



BASZTA

Weddings

BASZTA *Weddings*





CENNIK 2024

WSZYSTKIE DNI

319 pln/os

CENA OBEJMUJE

- TRADYCYJNE POWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH CHLEBEM I SOLĄ
- KIELISZEK PROSECCO NA POWITANIE
- WYBRANE MENU
- DEGUSTACJA MENU WESELNEGO
- PREFERENCYJNE CENY HOTEU DLA GOŚCI WESELNYCH
- VOUCHER NA KOLACJĘ W I ROCZNICĘ ŚLUBU
- VOUCHER NA ORGANIZACJĘ IMPREZY RODZINNEJ Z 10% RABATEM *
- MOŻLIWOŚĆ PRZEPROWADZENIA ŚLUBNEJ SESJI FOTOGRAFICZNEJ W MAŁOWNICZYM TERENIE
- SPECJALNA CENA NA PAKIET ORGANIZACJI POPRAWIN **

MENU DZIECIĘCE

Do 3 lat bezpłatnie

3-7 lat - 70% wartości menu

OBSŁUGA TECHNICZNA

(muzycy/ DJ/ fotograf/ kamerzysta)

80% wartości ceny menu



ILOŚĆ GOŚCI

MINIMALNA WYMAGANA
ILOŚĆ OSÓB

OPŁATA ZA SALĘ

NIEDZIELE - CZWARTKI (CAŁY ROK)
STYCZEŃ - MARZEC
LISTOPAD-GRUDZIEŃ

30

4000

PIĄTKI

40

5000

SOBOTY I ŚWIĘTA

50

6000

** Nie dotyczy organizacji przyjęcia weselnego.

*** Szczegóły dostępne w ofercie poprawin.



TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO



PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Pâté drobiowe, konfitura z czerwonej cebuli
Tarta prowansalska, pasta z czarnych oliwek

🍷 Półgęsek wędzony, żurawina, orzech laskowy, sałaty

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Krem z buraka, imbir, chili, puder z orzecha macadamia
Rosół wołowo kaczy, makaron jajeczny

🍷 Krem z papryki, mleko migdałowe

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa sous vide, szynka Seranno, kalafior palony, groszek cukrowy, marmolada z pomidorów, ziemniaki pieczone, sos winny

Falafel z kukurydzy i cieciorki, purre salsefia, kalafior romanesco, salsa paprykowa

🍷 Pierś z kaczki sous vide, purre chorizo papryka, groszek cukrowy, kalafior palony, sos z zielonej herbaty

DESER

1 pozycja do wyboru

Panna cotta, jeżyna, lawenda
Mus czekolada, maliny

🍷 Mus pistacja, czarna porzeczka

NAPOJE

Lemoniady owocowe

Soki owocowe

Woda mineralna

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Napoje gazowane*

I DANIE GORĄCE

60 pln/os

Stek wieprzowy, zapiekanka ziemniaczana, ragout warzywa, grzyby, sos kminkowy

Papryka pieczona, kasza bulgur, ratatouille warzywne, chutney miętowe

🍷 Udko z kaczki wolno pieczone, kapusta czerwona żurawiną, gnocchi pietruszkowe, sos winny

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

40 pln/os

Strogonoff wołowy

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

🍷 Żurek na domowym zakwasie, ziemniaki, rydze, podgrzybki



BUFET

105 pln/os

Szynka z kością, chrzan
Galaretką drobiowa
Śledzie, cebula z jabłkiem piklowanym
Wybór wędlin, mięs pieczonych, pasztetów własnej produkcji
Sery polskie, twarde, miękkie, dojrzewające
Sałatka jarzynowa
Tarta szpinak, kurki, ser bursztyn
Uramaki, wędzony pstrąg, fioletowa marchew, sos sojowy, wasabi
Futomaki, wędzony łosoś, kalarepa, sos sojowy, wasabi
Sajgonki warzywne, sos słodkie chilli
Tortilla, indyk, warzywa
Krewetka, ricotta, cytryna
Pomidor, mozzarella, sos balsamiczny z pomarańczą
Sałaty, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
Sos czosnkowy, tatarski, salsa paprykowa
Chleb, bułki

BUFET DESEROWY

55 pln/os

Owoce sezonowe
Sernik
Szarlotka
Tiramisu
Malinowa chmurka



love



happiness

