



Stara Szwajcaria

SINCE 1926

Oferta wesełna

2024 / 2025

660-629-083 / 783-783-398
biuro@staraszwajcaria.pl
www.staraszwajcaria.pl

Wesele w tygodniu

nd. i czw. 305 zł / pon. - śr. 290 zł

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół domowy na trzech mięsach ze swojskim makaronem
- Krem sezonowy:
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem
- Krem z dyni z oliwą truflową
- Krem z grzybów leśnych ze śmietaną
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne 2 porcje (trzy do wyboru, serwowane na platerach)

- Rolada śląska
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta owinięte w boczku
- Udko z kaczki z glazurowanym jabłkiem
- Filet z kaczki z sosem żurawinowym
- Kotlet szwajcarski
- Cordon blue po hiszpańsku

Dodatki (sześć do wyboru)

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Kopytka podsmażane
- Ziemniaki pieczone z cebulką
- Frytki
- Rosti
- Gratina ziemniaczna
- Czerwona kapusta
- Biała kapusta zasmażana
- Buraki
- Surówka z pora
- Colesław
- Bukiet warzyw na parze

Deser: (jeden do wyboru)

- Lody waniliowe z musem malinowym
- Panna cotta
- Creme brulee
- Tiramisu
- Tort (we własnym zakresie)

Zimna płyta (wszystkie opcje, podana w stół lub w bufet)

- Selekcja wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź a'la Szwajcaria
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzanką
- Jajka faszerowane
- Pasztet domowy z żurawiną
- Pieczywo, masło

Pierwsza ciepła kolacja (jedna do wyboru, serwowana porcjowo)

- Shoarma z wieprzowiny z frytkami stekowymi i tzatzikami
- Roladki wieprzowe z kapustą kiszoną serwowane z kopytkami podsmażanymi i surówką z pora
- Pizza (kilka rodzajów)

Druga ciepła kolacja (jedna do wyboru, podawana w bufet lub do stołu)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek swojski z ziemniakami

Pakiet napoi bezalkoholowych (serwowane bez limitu)

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%

Wersja podstawowa

pt. – sob. 270 zł / nd. i czw. 230 zł / pon. – śr. 220 zł

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół domowy na trzech mięsach ze swojskim makaronem
- Krem sezonowy:
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem
- Krem z dyni z oliwą truflową
- Krem z grzybów leśnych ze śmietaną
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne (serwowane talerzowo, do wyboru jedno danie)

- Rolada śląska z modrą kapustą i kluskami śląskimi
- Polędwiczki wieprzowe z puree marchewkowym i fasolką szparagową w boczku
- Sandacz na pęczakotto, mix sałat z winegretem pomarańczowym

Deser (jeden do wyboru)

- Lody waniliowe z musem malinowym
- Panna cotta
- Creme brulee
- Tiramisu
- Tort (we własnym zakresie)

Zimna płyta (wszystkie opcje, podana w stół lub w bufet)

- Selekcja wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź a'la Szwajcaria
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzanką
- Jajka faszerowane
- Paszтет domowy z żurawiną
- Pieczywo, masło

Pierwsza ciepła kolacja (jedna do wyboru, danie serwowane)

- Shoarma z wieprzowiny z frytkami stekowymi i tzatzikami
- Roladki wieprzowe z kapustą kiszoną serwowane z kopytkami podsmażanymi i surówką z pora
- Pizza (kilka rodzajów)

Druga ciepła kolacja (jedna do wyboru, podawana w bufet lub do stołu)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek swojski z ziemniakami

Wersja standard

pt. – sob. 310 zł / nd. i czw. 280 zł / pon. – śr. 265 zł

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół domowy na trzech mięsach ze swojskim makaronem
- Krem sezonowy:
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem
- Krem z dyni z oliwą truflową
- Krem z grzybów leśnych ze śmietaną
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne 2 porcje (trzy do wyboru, serwowane na platerach)

- Rolada śląska
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta owinięte w boczku
- Udko z kaczki z glazurowanym jabłkiem
- Filet z kaczki z sosem żurawinowym
- Kotlet szwajcarski
- Cordon blue po hiszpańsku

