



Villa Bezycer
dom przyjęć



OFERTA
WESELNA



Villa Bezycer
dom przyjęć

Wymarzone wesele w sercu pięknych Kaszub

Na początku, chcielibyśmy złożyć Państwu gratulacje z okazji zaręczyn. Przed Wami przygotowania do najważniejszego dnia w Waszym życiu. Dobrze trafiliście! Villa Bezycer to miejsce, w którym zadbamy aby Wasz dzień był naprawdę wyjątkowy.

Organizujemy kameralne przyjęcia jak i duże rodzinne wydarzenia.

Do dyspozycji mamy dwie sale: Kameralna do 30 osób oraz Bankietowa do 150 osób.



Serdecznie zapraszamy Państwa na spotkanie, na którym pokażemy obiekt oraz odpowiemy na wszystkie pytania.

Załączone menu jest jedynie przykładem, gdyż do każdej Pary podchodzimy bardzo indywidualnie. Wedle Państwa sugestii i życzeń przygotujemy spersonalizowaną ofertę.

Pozostajemy do Państwa dyspozycji

Kamil Simlat

tel. 603 08 00 08

villa@villabezycer.pl



Menu weselne 2024 rok

WARIANT I

ZUPA

Rosół na wiejskiej kurze podany z makaronem, marchewką i świeżą natką

DANIE GŁÓWNE

(pięć do wyboru)

Potrawka Kaszubska (ryż z kurczakiem i białym sosem)

De volaille nadziewany masłem i pietruszką

Tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym

Kaczka w pomarańczach

Karkówka duszona w grzybowym aromacie

Chrupiący kotlet schabowy

Dorsz w sosie cytrynowym

Udko ze szpinakiem i fetą

Kieszonka schabowa z pieczarkami

Pieczony indyk z żurawiną

Pierś zapiekana z pomidorami i mozzarellą

Papryka nadziewana z ryżem (wege)

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Buraczki zasmażane (na ciepło)

Bukiet surówek sezonowych (3 rodzaje)

Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 4 porcje osoba

Napoje ciepłe:

bufet kawowo-herbaciany

Woda z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

(siedem do wyboru)

Półmisek mięsów pieczonych

Tatar wołowy

Indyk pieczony nadziewany owocami

Pasztet z dzika

Pstrąg wędzony

Schab ze śliwką w galarecie

Tortilla z szynką i warzywami

Tymbalik drobiowy

Śledź w na dwa sposoby

Pstrąg w galarecie

Jajka nadziewane musem z pieczarek

Sałatki (2 do wyboru)

Sałatka z kurczakiem i ananase

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka Grecka z oliwkami i serem feta

Sałatka brokułowa z makaronem

Dodatki Pieczywo, masło

KOLACJA I

(trzy do wyboru)

Chrupiące nuggetsy z frytkami

Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie

Karkówka duszona w kapuście kiszonej

Karkówka w sosie pieczarkowym

Schab z serem i warzywami

Racuszki jaglane z warzywami (wege)

KOLACJA II

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

Menu weselne 2024 rok

WARIANT II

ZUPA

Rosół na wiejskiej kurze podany z makaronem, marchewką i świeżą natką lub krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (sześć do wyboru)

Potrąwka Kaszubska (ryż z kurczakiem i białym sosem)

De volaille nadziewany masłem i pietruszką

Tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym

Kaczka w pomarańczach

Karkówka duszona w grzybowym aromacie
Chrupiący kotlet schabowy

Łosoś pieczony z cytryną

Udko ze szpinakiem i fetą

Kieszonka schabowa z pieczarkami

Pieczony indyk z żurawiną

Polędwiczki w sosie grzybowym

Pierz zapiekana z pomidorami i mozzarellą

Papryka nadziewana z ryżem (wege)

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Buraczki zasmażane (na ciepło)

Bukiet surówek sezonowych (3 rodzaje)

Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 4 porcje osoba

Napoje ciepłe:

bufet kawowo-herbaciany

Woda z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

(osiem do wyboru)

Półmisek mięsów pieczonych

Tatar wołowy

Indyk pieczony nadziewany owocami

Pasztet z dzika

Pstrąg wędzony

Koktajl z krewetek

Rolada szpinakowa z łososiem

Schab ze śliwką w galarecie

Tortilla z szynką i warzywami

Tymbalik drobiowy

Śledź w na dwa sposoby

Pstrąg w galarecie

Jajka nadziewane musem z pieczarek

Sałatki (2 do wyboru)

Sałatka z kurczakiem i ananase

Sałatka Cezar z grillowanym Kurczakiem

Sałatka Grecka z oliwkami i serem feta

Sałatka brokułowa z makaronem

Carpaccio z buraka z kozim serem

Dodatki Pieczywo, masło

KOLACJA I

(trzy do wyboru)

Chrupiące nuggettsy z frytkami

Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie

Karkówka z dzika z grzybami

Karkówka duszona w kiszzonej kapuście

Tarta z cukinią i kozim serem

Schab z serem i warzywami

Racuszki jaglane z warzywami (wege)

