




# *Złota Róża*

 512 338 309

 [kontakt.zlotaroz@gmail.com](mailto:kontakt.zlotaroz@gmail.com)

# Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna OPCJA I 500zł/os

16<sup>00</sup>-

## 17<sup>00</sup> Obiad: 5 gatunków mięsa - 5 szt./os.

- Rosół z kury (makaron) lub kremy
- Ziemniaki, sos ciemny, frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe / kotlet schabowy
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami
- Podudzia nadziewane śliwką owinięte boczkiem

## Surówki: 4 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna / czerwona kapusta na gorąco
- Surówka z marchewki / buraczki
- Surówka z selera / mizeria
- Roszponka z granatem i fetą
- Groszek z marchewką
- Kalafior i brokuł na parze

## 19<sup>00</sup> Przystawki na zimno: 8 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe / tymbaliki z łososia
- Carpaccio z łososia / tatar z łososia
- Sałatka z piersi kurczaka / jarzynowa
- Sałatka z marynat / carpaccio z buraka
- Tortellini / sałatka cesar
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Półmis wędlin wiejskich (5 gatunków)

## 5 Dań podawanych na gorąco

- 20<sup>00</sup> 1. Udziec płonący z sosem żurawinowo - chrzanowym
- 21<sup>00</sup> 2. Kotlet słowiański i szaszłyki drobiowe
- 23<sup>00</sup> 3. Barszcz + kroiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim
- 24<sup>30</sup> 4. Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach lub Ryba sola w sosie śmietankowo- koperkowym
- 2<sup>00</sup> 5. Flaki/ Żurek z białą kiełbasą / Bogracz

## Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

## Na zamówienie:

- Dzik / Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Łosoś w sosie serowo-szpinakowym
- Tatar wołowy / zrazy wołowe
- Stół wiejski duży

## We własnym zakresie (lub pakiet od sali) :

- Napoje
- Alkohol
- Szampan

Możliwość poprawin (6 godzin) 60zł/os  
Godzina rozpoczęcia między 11:00-15:00

## Tort płonący (ok. godz. 22:00) W CENIE 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

## Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

## 18<sup>00</sup> Ciasta (W CENIE): 8 gatunków 1 blacha/40 kawałków, 5 szt./os.

- Sernik wiedeński / sernik królewski
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit / makowiec
- Delicje / ciasto ze śliwką w czekoladzie
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers / szarlotka
- Deserówka wiśniowa

## W CENIE:

- Tort i ciasta
- Udziec płonący
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Chłodzenie i mrożenie alkoholu
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie Pary Młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski mały (smalec, ogórki kiszane, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów, winietki
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości
- Menu na stoły i Księga Gości
- Ledowy napis "Razem Lepiej"
- Koszyczki ratunkowe
- Pojemniki do zapakowania jedzenia
- Pokój do przygotowań (makijażu i fryzur)
- NIE POBIERAMY OPŁATY KORKOWEJ
- BRAK DODATKOWYCH KOSZTÓW

## Dekoracja sali (W CENIE) do wyboru:

- Kwiatowa pastelowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Czerwona róża
- Niebieska hortensja
- Różowa hortensja
- Zieleń z kryształami w okazałych szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych, kryształowych i szklanych.

- Świece w srebrnych lub złotych kandelabrach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan
- Ślub w plenerze w urokliwej altanie
- Stoły okrągłe konfiguracja od 6 do 12 osób



Złota Róża

# Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna OPCJA II 475zł/os

17<sup>00</sup> -

## 18<sup>00</sup> Obiad: 4 gatunki mięsa - 4 szt./os.

- Rosół z kury (makaron) lub kremy
- Ziemniaki, sos ciemny, frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe / kotlet schabowy
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami
- Podudzia nadziewane śliwką owinięte boczkiem

## Surówki: 4 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna / czerwona kapusta na gorąco
- Surówka z marchewki / buraczki
- Surówka z selera / mizeria
- Roszponka z granatem i fetą
- Groszek z marchewką
- Kalafior i brokuł na parze