Dodatki (sześć do wyboru)

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Kopytka podsmażane
- Ziemniaki pieczone z cebulką
- Frytki
- Rosti
- Gratina ziemniaczna
- Czerwona kapusta
- Biała kapusta zasmażana
- Buraki
- Surówka z pora
- Colesław
- Bukiet warzyw na parze

Deser (jeden do wyboru)

- Lody waniliowe z musem malinowym
- Panna cotta
- Creme brulee
- Tiramisu
- Tort (we własnym zakresie)

Zimna płyta (wszystkie opcje, podana w stół lub w bufet)

- Selekcja wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź a'la Szwajcaria
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzanką
- Jajka faszerowane
- Paszтет domowy z żurawiną
- Tatar wołowy na puszystej bagietce
- Pieczywo, masło

Pierwsza ciepła kolacja (jedna do wyboru, serwowane porcjowo)

- Podpalany udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Shoarma z wieprzowiny z frytkami stekowymi i tzatzikami
- Roladki wieprzowe z kapustą kiszoną serwowane z kopytkami podsmażanymi i surówką z pora
- Pizza (kilka rodzajów)

Druga ciepła kolacja (jedna do wyboru, podawana w bufet lub do stołu)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek swojski z ziemniakami

Wersja premium

pt. – sob. 345 zł / nd. i czw. 325 zł / pon. – śr. 305 zł

Przystawka (jedna do wyboru)

- Śledź na trzy sposoby (ze śmietaną / po kaszubsku / w oleju)
- Pieczywo pieprzowe ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Tatar z łososia z zielonym ogórkiem i wasabi

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół domowy na trzech mięsach ze swojskim makaronem
- Krem sezonowy:
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem
- Krem z dyni z oliwą truflową
- Krem z grzybów leśnych ze śmietaną
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne 2 porcje (trzy do wyboru, serwowane na platerach)

- Rolada śląska
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta owinięte w boczku
- Sztufada wołowa szpikowana słoniną wędzoną
- Udko z kaczki z glazurowanym jabłkiem
- Filet z kaczki z sosem żurawinowym
- Kotlet szwajcarski
- Cordon blue po hiszpańsku
- Łosoś z kruszonką ziołową
- Sandacz w sosie kaparowym

Dodatki (sześć do wyboru)

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Kopytka podsmażane
- Ziemniaki pieczone z cebulką
- Frytki
- Rosti
- Gratina ziemniaczna
- Czerwona kapusta
- Biała kapusta zasmażana
- Buraki
- Surówka z pora
- Colesław
- Bukiet warzyw na parze

Deser (jeden do wyboru)

- Lody waniliowe z musem malinowym
- Panna cotta
- Creme brulee
- Tiramisu
- Tort (we własnym zakresie)

Zimna płyta (wszystkie opcje, podana w stół lub w bufet)

- Selekcja wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź a'la Szwajcaria
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzanką
- Jajka faszerowane
- Paszтет domowy z żurawiną
- Tatar wołowy na puszystej bagietce
- Śliwki w boczku
- Pieczywo, masło

Pierwsza ciepła kolacja (jedna do wyboru, serwowane porcjowo)

- Podpalany udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Grill z kilkoma propozycjami (karczek, szaszłyki drobiowe, szaszłyki warzywne z serem halloumi, kaszanka, kiełbasa) z dodatkami (ziemniak z ogniska, sałatka ziemniaczana z ogórkiem, mix sałat)
- MIX pieczonych mięs (żeberka w BBQ, udko z kurczaka, schab)
- Pizza (kilka rodzajów)

Druga ciepła kolacja (jedna do wyboru, podawana w bufet lub do stołu)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek swojski z ziemniakami

Pakiety napojów alkoholowych i bezalkoholowych

Pakiet I - 45 zł

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%

Pakiet II - 55 zł

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

Pakiet III - 110 zł

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)
- Wódka (Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)

