

A photograph of a wedding reception room. The room features a high, dark wood-paneled ceiling with intricate carvings. The floor is made of light-colored wood in a herringbone pattern. In the foreground, two long tables are covered with white tablecloths and set with white linens, glassware, and floral centerpieces. The tables are surrounded by light-colored wooden chairs. In the background, a fireplace is decorated with a large floral arrangement. Above the fireplace, a framed picture hangs on the wall. The overall atmosphere is warm and elegant.

BASZTA

Weddings

BASZTA *Weddings*





CENNIK 2023

WSZYSTKIE DNI

299 pln/os

CENA OBEJMUJE

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE

MENU

NAPOJE

MOŻLIWOŚĆ UDZIAŁU W DEGUSTACJI MENU

PREFERENCYJNE CENY NOCLEGÓW DLA GOŚCI WESELNYCH

BEZPŁATNE ZAPROSZENIE DLA PARY MŁODEJ NA ROMANTYCZNĄ
KOLACJĘ W PIERWSZĄ ROCZNICĘ ŚLUBU

VOUCHER NA ORGANIZACJĘ IMPREZY RODZINNEJ Z 10% RABATEM **

MOŻLIWOŚĆ PRZEPROWADZENIA ŚLUBNEJ SESJI FOTOGRAFICZNEJ W MAŁOWNICZYM PLENERZE

SPECJALNA CENA NA PAKIET ORGANIZACJI POPRAWIN ***

MENU DZIECIĘCE

Do 3 lat bezpłatnie

3-7 lat - 50% wartości menu

OBSŁUGA TECHNICZNA

(muzycy/ DJ/ fotograf/ kamerzysta)

80% wartości ceny menu



ILOŚĆ GOŚCI

ILOŚĆ OSÓB

OPŁATA ZA SALĘ

NIEDZIELE - CZWARTKI
STYCZEŃ - MARZEC
LISTOPAD-GRUDZIEŃ

30

3500

PIĄTKI

40

4500

SOBOTY I ŚWIĘTA

50

5500

** 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

50 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

30 pln/os

Strogonoff wołowy

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

🍷 Żurek na domowym zakwasie, ziemniaki, rydze, podgrzybki



BUFET

85 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

45 pln/os

Owoce sezonowe
Sernik
Szarlotka
Tiramisu
Malinowa chmurka



love



happiness

