



OFERTA WESELNA

OFERTA WAŻNA DO KOŃCA 2024

*Twoje potrzeby
miarą naszych możliwości*

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z oferty organizacji przyjęcia weselnego w Oberży. Zapewniamy, że zorganizujemy Państwu przyjęcie na wysokim poziomie, a Gości przyjemy ze staropolską gościnnością.

MENU I – 269 zł/osoba

ZUPA – 1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE – 2 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru

DODATKI DO DAŃ – 4 pozycje do wyboru

SOSY – 1 pozycja do wyboru

DANIE GORĄCE – 2 pozycje do wyboru

ZIMNE ZAKĄSKI – 4 porcje na osobę, 6 pozycji do wyboru

NAPOJE ZIMNE – woda, soki owocowe – 2 l/os.

NAPOJE GORĄCE – bez ograniczeń

MENU II – 309 zł/osoba

ZUPA – 1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE – 2 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru

DODATKI DO DAŃ – 4 pozycje do wyboru

SOSY – 1 pozycja do wyboru

DANIE GORĄCE – 3 pozycje do wyboru

ZIMNE ZAKĄSKI – 5 porcji na osobę, 7 pozycji do wyboru

NAPOJE ZIMNE – woda, soki owocowe – 2 l/os.

NAPOJE GORĄCE – bez ograniczeń

MENU III – 339 zł/osoba

ZUPA – 1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE – 2 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru

DODATKI DO DAŃ – 4 pozycje do wyboru

SOSY – 2 pozycje do wyboru

DANIE GORĄCE – 2 pozycje do wyboru

UDZIEC PIECZONY PO STAROPOLSKU

ZIMNE ZAKĄSKI – 6 porcji na osobę, 8 pozycji do wyboru

NAPOJE ZIMNE – woda, soki owocowe – 2 l/os.

NAPOJE GORĄCE – bez ograniczeń

MENU POPRAWINY – 89 zł/osoba

ZUPA – żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

DANIE GORĄCE – danie mięsne z ziemniakami i zestawem surówek

NAPOJE ZIMNE – woda, soki owocowe – 2 l/os.

NAPOJE GORĄCE – bez ograniczeń

W CENIE:

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą

Przywitanie gości winem musującym


Apartament dla Nowożeńców

Parking dla Gości weselnych

MENU



ZUPA

- Rosół królewski z makaronem
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów
- Krem z białych warzyw  **vege**
- Zupa grzybowa z kaszą pęczak

DANIE GŁÓWNE

DRÓB

- Kotlet de Volaille
- Panierowana pierś z kurczaka
- Pierś zapiekana z pomidorami i serem
- Udko pieczone
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i szpinakiem

WIEPRZOWINA

- Zraz wieprzowy zawijany z cebulką, boczkiem i kwaszonym ogórkiem
- Kotlet schabowy
- Schab w sosie własnym ze śliwką
- Stek wieprzowy siekany z cebulką
- Bitki wieprzowe w sosie własnym
- Roladki ze schabu z żółtym serem
- Połędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem

RYBY

- Dorsz pieczony na złoto
- Dorsz na szpinaku
- Halibut na sezamie
- Sandacz w sosie ogórkowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Ziemniaki gotowane / masło / koperek
- Kluski śląskie
- Frytki
- Pieczone ziemniaki / zioła prowansalskie
- Ryż z warzywami

DODATKI WARZYWNE

- Bukiet surówek
- Kapusta zasmażana
- Bukiet sałat z sosem winegret
- Mizeria
- Warzywa gotowane z masłem

MENU



SOS

- Sos pieczeniowy
- Sos kurkowy
- Sos myśliwski z czerwonym winem
- Sos staropolski na suszonych podgrzybkach

DANIA GORĄCE

- Barszcz czerwony z krokietem
(pieczarki / ser lub kapusta / grzyby)
- Strogonow drobiowy
- Tradycyjne flaki wołowe
- Golonka wieprzowa na kapuście
- Bigos staropolski
- Tradycyjne gołąbki z sosem pomidorowym

ZIMNE ZAKĄSKI

- Deska serów z bakaliami i winogronem
- Deska wędlin staropolskich
- Jajko w sosie tatarskim
- Paluszki drobiowe w panko z dipem ziołowym
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Półmisek mięs pieczystych
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Ryba po grecku
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka wiejska z jajkiem i szynką
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Selekcja pikli i marynat
- Smalec domowy z ogórkiem
- Szparagi w szynce parmeńskiej
- Śledź w trzech odstonach
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Tymbaliki drobiowe / wieprzowe
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną

MENU



NAPOJE

- Woda 1 l - 8 zł
- Soki owocowe 1 l - 12 zł
- Napoje gazowane 0,5 l - 12 zł

PIWO

- Piwo beczkowe 0,5 l - 10 zł
- Piwo rzemieślnicze but. 0,5 l - 14 zł
- Piwo bezalkoholowe 0,5 l - 10 zł

ALKOHOL

- Opłata korkowa - 15 zł
- Wódka biała weselna but. 0,5 l
wycena indywidualna - od 45 zł/os.

OBERŻANE SPECJAŁY

- Stół staropolski
wycena indywidualna - od 1200 zł
- Udziec pieczony po staropolsku
lub na kapuście z grzybami leśnymi
(dla 50 os.) - 1300 zł

SŁODKI STÓŁ

- Patera owoców** 2 kg - 120 zł
- Ciasto bankietowe** - 55 zł/kg
 - Sernik
 - Szarlotka
 - Cappuccino
 - Miodowiec
 - Orzechowiec
 - Pleśniak
 - Makowiec
 - Rafaello
 - Rolada śmietankowa
 - Malinowa chmurka
 - Camargo
- Mini deserki** - 12 zł/szt.
 - Panna Cotta z musem truskawkowym
 - Tiramisu
 - Parfee czekoladowe z rumem
 - Deser z mango i nasionami chia

DODATKOWE USŁUGI

- Okrągłe stoły + obrus - 100 zł/szt.
- Pokrowce na krzesła - 10 zł/szt.
- Obsługa usługodawców zewnętrznych usługa serwisowa
wg indywidualnej wyceny
- Bar mobilny wg indywidualnej wyceny

INFORMACJE DODATKOWE



USŁUGI HOTELOWE

- Apartament dla Nowożeńców - w cenie
- Parking dla Gości weselnych - w cenie
- Doba hotelowa dla Gości weselnych - 120 zł/os.
- Śniadanie hotelowe - 40 zł/os.
- Usługa dekoratorska
wycena indywidualna - od 2000 zł

CENNIK DODATKOWY

- Dzieci do 3 r.ż. - bezpłatnie
- Dzieci od 3 do 10 r.ż. - 200 zł/os.
- Usługodawcy zewnętrzni - 200 zł/os.



HOTEL SKARBEEK

ul. Budowniczych LGOM 20, 59-300 Lubin

tel.: 76 746 57 00

hotelskarbek@lubinpex.com.pl

www.hotelskarbek.pl



OBERŻA SKARBEK

ul. Budowniczych LGOM 22, 59-300 Lubin

tel.: 663 493 460

oberza.skarbek@lubinpex.com.pl

www.restauracjeoberza.pl