Pakiet IV - 125 zł

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)
- Wódka (Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)
- Wino półwytrawne / wytrawne (czerwone i białe)
- Piwo Żywiec (lane)
- Piwo Żywiec 0%

Pakiet V - 175 zł

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)
- Wódka (Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)
- Wino półwytrawne / wytrawne (czerwone i białe)
- Piwo Żywiec (lane)
- Piwo Żywiec 0%
- Profesjonalna obsługa barmańska - 6 koktajli bez limitu przez 6 godzin:
 - Aperol Spritz
 - Mojito
 - Old Fashioned
 - Plunters Punch
 - Tom Collins
 - Lynchburg Lemoniade

Opłata korkowa

- 25 zł od osoby pełnoletniej
- Wyłącznie w przypadku całego własnego alkoholu
- Pakiety III / IV / V zawierają opłatę korkową

Informacje dodatkowe

W cenie powyższych pakietów:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Pary Młodej oraz gości prosecco
- Apartament dla nowożeńców
- Parking dla samochodów
- Bufet Włoski (oliwa oraz pieczywo własnej produkcji)
- Koordynator przyjęcia weselnego
- Inteligentne oświetlenie sali
- Rzutnik
- Klimatyzacja (z systemem ozonowania powietrza)

Rabaty:

- Menu dla dzieci od 2 do 10 roku życia 50 % ceny
- Menu dla dzieci do 2 lat - gratis
- Menu dla obsługi technicznej (oprawa muzyczna, fotograf, kamerzysta, barman) - 200 zł / os.

Dekoracje w cenie powyższych pakietów:

- Wybór rodzajów stołów:
 - Okrągłe
 - Prostokątne
- Wybór kolorów obrusów:
 - Białe
 - Czarne
- Wybór rodzajów serwetek
 - Materiałowe (białe lub granatowe)
 - Fizeleinowe wysokiej jakości (dowolny kolor)
- Plastry drewna / lustra
- Numerki na stoły
- Świeczki
- Wazon
- Sztaluga
- Tablica powitalna
- Heksagon

Dekoracje dodatkowe:

- Granatowe / szampańskie welurowe obrusy - 50 zł / szt.
- Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół gości od 200 zł
- Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół prezydencki od 450 zł
- Podtalerze od 3 zł / szt.
- Złote krzesła - 20 zł / szt.
- Białe krzesła Phoenix 20 zł / szt.
- Drewniane krzesła 20 zł / szt.

Dodatkowe menu:

- Dodatkowe pół porcji do obiadu - 10 zł
- Dodatkowa kolacja jednogarnkowa, np. bogracz lub strogonow 20 zł / os.
- Słodki stół od 45 zł / os. (minimum 40 os., *ilość osób musi być równa lub większa ilości gości weselnych)
- Swojski stół od 35 zł / os. (minimum 40 os.)
- Bufet lemoniady sezonowej 1l. - 30 zł (minimum 10l - dwa smaki)
- Nalewki własnej produkcji (cytrynówka / przepalanka) 0,5l - 50 zł
- Bufet krewetek na maśle ze świeżą bagietką 1kg - 120 zł (minimum 4kg)
- MIX pierogów własnej produkcji 100 szt. - 250 zł
- Bufet ciepłych przekąsek 30 zł / os. (minimum 40 os.)
 - Czarne nuggetsy z serem i papryką
 - Krążki cebulowe z sosem czosnkowym
 - Krążki z kalmarów z sosem słodko-kwaśnym
 - Śliwki w boczku

Wesele BOHO

pt. – sob. 485 zł / nd. i czw. 445 zł / pon. – śr. 420 zł

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół domowy na trzech mięsach ze swojskim makaronem
- Krem sezonowy:
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem
- Krem z dyni z oliwą truflową
- Krem z grzybów leśnych ze śmietaną
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne 2 porcje (trzy do wyboru, serwowane na platerach)

- Rolada śląska
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta owinięte w boczku
- Udko z kaczki z glazurowanym jabłkiem
- Filet z kaczki z sosem żurawinowym
- Kotlet szwajcarski
- Cordon blue po hiszpańsku
- Łosoś z kruszonką ziołową
- Sandacz w sosie kaparowym

