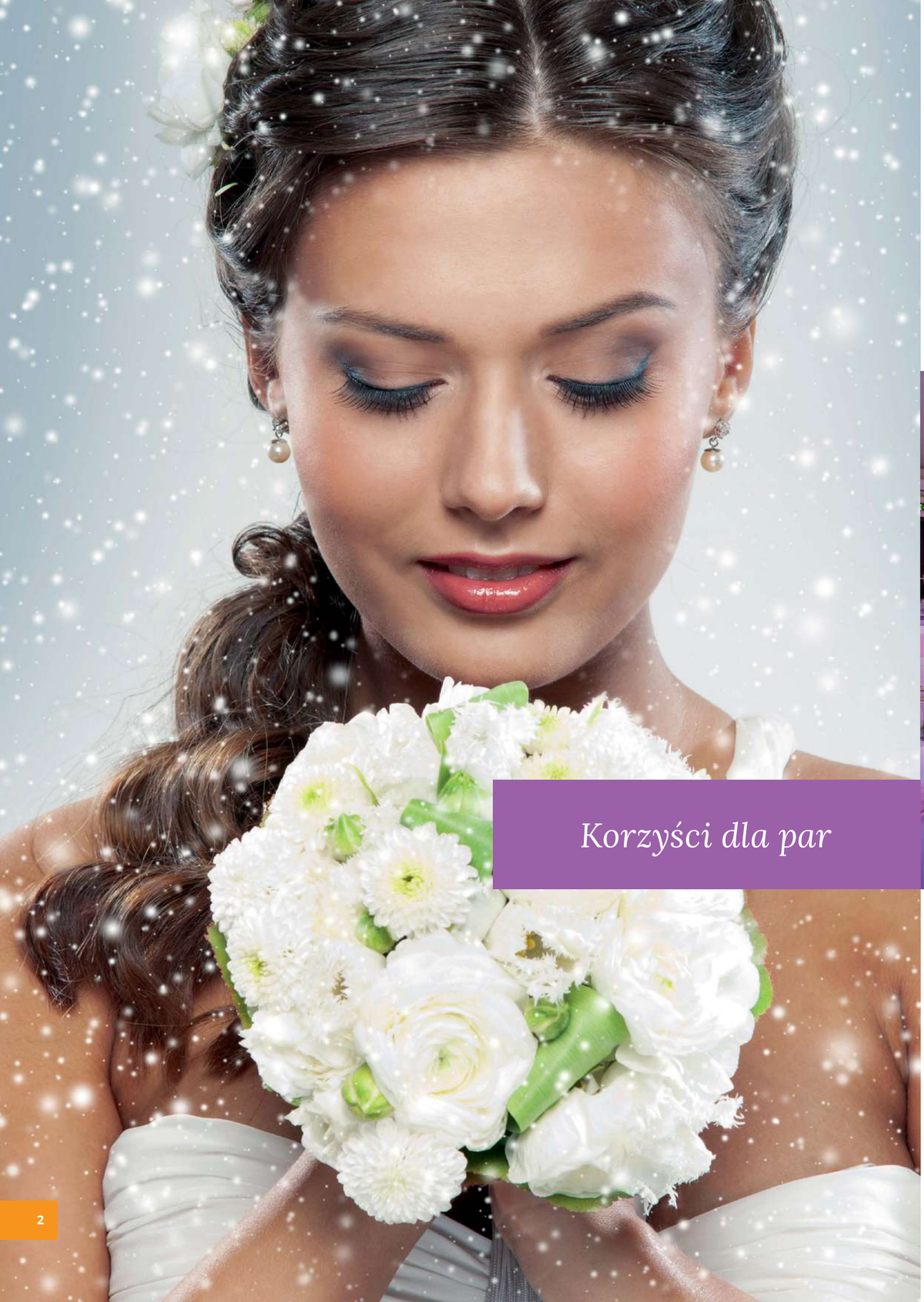
BIAŁA AKACJA
RESORT & BUSINESS

oferta weselna

BIAŁA AKACJA RESORT & BUSINESS



Korzyści dla par

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO:

- menu weselne
- dekoracje kwiatowe na stołach
- dekoracja świetlna sali
- obsługa kelnerska
- wynajem sali (dla minimum 80 osób gratis)
- chleb weselny oraz lampka wina musującego
- wybór ciast
- patery owoców
- eleganckie pokrowce na krzesła
- wybór stołów (okrągłe lub prostokątne)
- wysokiej jakości zastawy i obrusy
- bezpłatny parking
- sprzęt audiowizualny do projekcji zdjęć i filmów
- apartament dla Pary Młodej w dniu wesela GRATIS
- w dniu wesela cały lokal wraz z hotelem dostępny tylko dla GOŚCI WESELNYCH (na wyłączność)!

