

MIESZCZAŃSKA U GOŁĘBIEWSKIEGO

# OFERTA WESELNA





## O NAS

---

Dzień ślubu to początek nowej drogi, której każda kolejna chwila buduje wspólne wspomnienia. Sala bankietowa Mieszczańska u Gołębiewskich zagwarantuje Państwu niezapomniane chwile w tym najważniejszym dniu. Dokładamy wszelkich starań, aby spełnić Państwa oczekiwania na każdym etapie przygotowań.

Za doskonałą jakość i standard obsługi odpowiada wykwalifikowana kadra, która zadba o najdrobniejszy szczegół Państwa wesela. Organizujemy zarówno małe, jak i duże wesela, wielkie bale, a także kameralne przyjęcia weselne w gronie najbliższych.



# WAŻNE INFORMACJE

Sala jest w stanie jednorazowo przyjąć 160 Gości,  
przy stołach okrągłych lub prostokątnych.

Minimalna liczba Gości to 60 osób płatnych 100%.

Dzieci do lat 3 liczone są 0% ceny.

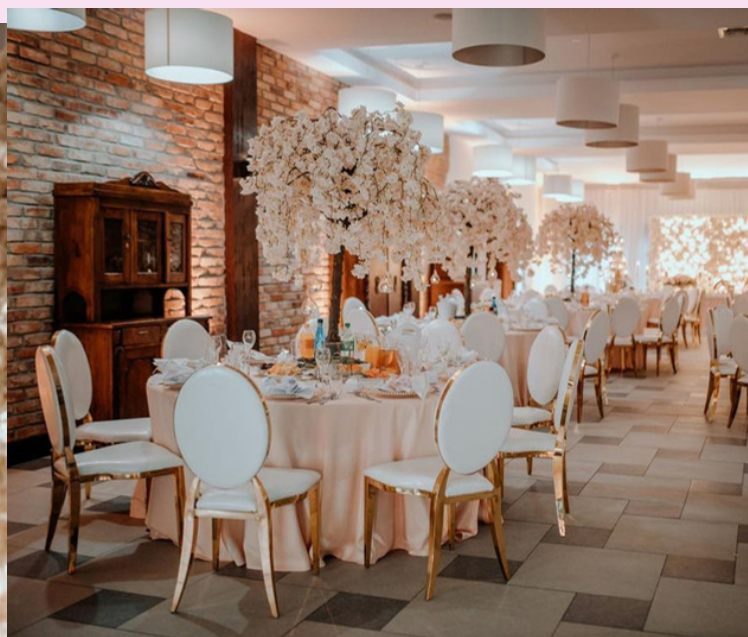
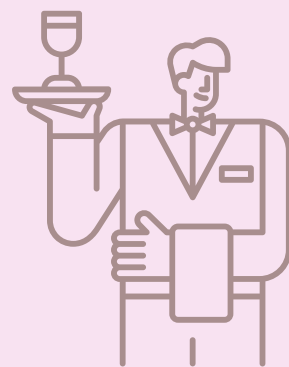
W przedziale wiekowym od 4 do 7 lat pobierane jest 50% ceny.

Dzieci powyżej 8 roku życia liczone są 100% ceny.

Obsługa tj. kamerzysta, fotograf, muzycy liczeni są jako 50%  
ceny.

Wesela obsługują kelnerzy ubrani w białe koszule, czarne  
muszki oraz rękawiczki.

W Państwa gestii leży zakup alkoholu (nie pobieramy tzw.  
korkowego), napojów gazowanych oraz tortu weselnego.



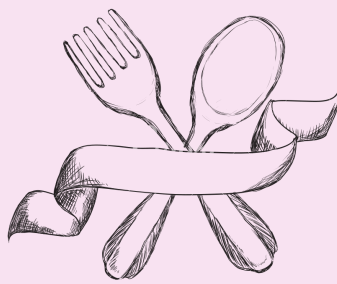








# Menu Weselne



**300zł/osoba**

**100 zł/osoba (poprawiny)**



## Zupa: (do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzanką czosnkową

Zupa orientalna z kurczakiem

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

## II dania:

(6 porcji obiadowych na 1 osobę)