Dodatki (sześć do wyboru):

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Kopytka podsmażane
- Ziemniaki pieczone z cebulką
- Frytki
- Rosti
- Gratina ziemniaczna
- Czerwona kapusta
- Biała kapusta zasmażana
- Buraki
- Surówka z pora
- Colesław
- Bukiet warzyw na parze

Deser (jeden do wyboru):

- Lody waniliowe z mussem malinowym
- Panna cotta
- Creme brulee
- Tiramisu
- Słodki stół (3,5 porcji na osobę - w cenie menu)
- Tort semi naked cake / naked cake (w cenie menu)

Zimna płyta (podana w stół lub w bufet):

- Selekcja wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Koreczki z caprese i chorizo
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzanką
- Mini szaszłyki
- Pasztet domowy z żurawiną
- Tatar wołowy na puszystej bagietce
- Śliwki w boczku
- Pieczywo, masło

Pierwsza ciepła kolacja (jedna do wyboru, serwowane porcjowo)

- Podpalany udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Grill z kilkoma propozycjami (karczek, szaszłyki drobiowe, szaszłyki warzywne z serem halloumi, kaszanka, kiełbasa) z dodatkami (ziemniak z ogniska, sałatka ziemniaczana z ogórkiem, mix sałat)
- MIX pieczonych mięs (żeberka w BBQ, udko z kurczaka, schab)
- Pizza (kilka rodzajów)

Druga ciepła kolacja (jedna do wyboru, podawana w bufet lub do stołu)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek swojski z ziemniakami

Pakiet napoi bezalkoholowych (serwowane bez limitu)

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane
- Opłata korkowa

Wesele BOHO

Dekoracja:

- Wybór rodzaju stołów
 - Prostokątne - drewniane
 - Okrągłe
- Krzesła drewniane
- Obrusy
 - 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Serwetki
 - 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Świece
- Numerki na stoły
- Plastry drewna / lustra

Informacje dodatkowe:

- Dzieci od 2 do 10 roku życia 50% ceny
- Dzieci do lat 2 - gratis
- Menu dla obsługi technicznej (Oprawa muzyczna, fotograf, kamerzysta, itp. 200 zł / os.

W cenie:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Pary Młodej oraz gości prosecco
- Apartament dla nowożeńców
- Parking
- Koordynator przyjęcia weselnego
- Inteligentne oświetlenie sali
- Rzutnik
- Klimatyzacja (z systemem ozonowania powietrza)

Dekoracje dodatkowe:

• Wariant I + 35 zł / osoba

- Stoły prostokątne drewniane
- Stoły okrągłe
- Krzesła drewniane
- Obrusy 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Serwetki materiałowe 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Podtalerze szklane
- Ścinaka za PM
- Szklane tuby + świece
- Girlandy

• Wariant II + 40 zł / osoba

- Stoły prostokątne drewniane
- Stoły okrągłe
- Krzesła drewniane
- Obrusy 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Serwetki materiałowe 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Podtalerze szklane
- Kompozycje kwiatowe niskie
- Kompozycje kwiatowe wysokie
- Kompozycja na stół P.M

• Wariant III + 60 zł / osoba

- Stoły prostokątne drewniane
- Stoły okrągłe
- Krzesła drewniane
- Obrusy 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Serwetki materiałowe 23 warianty - o szczegóły zapytaj podczas spotkania
- Podtalerze szklane
- Kompozycje kwiatowe niskie
- Kompozycje kwiatowe wysokie
- Kompozycja na stół P.M
- Ścinaka za PM
- Szklane tuby + świece
- Girlandy

Wesele GOLD

pt. – sob. 595 zł / nd. i czw. 545 zł / pon. – śr. 525 zł

Przystawka (jedna do wyboru):

- Śledź na trzy sposoby (ze śmietaną / po kaszubsku / w oleju)
- Pieczywo pieprzowe ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Tatar z łososia z zielonym ogórkiem i wasabi