ZNIŻKI DLA DZIECI:
DO LAT 3 **GRATIS**,
W WIEKU 4-10 LAT - **50% CENY**

SPECJALNE CENY
NOCLEGU DLA GOŚCI
WESELNYCH*

ŚNIADANIE SERWOWANE
LUB BUFETOWE
- 20ZŁ/OS.

POPRAWINY
W CENIE 55ZŁ/OS.
(+ BECZKA PIWA GRATIS)

ROMANTYCZNA
KOLACJA W I ROCZNICĘ
ŚLUBU **GRATIS**

INDYWIDUALNA OFERTA
DOSTOSOWANA
DO POTRZEB

* **60 zł/os.** (przy zajęciu minimum 40 miejsc noclegowych)
75 zł/os. (przy zajęciu poniżej 40 miejsc noclegowych)

Propozycja menu weselnego I

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Aperitif
Lampka wina musującego

Zupa (do wyboru 1 rodzaj zupy)
Aromatyczny rosół z makaronem
Krem z pomidorów z nutą bazylii
Pikantna zupa cebulowa
Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
Toskańska zupa z ciecierzycy z grzankami
Krem z zielonego groszku z miętą

Danie główne (do wyboru 3 rodzaje)
Soczyste udka z kurczaka nadziewane szpinakiem
Sztufada – pieczeń nadziewana śliwką lub morelą
Panierowany filet z kurczaka
Schab pieczony
Rolada śląska
Panierowany filet z dorsza
Pierś kurza faszerowana pieczarkami i serem
Kotlet de Volaille
Panierowany ser camembert
Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (do wyboru 2 dodatki)
Ziemniaki z wody z masłem, przyprószone koperkiem
lub puree
Kluski śląskie
Ziemniaczki pieczone
Frytki
Ryż

Sosy (do wyboru 1 rodzaj)
Pieczeniowy
Pieczarkowy
Grzybowy
Pomidorowy

Dodatki warzywne (do wyboru 2 dodatki)
Biała kapusta z dodatkiem marchwi
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z buraczków
Modra kapusta
Surówka z marchwi i jabłka
Mizeria (oferta sezonowa)

Deser (do wyboru 1 rodzaj)
Panna Cotta z sosem malinowym
Tiramisu z gorzką czekoladą
Creme brulee
Mus czekoladowy

Wybór ciast (3 porcje/os.)
Patery owoców

Przekąski (do wyboru 8 rodzajów)
Sałatka cesarska
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem
Patera mięs i wędlin
Mini tortille
Koreczki i tartaletki
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z gyrosem drobiowym
Jajka garnirowane
Jajka w sosie tatarskim
Marynowane warzywa
Pieczony domowy pasztet z żurawiną
Płaty śledziowe na dwa sposoby
Ryba po grecku - glamour
Tymbaliki drobiowe
Pieczywo - dwa rodzaje

Kolacja I (do wyboru 1 rodzaj)
Żeberka wieprzowe w musztardzie i miodzie podane
z sosem BB
Stek z karczku podany z frytkami
Mintaj w sezamowej panierce z puree ziemniaczanym
i warzywami
Złociste udko z kurczaka podane z ziemniakami i surówką
Pulpety z indyka w sosie koperkowym
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy z warzywami

Kolacja II (do wyboru 1 rodzaj)
Chili con carne z wołowiny
Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Bigos staropolski
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Boeuf Strogonow

179zł/os.

Propozycja menu weselnego II

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Aperitif
Lampka wina musującego

Zupa (do wyboru jeden rodzaj zupy)
Aromatyczny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Krem pieczarkowy
Pikantna zupa cebulowa
Krem z pomidorów z nutą bazylii
Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
Toskańska zupa z ciecierzycy z grzankami
Krem z zielonego groszku z miętą

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje)
Konfitowana noga kacza
Pieczony filet z sandacza
Udka kurze pieczone z pomarańczą
Schab pieczony
Rolada śląska
Rolada z grzybami i orzechami
Soczyste udka z kurczaka nadziewane szpinakiem
Panierowany filet z kurczaka
Sztufada - pieczeń nadziewana śliwką lub morelą
Pierś kurza faszerowana pieczarkami i serem
Panierowany filet z dorsza
Kotlet de Volaille
Panierowany ser camembert
Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (do wyboru 2 dodatki)
Ziemniaki z wody z masłem, przyprószone koperkiem lub puree
Kluski śląskie podawane z masłem
Kopytka
Ziemniaczki pieczone
Frytki
Ryż