De volaille z masłem bądź serem

Kotlet szwajcar ze schabu z serem i szynką

Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym

Zraz wołowy w sosie własnym

Kotlet schabowy

Sakwa smakosza z polędwiczki wieprzowej w sosie śmietanowo-grzybowym

Polędwica po amerykańsku owinięta boczkiem smażona sauté

Rolada cielęca w sosie porowym

Eskalopka drobiowa w sosie kurkowym

Rolada czarnolas z dziczyzny w sosie tymiankowym

Udko faszerowane pieczarkami i cebulką

Szaszłyk drobiowy z warzywami

Frykas kaczki w sosie śliwkowym podany z jabłkami w miodzie

Polędwica z dorsza

Sandacz na szpinaku

Roladki z łososia faszerowane dorszem w sosie porowym

## Dodatki do obiadu:

Ziemniaki z wody, pieczone ziemniaki w ziołach, frytki,  
surówka z marchewki, surówka z białej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, bukiet  
warzyw królewskich na ciepło



## **Dania wegetariańskie:**

### **Szaszłyki warzywne**

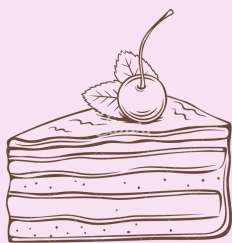
**Cukinia faszerowana warzywami zapiekana z serem**

**Risotto z kurkami na białym winie**

**Makaron penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i parmezanem**

**Kotlet panierowany z kalafiora**





## **Deser:** (do wyboru)

Lody z bitą śmietaną, owocami i sosem owocowym

Panna cotta z frużeliną wiśniową

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Crème brûlée z toffi

## **Bufet słodki:**

Ciasto bankietowe własnego wypieku  
(sernik, jabłecznik, ciasto marchewkowe, ciasto czekoladowe,  
kangus z serkiem mascarpone, owocowa chmurka)

Owoce sezonowe

Rolada bezowo-malinowa

Babeczki owocowe

Ptysie budyniowe

Deserki w kokilkach

Mini bezy z aksamitnym kremem i owocami

## **Napoje ciepłe:**

Kawa  
(sypana/rozpuszczalna)

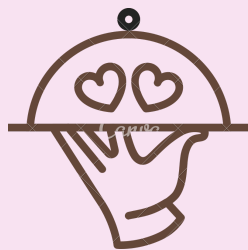
Herbata  
(czarna/earl grey/ zielona/miętowa/owocowa)

## **Napoje:**

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Woda niegazowana z cytryną, mięta i pomarańczą



## **Przekąski zimne:** (10 porcji na jedną osobę)

Pstrąg w galarecie

Łosoś w galarecie

Roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i ricottą

Tatar z łososia wędzonego z kawiozem

Rolada z morelą z kurczaka

Rolada hawajska z polędwicy

Rolada toruńska z karkówki

Rolada ze szpinakiem i pomidorami pelatti

Rolada z kaczki

Schab pieczony z sosem tatarskim

Szynka ze szparagami lub jajkiem

Tatar wołowy z przepiórczym jajkiem

Tortilla z kurczakiem i sosem czosnkowym

Szynka szwarcwaldzka z kozim serem

Mięsa pieczone

Pasztet wiejski własnego wypieku

Płatki cielęce w sosie kaparowo-tuńczykowym

Salatka cesar

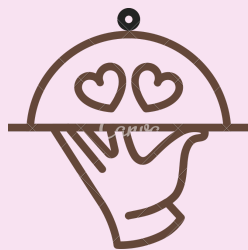
Salatka jarzynowa

Salatka selerowa

Salatka tajska

Salatka gyros





**Kolacja ciepła:**  
(4 kolacje ciepłe na jedną osobę)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami/ mięsem

Szynka podkomorzego z pieczonym ziemniakiem z sosem pieczeniowym

Żurek wiejski z białą kielbasą

Golonka na białej kapuście zasmażanej

Strogonow

Żeberka w miodzie

Zupa gulaszowa

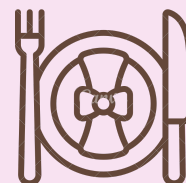
Szaszłyki drobiowe na czerwonym ryżu

Dodatkowo oferujemy także wyprawienie poprawin dnia następnego w cenie 100 zł za osobę.

## POPRAWINY

---

Zupa orientalna z kurczakiem  
Schab soute w sosie myśliwskim  
Zapiekanka ziemniaczana  
Bukiet surówek  
Napoje ciepłe/napoje zimne  
Ciasto bankietowe 100g/os



## APARTAMENTY

---

W cenie wesela Państwo młodzi otrzymują apartament dla nowożeńców. Ponadto posiadamy 25 miejsc noclegowych dla Gości weselnych w układzie 5 apartamentów dwuosobowych, Apartament Deluxe czteroosobowy, Apartament Deluxe pięciosobowy oraz Apartament Deluxe sześćosobowy. Cena za jedną noc wynosi 100 zł, śniadanie dodatkowo płatne 40 zł za osobę, serwowane w Restauracji Mieszczańskiej u Gołębiewskich.