KOLACJA II

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa lub Flaki

Informacje dodatkowe:

- WARTOŚĆ MENU WRAZ Z CIASTAMI

WARIANT I 305 ZŁ/OSOBA

WARIANT II 345 ZŁ/OSOBA

Minimalna ilość osób dorosłych 80 (dotyczy przyjęć organizowanych w Sobotę w miesiącach Maj- Październik

Wesela organizowane na sali bankietowej w Dni Powszednie (Poniedziałek- Piątek) - zapytaj o atrakcyjną ofertę

Mniejsze kameralne przyjęcia (20-40 osób) - wycena indywidualna

Wesela organizowane w miesiącach Grudzień-Marzec - 50 NOCLEGÓW W CENIE WESELA lub 10% rabatu na wartość menu (do wyboru)

- KOSZT ORGANIZACJI POPRAWIN W ZALEŻNOŚCI OD ILOŚCI OSÓB

CZAS TRWANIA DO 5-6 GODZIN. DODATKOWO W CENIE ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ PLUS MENU WESELNE,

80-100 OSÓB 4000ZŁ

100-130 OSÓB 4500ZŁ

130-150 OSÓB 5000ZŁ

- Koszt zawiera przywitanie chlebem i solą oraz lampkę wina musującego dla każdego Gościa
- Godzina rozpoczęcia wesela ustalana indywidualnie, godzina zakończenia 4.00
- WESELA POWYŻEJ 120 OSÓB DOROSŁYCH - TORT WESELNY W CENIE
- Nie pobieramy opłaty korkowej!
- Sala bankietowa wyposażona jest w dwa klimatyzatory i system wentylacji, za co nie pobieramy dodatkowej opłaty. Sala bankietowa posiada agregat prądowórczy
- Do Państwa dyspozycji zamykany kantorek oraz zamrażarka na alkohol i napoje
- Nocleg dla Młodej Pary w cenie
- Noclegi dla gości 90 zł/osoba (bez śniadania)
- Dzieci do 3 rż. bezpłatnie, 3-8rż. 50% wartości menu
- Obsługa techniczna- dj, orkiestra, kamerzysta, fotograf itp. - minus 30 % od wartości menu.
- Zapewniamy całkowity nadzór i pomoc w przygotowaniach do ślubu i wesela.



Villa Bezyce

dom przyjęć

Usługi dodatkowe:

(wycena indywidualna)

Wiejski stół

Szeroka gama przepysznych domowych szynek, polędwic, kiełbas, podrobów - przygotowanych i wędzonych wyłącznie naturalnymi metodami. Dodatkowo Naszym Gościom serwujemy pyszny smalec z wiejskim pieczywem.

Stół Rybny

Proponujemy Państwu wysmienite wędzone ryby, pyszne ryby faszerowane oraz owoce morza w ciekawych aranżacjach.

Schab w koronie

Wspaniała Atrakcja Kulinarna podana przez Naszego Szefa Kuchni, płonący schab w Koronie podany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą

Dzik/ prosiak/ indyk

Bufet z pierogami

(2 rodzaje do wyboru:mięsne, z kapustą, ruskie)

Bufet owocowy

Słodki stół

Lemoniady

Bufet Lemoniad (2 smaki do wyboru: cytrusowa, arbuzowa, truskawkowa)

NOWOŚĆ! Bufet Śródziemnomorski

Deski hiszpańskich i włoskich wędlin i kiełbasek, deski serów, oliwki w kilku smakach, pasty warzywne, papryczki, oliwy smakowe, chrupiące bagietki, paluszki, Grissini

Dekoracje florystyczne

Kwiaty to niezwykle ważny element każdego wesela. Każda dekoracja, którą tworzymy jest niepowtarzalna dlatego też wyceniana jest indywidualnie. Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z realizacjami z Naszej sali i odsyłamy do @Dekonatalia Pracownia Florystyczna.



Villa Bezycer

dom przyjęć

Dla Naszych Gości przygotowaliśmy wiele wyjątkowych atrakcji i usług dodatkowych.

- Ceremonia Ślubu w plenerze
- Poprawiny w formie grilla
- Wesela tematyczne
- Drink Bar i pokazy barmańskie
- Prosecco Van
- Fotobudka 360 NOWOŚĆ!
- Napisy LOVE oraz MIŁOŚĆ
- Tajskie Lody
- Stoły wiejskie/rybne
- Słodkie stoły
- Animacje dla dzieci
- Carving - dekoracje owocowe
- Fotościanki, fotobudki





**ORGANIZACJA WESELA W VILLI BEZYCER
TO DLA NAS COŚ WIĘCEJ NIŻ PRZYJĘCIE WESELNE.**

To realizacja marzeń Pary Młodej i sprawienie,
aby ten wyjątkowy dzień był niezapomnianą chwilą
dla Was jak i Waszych Gości Weselnych.

Natalia i Kamil Simlat