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół domowy na trzech mięsach ze swojskim makaronem
- Krem sezonowy:
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonej papryki z pomidorami
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem
- Krem z dyni z oliwą truflową
- Krem z grzybów leśnych ze śmietaną
- Krem z zielonego groszku z ptysiami

Danie główne 2,5 porcje (trzy do wyboru, serwowane na platerach)

- Rolada śląska
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta owinięte w boczku
- Udko z kaczki z glazurowanym jabłkiem
- Filet z kaczki z sosem żurawinowym
- Kotlet szwajcarski
- Cordon blue po hiszpańsku
- Łosoś z kruszonką ziołową
- Sandacz w sosie kaparowym

Dodatki (sześć do wyboru):

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Kopytka podsmażane
- Ziemniaki pieczone z cebulką
- Frytki
- Rosti
- Gratina ziemniaczna
- Czerwona kapusta
- Biała kapusta zasmażana
- Buraki
- Surówka z pora
- Colesław
- Bukiet warzyw na parze

Deser (jeden do wyboru):

- Lody waniliowe z musem malinowym
- Panna cotta
- Creme brulee
- Tiramisu
- Słodki stół (3,5 porcji na osobę - w cenie menu)
- Tort semi naked cake / naked cake (w cenie menu)

Zimna płyta (podana w stół lub w bufet):

- Selekcja wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź a'la Szwajcaria
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym
- Tortilla na trzy sposoby (z kurczakiem / łososiem / z warzywami)
- Sałatka z brokułem i serem feta z prażonymi migdałami
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzanką
- Jajka faszerowane
- Pasztet domowy z żurawiną
- Tatar wołowy na puszystej bagietce
- Śliwki w boczku
- Pieczywo, masło

Pierwsza ciepła kolacja (jedna do wyboru, serwowane porcjowo)

- Podpalany udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Grill z kilkoma propozycjami (karczek, szaszłyki drobiowe, szaszłyki warzywne z serem halloumi, kaszanka, kiełbasa) z dodatkami (ziemniak z ogniska, sałatka ziemniaczana z ogórkiem, mix sałat)
- MIX pieczonych mięs (żeberka w BBQ, udko z kurczaka, schab)
- Pizza (kilka rodzajów)

Druga ciepła kolacja (jedna do wyboru, podawana w bufet lub do stołu)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek swojski z ziemniakami

Wesele GOLD

Pakiet napoi bezalkoholowych (serwowane bez limitu):

- Kawa z ekspresu samoobsługowego
- Wybór herbat
- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

Pakiet napoi alkoholowych (serwowane bez limitu):

- Wódka (do wyboru: Wyborowa / Biały Bocian / Ogiński / Mickiewicz)
- Wino białe / wino czerwone (wytrawne lub półwytrawne)
- Piwo Żywiec (lany),
- Piwo Żywiec 0%

Profesjonalna usługa barmańska:

- Oferta all inclusive
- Profesjonalny barman
- Sprzęt barmański
- Mobilny bar
- Alkohol dla barmanów (w cenie pakietu)
- 6 koktajli bez limitu przez 6 godzin:
 - Aperol Spritz
 - Mojito
 - Old Fashioned
 - Plunters Punch
 - Tom Colins
 - Lynchburg Lemoniade

Dekoracja:

- Wybór rodzaju stołów
 - Prostokątne
 - Okrągłe
- Obrusy
 - Białe
 - Czarne
 - Granatowe
 - Szampańskie
- Serwetki
- Usługa florystyczna (dekoracja stołu Państwa Młodych oraz gości ze świeżych kwiatów)
- Świeczki
- Numerki na stoły
- Plastry drewna / lustra

Informacje dodatkowe:

- Dzieci od 2 do 10 roku życia 250 zł
- Dzieci do lat 2 - gratis
- Menu dla obsługi technicznej (Oprawa muzyczna, fotograf, kamerzysta, itp. 200 zł / os.