# KOSZTY DODATKOWE OBOWIĄZKOWE

---

- ZAIX 125 ZŁ
- WYWÓZ ŚMIECI 150 ZŁ
- LUNCHBOXY 50 ZŁ

## DEKORACJE

---

(koszt nieobowiązkowy, możliwość własnej dekoracji)

- ŚCIANKA ZA MŁODYMI Z PODŚWIETLENIEM -450 ZŁ
- CZERWONY DYWAN PRZED WEJŚCIEM Z 3 LATARNIAMI-350 ZŁ
- POKROWIEC NA KRZESŁO -7 ZŁ
- ŚWIECZNIKI SREBRNE ZE ŚWIĘCĄ -25 ZŁ/SZT
- SZTALUGA DREWNIANA Z SREBRNYM LUSTREM -120 ZŁ
- KOMPOZYCJA KWIATOWA (KOLORY: FIOLETOWO-RÓŻOWY, HERBACIANY, ÉCRU) -35 ZŁ/SZT
- KANDELABRY SREBRNE/ZŁOTE -15 ZŁ/SZT
- WIANKI NA STÓŁ PREZYDIALNY/FILARY -15 ZŁ/SZT



# DLACZEGO WARTO NAS WYBRAĆ?



**J&J**

44 opinie · 12 zdjęć



★★★★★ 2 lata temu

Cale miejsce robi wrażenie przez dbałość o szczegóły. Wszędzie czysto. Mówiąc szukania rozwiązań po stronie właścicieli sali. Podpowiadają gdyż mają ogromne doświadczenie. Ale jak para młodych zdecydowanie czegoś chce-akceptują. Co jest na plus. Bardzo fachowa obsługa. Panie Kelnerki i kierownik sali uważni na potrzeby gości i bardzo otwarci na kontakt. Dyskretni i sprawni. Zdecydowanie polecam jako matka panny młodej. 👍😊

👍 Podoba mi się



**Emil z Lunebergii**

Lokalny przewodnik · 160 opinii · 28 zdjęć



★★★★★ 2 lata temu

Sala fantastyczna. Bardzo dobry kierownik sali- wszystko ogarnięte na czas, nie było żadnego problemu. Bardzo smaczne jedzenie. Mogę się tylko wypowiadać w samych superlatywach. Gdybym miał jeszcze raz wyprawić własne wesele, ta sala byłaby na topie mojej listy. Liczę, że tak zostanie na długo. Byłem świadkiem na tym weselu i bawiłem się jak mogłem najlepiej. Pozdrawiam sympatyczną obsługę lokalu.

👍 Podoba mi się



**Sebastian Dziak**

Lokalny przewodnik · 164 opinie



★★★★★ 2 lata temu



**Centrum Chemii**

Lokalny przewodnik · 52 opinie · 212 zdjęć



★★★★★ 7 miesięcy temu

Bardzo ładne miejsce. Szybka i pomocna obsługa. Bardzo smacznie.

👍 Podoba mi się



**Kamil Kamil**

Lokalny przewodnik · 516 opinii · 62 zdjęcia

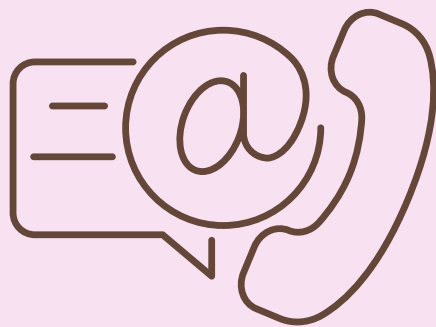


★★★★★ 7 miesięcy temu

Świetna lokalizacja w samym centrum. Sala która pomieści ponad 100 osób. Mały wewnętrzny parking. Sama obsługa i jakość podawanych dań na wysokim poziomie. Wystrój sali nowoczesny, ale z wieloma elementami zabytkowymi w postaci mebli i detali. Klimatyzacja ok. Toalety również. Polecam

👍 Podoba mi się





Zainteresowała Cię nasza oferta? Z chęcią udzielimy dodatkowych informacji oraz rozwiejemy wszelkie wątpliwości. W razie jakichkolwiek pytań jesteśmy dostępni mailowo oraz pod numerem telefonu.



Natalia Gołębiewska-Sternicka



507 479 575



biuro@golebiewscy.catering  
golebiewscy\_catering@wp.pl