurek z jajkiem i kielbasą

9. Dodatkowo:

- Słodki bufet od 1.550 zł*
- Wiejska chata od 2.000 zł*
- Stół francuski od 1.500 zł*
- Dzik/ Indyk od 3.000 zł*

* Wycena określana indywidualnie w zależności od liczby gości i zakresu

Menu III

470 zł/os

Chlebek weselny z solą i wódką dla Młodej Pary

1. Aperitif

- Wino musujące na powitanie Gości

2. Zupa (do wyboru):

- Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem brokułowy z prażonym słonecznikiem

3. Danie główne:

- Roladki wieprzowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem
- De volaille z masłem i pietruszką
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym na czerwonej kapuście zasmażanej
- Filet z indyka w sosie pomarańczowym
- Łosoś na szpinaku z sosem serowym

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Sos pieczeniowy
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Buraczki
- Surówka sezonowa
- Warzywa blanszowane

Napoje zimne:

- Woda z miętą i cytryną – bez ograniczeń
- Soki (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe:

- Kawa, herbata - bez ograniczeń

4. Zakąski zimne (serwowane w bufecie)

- Drobiowe pączki z serem
- Podłużne papryczki faszerowane twarożkiem z warzywami
- Mięsne roladki nadziewane (indyk, polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka)
- Łosoś wędzony na ogórku z kremem chrzanowo-cytrynowym
- Bliny z włoską szynką prosciutto di Parma i rukolą
- Mini ptysie z pastą z wędzonej ryby
- Sałatka grecka
- Roladki z ogórka z kremem paprykowym
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- Warzywa w tempurze z sosem jogurtowym
- Tatar wołowy

Dodatki:

- 2 rodzaje pieczywa, masło

5. Kolacja I:

- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku
- Udko trybowane w boczku faszerowane morelami

6. Kolacja II:

- Szaszłyk z mięsa mielonego z sosem tzatziki

7. Kolacja III:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

8. Poprawiny:

- Żurek z jajkiem i kielbasą

9. Dodatkowo:

- Słodki bufet od 1.550 zł*
- Wiejska chata od 2.000 zł*
- Stół francuski od 1.500 zł*
- Dzik/ Indyk od 3.000 zł*

*Wycena określana indywidualnie w zależności od liczby gości i zakresu

Wiejska Chata

	WIEJSKA CHATA		
	Pakiet I	Pakiet II	Pakiet III
Wędliny swojskie	X	X	X
Sery swojskie	X	X	X
Smalec	X	X	X
Ogórki kiszone	X	X	X
Wiejski chleb	X	X	X
Chrzan	X	X	X
Musztarda	X	X	X
Zylc Kaszubski		X	X
Tymbaliki drobiowe		X	X
Kapusta kiszona		X	X
Nalewka			X
Warzywa kiszone			X



Stół Francuski



STÓŁ FRANCUSKI 
Wędliny długo dojrzewające
Kabanosy
Camembert
Ser Brie
Ser Blue
Ser kozi
Sery wędzone
Oliwki
Winogrona
Orzechy
Bagietki
Paluszki grissini
Krakersy
Wino francuskie (3 butelki)





POPRAWINY

Staropolska tradycja poprawin wesela mówi o tym, że jeden dzień na świętowanie zaślubin to zbyt mało, aby wyrazić swoje szczęście. Kiedy największe emocje już opadną, poprawiny są świetną okazją na spędzenie czasu z najbliższymi, w dowolnej atmosferze. Nasz zespół z przyjemnością pomoże przy realizacji wizji Pary Młodej. Jedną z naszych propozycji jest luźna forma poprawin, gdzie królować będą dania z grilla, piwo z kega, a dla najmłodszych - dmuchane zabawki, czy też świeży popcorn z amerykańskiej maszyny!

- Kiełbaska, karkówka, kaszanka
- Szaszłyk drobiowy/warzywny
- Zawijas z kurczakiem, cebulką i boczkiem
- Grillowane bataty z dipem jogurtowym
- Grillowany camembert z sosem żurawinowym
- Surówka
- Ketchup, musztarda
- Pieczywo

Wycena indywidualna w zależności od zakresu.



ŚLUB PLENEROWY

Malownicze otoczenie Osady 49 zapewnia przepiękną scenerię do ślubu plenerowego. By Para Młoda ze swoimi bliskimi mogła w pełni skupić się na przeżywaniu tak wyjątkowego czasu, z przyjemnością pomożemy przy organizacji całego przedsięwzięcia. Dla naszych Par mamy gotową instrukcję dotyczącą formalnej organizacji ślubu cywilnego, a także zadbamy o organizację miejsca zaślubin.