Sosy (do wyboru 2 rodzaje)
Pieczeniowy
Pieczarkowy
Grzybowy
Pomidorowy

Dodatki warzywne (do wyboru 3 rodzaje)
Warzywa gotowane na parze lub grillowane z ziołami
Biała kapusta z dodatkiem marchwi
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z buraczków
Modra kapusta
Surówka z marchwi z jabłkiem
Mizeria (oferta sezonowa)

Deser (do wyboru 1 rodzaj)
Mus malinowo-jogurtowy podawany ze świeżymi truskawkami i miętą (oferta sezonowa)
Panna Cotta z sosem malinowym
Tiramisu z gorzką czekoladą
Creme brulee
Mus czekoladowy
Lody waniliowe z sosem owocowym i bitą śmietaną

Wybór ciast (3 porcje/os.)
Patery owoców

Przekąski (do wyboru 9 rodzajów)
Mini quiche lorraine
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka cesarska
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem
Deska serów
Patera mięs i wędlin
Mini tortille
Bruschetta
Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
Koreczki i tartaletki
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z gyrosem drobiowym
Jajka garnirowane
Jajka w sosie tatarskim
Marynowane warzywa
Pieczony domowy pasztet z żurawiną
Płaty śledziowe na dwa sposoby
Ryba po grecku - glamour
Tymbaliki drobiowe
Dipy - dwa rodzaje
Pieczywo - dwa rodzaje

Kolacja I (do wyboru 1 rodzaj)
Polędwiczka wieprzowa a'la Caprese podana z frytkami
Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Grillowana pierś z kurczaka podana na risotto warzywnym
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy z warzywami
Stek z karczku podany z frytkami
Pulpety z indyka w sosie koperkowym
Złociste udko z kurczaka podane z ziemniakami i surówką
Mintaj w sezamowej panierce z puree ziemniaczanym i warzywami
Żeberka wieprzowe w musztardzie i miodzie podane z sosem BB
Karczek z nadzieniem z suszonych owoców

Kolacja II (do wyboru 1 rodzaj)
Cocos de Paimpol a'la bretonne
Chili con carne z wołowiny
Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Bigos staropolski
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Boeuf Strogonow

199zł/os.

Propozycja menu weselnego III

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Aperitif
Lampka wina musującego

Zupa (do wyboru 1 rodzaj zupy)
Aromatyczny rosół z makaronem
Kokosowy krem z cukinii (oferta sezonowa)
Krem z borowików z grzankami
Krem z białych warzyw
Krem pieczarkowy
Toskańska zupa z ciecierzycy z grzankami
Krem z pomidorów z nutą bazylii
Pikantna zupa cebulowa
Krem z zielonego groszku z miętą

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje)
Rolada cielęca z zielonym farszem
Pieczony filet z sandacza
Grillowany filet z łososia
Konfitowana noga kacza
Udka kurze pieczone z pomarańczą
Panierowany filet z dorsza
Rolada śląska
Rolada z grzybami i orzechami
Pierś kurza faszerowana pieczarkami i serem
Soczyste udka z kurczaka nadziewane szpinakiem
Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym
Panierowany filet z kurczaka
Kotlet de Volaille
Schab pieczony
Sztufada - pieczeń nadziewana śliwką lub morelą
Panierowany ser camembert
Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (do wyboru 2 dodatki)
Ziemniaki z wody z masłem, przyprószone koperkiem lub puree
Kluski śląskie podawane z masłem
Kopytka
Ziemniaczki pieczone
Frytki
Ryż z warzywami

Sosy (do wyboru 2 rodzaje)
Pieczeniowy
Pieczarkowy
Grzybowy
Pomidorowy
Cytrynowo - maślany

Dodatki warzywne (do wyboru 4 rodzaje)
Warzywa gotowane na parze lub grillowane z ziołami
Warzywne ratatouille
Biała kapusta z dodatkiem marchwi
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z buraczków
Modra kapusta
Surówka z marchwi z jabłkiem
Mizeria (oferta sezonowa)

Deser (do wyboru 1 rodzaj)
Puchar lodowy z owocami
Tarta jagodowa z serkiem mascarpone
Mus malinowo-jogurtowy podawany ze świeżymi truskawkami i miętą (oferta sezonowa)
Panna Cotta z sosem malinowym
Tiramisu z gorzką czekoladą
Creme brulee
Mus czekoladowy
Lody waniliowe z sosem owocowym i bitą śmietaną

