



Villa Bezyce
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 140 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

WARIANT I

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

(pięć 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

Dorsz w sosie cytrynowym

Udka 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

Tort weselny

Bufet ciast - 3,5 porcji osoba

Napoje ciepłe:

bufet kawowo-herbaciany

Woda z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

(siedem do wyboru)

Półmisek mięs 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

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
Udka ze szpinakiem i fetą
Kieszonka schabowa z pieczarkami
Pieczony indyk z żurawiną
Polędwiczki w sosie grzybowym
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

Tort weselny

Bufet ciast - 4,5 porcji osoba
Napoje ciepłe:
bufet kawowo-herbaciany
Woda z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI (osiem do wyboru)

Półmisek mięsów pieczonych
Tatar wołowy
Indyk pieczony nadziewany owocami
Paszтет 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 mussem z pieczarek

Sałatki (2 do wyboru)

Sałatka z kurczakiem i ananasem
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 nuggetsy z frytkami
Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie
Karkówka z dzika z grzybami
Karkówka duszona w kiszonej 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:

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 Listopad-Marzec - 50 NOCLEGÓW W CENIE WESELA lub 10% rabatu na wartość menu (do wyboru)

- Koszt zawiera przywitanie chlebem i solą oraz lampkę wina musującego dla każdego Gościa
- Godzina rozpoczęcia wesela ustalana indywidualnie, godzina zakończenia 4.00
- Nie pobieramy opłaty korkowej!
- Sala bankietowa wyposażona jest w dwa klimatyzatory i system wentylacji, za co nie pobieramy dodatkowej opłaty.
- Sala bankietowa posiada agregat prądotwórczy
- Do Państwa dyspozycji zamykany kantorek oraz zamrażarka na alkohol i napoje
- Nocleg dla Młodej Pary w cenie
- Noclegi dla gości 90 zł/osoba
- Dzieci do 3 rż. bezpłatnie, 3-8 rż. 50% wartości menu
- Obsługa techniczna- dj, orkiestra, kamerzysta, fotograf itp. - 50 % wartości menu
- Zapewniamy całkowity nadzór i pomoc w przygotowaniach do ślubu i wesela.
- Czas trwania poprawin - 5 godzin.



Villa Bezycer

dom przyjęć

Dla Naszych Gości przygotowaliśmy wiele wyjątkowych atrakcji i usług dodatkowych.

- Wiejskie i rybne stoły
- Atrakcje kulinarne
- Bufet z pierogami
- Ceremonia Ślubu w plenerze
- Poprawiny w formie grilla
- Drink Bar i pokazy barmańskie
- Prosecco Van
- Fotobudka 360 NOWOŚĆ!
- Napisy LOVE oraz MIŁOŚĆ
- Słodkie stoły
- Animacje dla dzieci
- Fotościanki, fotobudki
- Dekoracje florystyczne





**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