

SALA WESELNA HOTELU BESKIDIAN



*Dbamy o to, by Wasz wyjątkowy dzień był dopracowany w każdym detalu.
Oferujemy nie tylko wyjątkowe menu weselne dopasowane do Waszych gustów, ale także pełne wsparcie, aby spełnić wszystkie Wasze oczekiwania i stworzyć niezapomnianą atmosferę.*

BESKIDZKA ELEGANCJA

..... 2026 - 2028

W cenie:

Apartament dla Pary Młodej

10% rabatu na noclegi dla gości weselnych

Napis LOVE

Dekoracje: obrusy, serwety, pokrowce, świeczniki, martynówki pod aranżacje kwiatowe, podtalerze

Minimalna liczba osób: 80

Dzieci do lat 2 - nieodpłatnie

Dzieci do lat 8 - 50% ceny



www.beskidian.pl



ul. 3 Maja, 12 I Węgierska Górka



798 824 822

MENU BESKIDZKA ELEGANCJA

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast winem musującym

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowo paprykowy z kuleczkami grandine

Danie główne

(2 sztuki mięsa na osobę)

Devolay w sezamie z masłem i serem mimolette
Kieszonka wieprzowa ze szpinakiem i szynką szwarcwaldzką panierowana w serze
Kieszonka wieprzowa z pieczarkami w panko
Roladka wieprzowa po śląsku
Tradycyjny schabowy

Dodatki

Puree ziemniaczane, frytki, kluski śląskie

Zestaw surówek

(3 do wyboru)

surówka z marchewki, surówka coleslaw,
surówka z modrej kapusty, mix sałat z sosem dijońskim

Sos pieczeniowy

Deser

(1 pozycja do wyboru)

Panna Cotta z musem truskawkowym
Lody z gorącymi malinami

Zimna płyta

(8 pozycji do wyboru)

Rollsy z tortilli z wędzonym łososiem
Chrupiące łódki z tortilli z sałatą, serkiem i pomidorkami
Croissanty z chipsem z boczku nadziewane pieczonym pomidorem
Pizza z pesto i sosem pomidorowym, mozzarellą i rucolą
Krażki cebulowe w panierce
Pizzerinki z ciasta francuskiego
Sery świata z konfiturą i melonem
Wędliny z naszej wędzarni
Śledź w śmietanie z porem
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Cykoria nadziewana tatarem z łososia, imbirem i serkiem mascarpone
Crostini z pesto z pomidorów suszonych i słonecznika
Chleb własnego wypieku



MENU BESKIDZKA ELEGANCJA

Dania serwowane - kolacje I oraz II

Karczek pieczony przygotowany po zbójnicku na placku ziemniaczanym i sałatką szwedzką

Roladka drobiowa z gruszką, pesto bazyliowym i orzechami w sosie serowym,
podany z blinem ziemniaczanym i brokułem w czosnku

Pieczeń wołowa w sosie z puree ziemniaczanym i modrą kapustą

Orientalny szaszłyk drobiowy w chrupiącej panierce z sosem curry, frytkami i sałatką pekińską

Polędwiczki w sosie pieprzowym z ziemniaczkami ze skórką w soli morskiej
z sałatką z buraczków i roszponką

Łosoś z pieca podany na grzybowym risotto w akompaniamencie warzyw

Zapiekanek z bakłażana w pomidorach z cukinią

opcja wegetariańska/wegańska

Makaron z grillowanymi warzywami na rucoli i orzechami pinii

opcja wegetariańska/wegańska

Słodki stół klasyczny

Selekcja ciast: malinowa chmurka,

leśny mech z granatem, orzechowiec, sernik

Krucze ciasteczka

Owoce sezonowe

Napoje bez limitu

Bufet kawowy z selekcją herbat

Woda niegazowana i gazowana

Soki owocowe – pomarańczowy i jabłkowy

Softy – coca cola i sprite

Kolacja III

dodatkowo płatna 25 zł (1 pozycja do wyboru)

Pomidorowy gulasz grecki z grillowaną kiełbasą i warzywami

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem

Gulasz curry z ciecierzycy i kalafiora – opcja wegetariańska/wegańska

Kociółek warzywny z ziemniakami – opcja wegetariańska/wegańska