## 20<sup>00</sup> Przystawki na zimno: 7 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe / tymbaliki z łososia
- Carpaccio z łososia / tatar z łososia
- Sałatka z piersi kurczaka / jarzynowa
- Sałatka z marynat / carpaccio z buraka
- Tortellini / sałatka cesar
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Półmis wędlin wiejskich (5 gatunków)

## 4 Dania podawane na gorąco

- 21<sup>00</sup> 1. Udziec płonący z sosem żurawinowo - chrzanowym lub Ryba sola w sosie serowo-szpinakowym
- 23<sup>00</sup> 2. Kotlet słowiański i szaszłyki drobiowe
- 24<sup>30</sup> 3. Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach
- 2<sup>00</sup> 4. Barszcz + krokiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim lub Flaki/ Żurek z białą kielbasą / Bogracz

## Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

## Na zamówienie:

- Dzik / Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Łosoś w sosie serowo-szpinakowym
- Tatar wołowy / zrazy wołowe
- Stół wiejski duży

## We własnym zakresie (lub pakiet od sali) :

- Napoje
- Alkohol
- Szampan

## Tort płonący (ok. godz. 22:00) W CENIE 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

## Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

## 19<sup>00</sup> Ciasta (W CENIE): 7 gatunków

### 1 blacha/40 kawałków, 4 szt./os.

- Sernik wiedeński / sernik królewski
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit / makowiec
- Delicje / ciasto ze śliwką w czekoladzie
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers / szarlotka
- Deserówka wiśniowa

## W CENIE:

- Tort i ciasta
- Udziec płonący
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Chłodzenie i mrożenie alkoholu
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie Pary Młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski mały (smalec, ogórki kiszane, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów, winietki
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości
- Menu na stoły i Księga Gości
- Ledowy napis "Razem Lepiej"
- Koszyczki ratunkowe
- Pojemniki do zapakowania jedzenia
- Pokój do przygotowań (makijażu i fryzur)
- NIE POBIERAMY OPŁATY KORKOWEJ
- BRAK DODATKOWYCH KOSZTÓW

## Dekoracja sali (W CENIE) do wyboru:

- Kwiatowa pastelowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Czerwona róża
- Niebieska hortensja
- Różowa hortensja
- Zieleń z kryształami w okazałych szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych, kryształowych i szklanych.

- Świece w srebrnych lub złotych kandelabrach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan
- Ślub w plenerze w urokliwej altanie
- Stoły okrągłe konfiguracja od 6 do 12 osób

Możliwość poprawin (6 godzin) 60zł/os  
Godzina rozpoczęcia między 11:00-15:00



# Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna OPCJA III 450zł/os

## 18<sup>00</sup>Obiad: 4 gatunki mięsa - 3,5 szt./os.

- Rosół z kury (makaron) lub kremy
- Ziemniaki, sos ciemny, frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe / kotlet schabowy
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami
- Podudzia nadziewane śliwką owinięte boczkiem

## Surówki: 3 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna / czerwona kapusta na gorąco
- Surówka z marchewki / buraczki
- Surówka z selera / mizeria
- Roszponka z granatem i fetą
- Groszek z marchewką
- Kalafior i brokuł na parze

## 20<sup>00</sup>Przystawki na zimno: 6 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe / tymbaliki z łososia
- Carpaccio z łososia / tatar z łososia
- Sałatka z piersi kurczaka / jarzynowa
- Sałatka z marynat / carpaccio z buraka
- Tortellini / sałatka cesar
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Półmis wędlin wiejskich (5 gatunków)

## 4 Dania podawane na gorąco

- 21<sup>00</sup> 1. Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach
- 23<sup>00</sup> 2. Barszcz + kroiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim
- 1<sup>00</sup> 3. Flaki/ Żurek z białą kielbasą / Bogracz lub Sola w sosie śmietanowo-koperkowym

## Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

## Na zamówienie:

- Dzik / Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Łosoś w sosie serowo-szpinakowym
- Tatar wołowy / zrazy wołowe
- Stół wiejski duży