Wybór ciast (3 porcje/os.)
Patery owoców

Przekąski (do wyboru 10 rodzajów)
Szparagi w sosie
Parfait z łososia z musem chrzanowym
Mini quiche lorraine
Sałatka z gyrosem drobiowym
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka cesarska
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Caprese – pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
Mini tortille
Deska serów
Patera mięs i wędlin
Bruschetta
Pieczarki faszerowane
Jajka garnirowane
Jajka w sosie tatarskim
Marynowane warzywa
Pieczony domowy pasztet z żurawiną
Płaty śledziowe na dwa sposoby
Ryba po grecku – glamour
Nadziewane pomidory
Tymbaliki drobiowe
Koreczki i tartaletki
Dipy - dwa rodzaje
Pieczywo – dwa rodzaje

Kolacja I (do wyboru 1 rodzaj)
Wołowina po burgundzku z tagliatelle
Grillowana pierś z kurczaka podana na risotto warzywnym
Polędwiczka wieprzowa a'la Caprese podana z frytkami
Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Stek z karczku podany z frytkami
Pulpety z indyka w sosie koperkowym
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy z warzywami
Złociste udko z kurczaka podane z ziemniakami i surówką
Żeberka wieprzowe w musztardzie i miodzie podane z sosem BB
Karczek z nadzieniem z suszonych owoców

Kolacja II i III (do wyboru po 1 rodzaju)
Ragout – francuski gulasz na winie
Cocos de Paimpol a'la bretonne
Chili con carne z wołowiny
Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Bigos staropolski
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Boeuf Strogonow

219zł/os.

Pakiet I - 25zł/os.

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach 1l)

Pakiet II - 39zł/os.

Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach szklanych 200ml)
Woda gazowana w butelkach szklanych 330ml

Pakiet III - 79zł/os.

Wódka Wyborowa, Stock, Finlandia lub Pan Tadeusz
Wino czerwone i białe
Piwo beczkowe Żywiec
Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach szklanych 200ml)
Woda gazowana w butelkach szklanych 330ml

Pakiety napoi bezalkoholowych i alkoholi (bez limitu)

Pakiet IV - 129zł/os.

Wódka Wyborowa, Stock, Finlandia lub Pan Tadeusz
Wino czerwone i białe
Piwo beczkowe Żywiec
Bufet alkoholowy: Ballantines, Jim Beam, Jack Daniels, Metaxa, Tequila Silver, Gin Segram's, Havana Club, Malibu, Advocat, Blue Curacao, Campari, Martini Bianco, Martini Rosso
Kawa, herbata
Woda z cytryną
Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (w butelkach szklanych 200ml)
Woda gazowana w butelkach szklanych 330ml

Przedstawione pakiety dotyczą przyjęcia weselnego (bez poprawin).

W przypadku dostarczenia własnych alkoholi, pobieramy opłatę korkową w wysokości ***10zł od osoby dorosłej****.*

ceremonia w plenerze

Świeże powietrze, powiew letniego wiatru, zapach łąki…
Czy można sobie wymarzyć piękniejszy i bardziej romantyczny ślub?

Jeżeli chcecie, aby Wasz ślub był oryginalny i wyjątkowy, przenieście ceremonię z murów kościoła wprost w otwartą przestrzeń i urokliwą scenerię Gór Opawskich. Kompleksowo zorganizujemy zaślubiny w plenerze!

4500 zł

W RAMACH CENY:

biała altana, białe krzesła, godło, stół dla urzędnika, biały lub czerwony dywan, dekoracja kwiatowa, nagłośnienie.

Usługi dodatkowe

Obsługa/pokazy barmańskie

Najwyższa jakość świadczonych usług oraz profesjonalny personel pracujący w stylu *Working Flair* to gwarancja dostarczenia swoim gościom niezwykłej atrakcji. Skomplikowane układy synchroniczne w rytmie muzyki oraz niekonwencjonalne, wzbogacone o elementy pirotechniki scenicznej pokazy znakomicie podkreślą charakter każdego wesela.

- obsługa dwóch zawodowych barmanów
- mobilny stylizowany bar
- cały niezbędny sprzęt do wykonania obsługi
- podświetlane półki na alkohole

Cena: **2900 zł**

Multipakiet barmański (pokaz oraz obsługa 1 doba)

- obsługa dwóch zawodowych barmanów
- pokaz barmański w duecie Dwukrotnych Mistrzów Polski w stylu *Flair*
- mobilny stylizowany bar
- cały niezbędny sprzęt do wykonania obsługi
- podświetlane półki na alkohole
- ekrany LCD do wyświetlania wizualizacji

Cena: **3900 zł**

Do ceny należy doliczyć portfolio zaopatrzenia baru.