Pakiet ślubu plenerowego zawiera:

- stół dla urzędnika + krzesło
- krzesła dla gości
- krzesła dla Pary Młodej i świadków
- stelaż do dekoracji tła za urzędnikiem (heksagon lub koło)
- Godło Polskie

Pakiet do 50 osób ————— 1.500 zł

Pakiet powyżej 50 osób ————— 2.500 zł

Biały dywan ————— 300 zł



☾ ✨ ✨ ✨ ✨

NOCLEGI

By Para Młoda mogła dłużej cieszyć się swoją chwilą, zapewniamy nocleg w komfortowym apartamencie. Oferujemy także nocleg dla gości weselnych w 2-osobowych pokojach z łazienką. **Nasz obiekt dysponuje łącznie 86 pokojami.**

W budynku połączonym z Salą u Lisa mamy do dyspozycji gości 62 pokoje.

W budynku połączonym z Salą u Kury 24 pokoje -8 apartamentów oraz 8 pokoi typu studio (2 sypialnie ze wspólną łazienką).

W każdym pokoju mamy możliwość przygotowania dostawek.



POKOJE U KURY

Apartament 2-osobowy, ze śniadaniem

280 zł

Studio (2 sypialnie z łazienką) ze śniadaniem

440 zł

Dostawka

120 zł



POKOJE U LISA

Pokój 2-osobowy ze śniadaniem
Dostawka

280 zł
120 zł







WESELE

Organizacja przyjęcia
weselnego obejmuje:



Wyśmienite menu dopracowane
wraz z parą narzeczonych



Kieliszek musującego wina
na dobry początek



Sok pomarańczowy i jabłkowy;
kawa i herbata



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



Bezpłatny strzeżony parking
dla wszystkich gości



Konsultacje z koordynatorem weselnym.
Pomoc przy organizacji



OFERTA DODATKOWA

Dołożymy wszelkich starań, żeby sprostać oczekiwaniom Młodej Pary oraz ich Gości. Podchodzimy elastycznie do każdego naszego Klienta, indywidualnie ustalamy menu oraz dbamy o wszystkie detale tak, aby ten dzień był wyjątkowy. Jesteśmy w stanie dodatkowo zapewnić m.in.:

Słodki bufet	Od 1.550 zł
Wiejska Chata	Od 2.000 zł
Stół francuski	Od 1.500 zł
Menu dziecięce	Od 60 zł/os.
Popcorn z amerykańskiej maszyny	300 zł/3h
Drink bar	od 2.800 zł
Rollbar Frizzante	1.200 zł
Rollbar piwo (20 L)	600 zł
Piwo butelkowe rzemieślnicze (0,5 L)	16 zł
Grill na poprawiny	od 60 zł/os.
Wypożyczenie dmuchanej zabawki	od 1.000 zł
Wypożyczenie złotego heksagonu	300 zł
Wypożyczenie auta	od 1.500 zł
Dodatkowa Obsługa	600 zł/os.
Transport gości – indywidualna wycena	





WESELA W SEZONIE NISKIM

Oferta promocji w sezonie niskim obejmuje:



Stół francuski za 1 zł



Sesja zdjęciowa
z zabytkowymi autami



Poprawiny 50%



Wiejska Chata



Wysokoprocetówka
na całe wesele za 1 zł



Transport Państwa Młodych
zabytkowym autem



Noclegi dla Państwa młodych,
rodziców i świadków (5 pokoi)

Zapraszamy do skorzystania z oferty specjalnej! W sezonie niskim oferujemy dodatkowe rabaty!
O szczegóły zapytaj naszą obsługę.

Koszt obsługi i wynajmu przestrzeni weselnej 2024

	SALA U LISA			SALA U KURY		
	Minimalna liczba gości	Oplata – wesele	Oplata - poprawiny	Minimalna liczba gości	Oplata – wesele	Oplata - poprawiny
Styczeń	70	2500 zł	5000 zł	30	2000 zł	5000 zł
Luty	70	2500 zł	5000 zł	30	2000 zł	5000 zł
Marzec	70	2500 zł	5000 zł	30	2000 zł	5000 zł
Kwiecień	70	2500 zł	5000 zł	30	2000 zł	5000 zł
Maj	80	3000 zł	5000 zł	30	2500 zł	5000 zł
Czerwiec	90	3500 zł	5000 zł	50	3000 zł	5000 zł
Lipiec	90	4000 zł	5000 zł	50	3500 zł	————
Sierpień	90	4000 zł	5000 zł	50	3500 zł	————
Wrzesień	90	3500 zł	5000 zł	50	3000 zł	5000 zł
Październik	80	3000 zł	5000 zł	30	2500 zł	5000 zł
Listopad	70	2500 zł	5000 zł	30	2000 zł	5000 zł
Grudzień	70	2500 zł	5000 zł	30	2000 zł	5000 zł
Zadatek 3000 zł						





☾ ✨ ✨ ✨
KONTAKT

Agnieszka Biernacka
Imprezy okolicznościowe, wesela

☎ 694 422 698
✉ a.biernacka@osada49.pl

Cząstkowo 49,
83-042 Ełganowo





☾ ✨ ✨ ✨
KONTAKT

Natalia Marocka

Wesela, wydarzenia biznesowe

☎ 692 455 585

✉ n.marocka@osada49.pl

Cząstkowo 49,
83-042 Ełganowo