## We własnym zakresie (lub pakiet od sali) :

- Napoje
- Alkohol
- Szampan

## Tort płonący (ok. godz. 22:00) W CENIE 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

## Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

## 19<sup>00</sup>Ciasta (W CENIE): 6 gatunków 1 blacha/40 kawałków, 3,5 szt./os.

- Sernik wiedeński / sernik królewski
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit / makowiec
- Delicje / ciasto ze śliwką w czekoladzie
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers / szarlotka
- Deserówka wiśniowa

## W CENIE:

- Tort i ciasta
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Chłodzenie i mrożenie alkoholu
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie Pary Młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski mały (smalec, ogórki kiszzone, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów, winietki
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości
- Menu na stoły i Księga Gości
- Ledowy napis "Razem Lepiej"
- Koszyczki ratunkowe
- Pojemniki do zapakowania jedzenia
- Pokój do przygotowań (makijażu i fryzur)
- NIE POBIERAMY OPŁATY KORKOWEJ

## Dekoracja sali (W CENIE) do wyboru:

- Kwiatowa pastelowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Czerwona róża
- Niebieska hortensja
- Różowa hortensja
- Zieleń z kryształami w okazałych szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych, kryształowych i szklanych.

- Świece w srebrnych lub złotych kandelabrach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan
- Ślub w plenerze w urokliwej altanie
- Stoły okrągłe konfiguracja od 6 do 12 osób

Opcja nie obejmuje organizacji poprawin



Złota Róża

# Menu Sala Złota Róża

## Dodatkowe oferty do menu

### 1. PAKIET NAPOI I ALKOHOLU :

- Sok pomarańczowy Cappy
- Sok jabłkowy Cappy
- Coca cola
- Fanta
- Sprite
- Napoje gazowane bez cukru
- Woda gazowana

Uroczystość weselna z poprawinami 30zł/os (2l gazów - 20zł + 1,5l soki - 10zł = 3,5l/os)

Uroczystość weselna bez poprawin 20zł/os (1,5l gazów - 15zł + 1l soki - 6zł = 2,5l/os)

- Finlandia 0,5l - 45 zł
- Finlandia 0,7l - 55zł
- Wino, Whisky, Piwo - stawiane na stole szwedzkim

### 2. DRINK BAR Złota Róża

Zapraszamy do skorzystania z wyjątkowej oferty Drink Baru, który serwowany będzie przez naszych barmanów.

Pakiet obejmuje mycie i zbieranie szkła

80-100 os - 6000zł

50-70 os - 5500zł

W naszej ofercie znajdują Państwo:

#### Koktajle alkoholowe :

- Aperol Spritz
- Blue Lagoon
- Mohito
- Hugo
- Cuba Libre
- Energy Jager

#### Koktajle bezalkoholowe:

- Aperol Spritz
- Blue Lagoon
- Mohito
- Hugo

#### Szoty alkoholowe

- Kamikaze
- Wściekły pies
- Kapiszon
- Porzeczkowy
- Imbirowy

**Możliwość przygotowania specjalnych drinków dedykowanych dla Pary Młodej**

### 3. STÓŁ WIEJSKI DUŻY (37 ZŁ / OS)

Na stole szwedzkim serwowane są :

- Szyńka wieprzowa
- Krakowska
- Sucha
- Metka
- Polędwica wieprzowa
- Salceson
- Kabanosy
- Pasztet
- Zylc
- Smalec
- Ogórki kiszone
- Wiejski chleb

### 4. SŁODKI STÓŁ (25 ZŁ/OS)

Mini porcje - 2szt/os - 5 gatunków deserów serwowane na kryształowych paterach, w eleganckiej aranżacji:

- Crème brûlée w pucharku z owocami
- Mini torciki
- Subtelne beziki
- Mini eklerki
- Deser tiramisu

**W CENIE PRZYGOTOWUJEMY DANIA WEGETARIAŃSKIE, WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE WEDŁUG ŻYCZENIA PARY MŁODEJ**

**Dla każdej Pary Młodej przygotowaliśmy wyjątkowy PREZENT- VOUCHER do naszej Restauracji "Złota Róża", który pozwoli spędzić niezapomniane chwile przy kolacji we dwoje w Pierwszą Rocznicę Ślubu**



Złota Róża