Wynajem sali dla dzieci wraz z animacją

Podczas wesela nie można zapomnieć również o najmłodszych. Animacje (gry, zabawy, konkursy) przeprowadzone przez wykwalifikowany i doświadczony personel umilą zabawę wszystkim dzieciom. To przepis na udane przyjęcie weselne zarówno dla dzieci, jak i dorosłych.

Cena: **2500 zł**

W cenie wynajem sali wraz z animacją dla dzieci.

Atrakcje dla dzieci w plenerze

- zjeżdżalnie wysokości 7,5 m
- tory przeszkód o wymiarach 7 m x 5 m x 2,5 m
- zamki o powierzchni 5x5 m
- trampoliny z siatką o średnicy 4,2 m
- tory przeszkód z basenami wypełnionymi piłeczkami dla najmniejszych dzieci
- kule zorbing o średnicy 3 m z siedziskami dla dwóch osób bądź jednej
- ogromne bańki dmuchane, którymi mogą bawić się dzieci
- automat do produkcji baniek w trakcie trwania imprezy

Cena: **300 zł** / godzina / jedno urządzenie.

Stół wiejski

Pachnące wędliny, kiełbasy i tradycyjny smalec podane na osobnym, staropolskim stole to kolejna z obowiązkowych pozycji na każdym modnym weselu. Stół wiejski doceni każdy miłośnik swojskiego jadła.
Cena: **1200 zł**

Pieczony prosiak

Prosie faszerowane kaszą z dodatkami. Ta wspaniała potrawa dawniej ozdabiała większość polskich stołów. Dziś natomiast należy do coraz rzadziej spotykanych prawdziwie staropolskich specjałów. Na szczególne uroczystości takie jak przyjęcia ślubne, bankiety, chrzty warto podać prosię pieczone, które na pewno stanie się atrakcją wieczoru. Atrakcyjność wyrobu sprawia, iż wzrasta prestiż każdej uroczystości, w trakcie której podawany jest ten wyjątkowy staropolski specjał.
Cena: **2000 - 2500 zł**

Candy bar

Słodki bufet to miejsce, w którym spełniają się marzenia (nie tylko dzieci). Wspaniała aranżacja i przepych słodkości sprawią mnóstwo przyjemności i radości Twoim gościom.
Cena: **35 zł/os.**

Tort

Tort weselny to ważny element udanego wesela, jest jego kulminacyjnym punktem. Symbolizuje słodkie życie Pary Młodej.
Cena: **od 80 zł/kg**

Fontanna czekoladowa

Najprawdziwsza belgijska czekolada płynąca z góry eleganckiej fontanny w połączeniu ze słodkimi przekąskami pozostawia niezapomniane wrażenia smakowe oraz wizualne.
Cena: **1000 zł**

Pokaz taneczny

Jeśli jesteście miłośnikami tańca, możecie zorganizować profesjonalny występ taneczny. Wasze przyjęcie weselne może uświetnić pokaz tańca towarzyskiego, tańca nowoczesnego, tańca brzucha, flamenco i innych.
Cena: **1000 zł**

Fotobudka

Absolutny hit wśród weselnych atrakcji, dostarczy Waszym gościom niezapomnianą zabawę i pamiątkę na całe życie. Fotobudka wyposażona w automatyczny aparat, ekran dotykowy i drukarkę, pozwala zrobić i błyskawicznie wydrukować zdjęcia.
Wynajem fotobudki na 2 godziny: **900 zł**
Dodatkowa godzina: **250 zł**

Iluzjonista, komik

Jak wyczarować uśmiech na twarzach Waszych gości? Zaproście na przyjęcie weselne iluzjonistę i uczyńcie Ten Dzień jeszcze bardziej magicznym i niezapomnianym.
Cena: **1500 zł** (jedna opcja - *stand up* lub *close up*),
2000 zł (dwie opcje)

Teatr ognia - fireshow

Pokaz fireshow polega na oczarowaniu widza pięknem ognia i charakteryzuje się użyciem dużej ilości pirotechniki scenicznej, a także efektownych płonących rekwizytów (np. serce). Możliwa jest również wizualizacja zdjęć lub napisów podczas pokazu oraz stworzenie płonących napisów imion Nowożeńców.
Cena: **2500 zł**

Dystyngowana elegancja wystroju, malownicze otoczenie stanowiące wspaniały plener fotograficzny, świetna kuchnia, dyskretna sprawność obsługi, doskonała organizacja oraz nasza rzetelność i odpowiedzialny profesjonalizm to gwarancja radosnego i beztroskiego przyjęcia weselnego.