W cenie:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Pary Młodej oraz gości prosecco z 24 karatowym jadalnym złotem
- Apartament dla nowożeńców
- Parking
- Koordynator przyjęcia weselnego
- Inteligentne oświetlenie sali
- Rzutnik
- Klimatyzacja (z systemem ozonowania powietrza)

Dania dla osób z dietą oraz dzieci

Opcje wegetariańskie

- **Przystawka**
 - Bagietka z hummusem
 - Carpaccio z buraka z serem feta
- **Zupa**
 - Krem z białych warzyw
 - Krem z pieczonej papryki z pomidorami
 - Krem z pora z chrupiącą cebulką
 - Krem z dyni z oliwą truflową
 - Krem z grzybów leśnych
 - Krem z zielonego groszku z ptysiami
 - Krem sezonowy
- **Danie główne**
 - Pieróg z farszem z pieczarek i kaszy gryczanej
 - Pierogi z serem kozim i gruszką
 - Papryka faszerowana makaronem ryżowym zapiekany serem mozzarella
- **Deser**
 - Sałatka owocowa
 - Sorbet sezonowy
 - Gruszka glazurowana z czekoladą
- **Pierwsza ciepła kolacja**
 - Placki ziemniaczane z ratatuj warzywnym
 - Camembert grillowany z rosti i bukietem warzyw
- **Druga ciepła kolacja**
 - Barszcz czerwony na wywarze jarskim z pasztecikami ze szpinakiem
 - Leczo wegetariańskie

Opcje wegańskie

- **Przystawka**
 - Carpaccio z buraka z tofu
- **Zupa**
 - Krem z białych warzyw
 - Krem z pieczonej papryki z pomidorami
 - Krem z pora z chrupiącą cebulką
 - Krem z dyni z oliwą truflową
 - Krem z grzybów leśnych
 - Krem z zielonego groszku z ptysiami
 - Krem sezonowy
- **Danie główne**
 - Pierogi ze szpinakiem
 - Makaron tagliatelle z pesto bazyliowym z pomidorkami suszonymi
 - Papryka faszerowana makaronem ryżowym z tofu

- **Deser**
 - Sałatka owocowa
 - Sorbet sezonowy
 - Gruszka glazurowana z czekoladą
- **Pierwsza ciepła kolacja**
 - Sałatka z tofu grillowanym
 - Kotleciki jaglane z boczniakami
- **Druga ciepła kolacja**
 - Żurek wegański
 - Krem cebulowy z grzanką

Opcje bezglutenowe (*wszystkie opcje z podstawowych wariantów menu w wersji bez glutenu, np makraon bezglutenowy, sosy bezgluteny, przyprawy bez zawartości glutenu itp.)

Opcje dla dzieci

- **Przystawka**
 - Tartinki
- **Zupa**
 - Delikatny rosół drobiowy z makaronem
- **Danie główne**
 - Nuggetsy z kurczaka z frytkami
 - Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym
 - Buchty z musem truskawkowym
- **Kolacja**
 - Pizza
 - Burgery
 - Spaghetti

Ceremonia zaślubin

Ceremonię zaślubin organizujemy w zależności od warunków atmosferycznych wewnątrz Sali Bankietowej Stara Szwajcaria lub w malowniczym parku Szwajcaria. W cenie poniższych pakietów zapewniamy Państwu dekoracje oraz przestrzeń do organizacji zaślubin. Po Państwa stronie pozostaje wyłącznie Urzędnik Stanu Cywilnego lub Mistrz Ceremonii. Do wyboru mają Państwo 2 poniższe pakiety:

WERSJA I BOHO GEOMETRIA

2800 zł

- Dekoracyjne tło za Parą Młoda (stelaż kwadratu udekorowany kompozycją z suszu)
- Zestaw 35 szt. złotych krzeseł Chiavari lub drewnianych krzeseł boho,
- Ozdobne lampiony bambusowe i rattanowe,
- Dekoracje z suszu w plecionych koszach,
- Ozdobne trawy pampasowe,
- Stół dla urzędnika / mistrza ceremonii,
- Ścieżka z dywanu
- *Ozdobienie krzeseł Pary Młodej i świadków makramami 25 zł / szt.
- Ścieżka z dywanu może zostać wymieniona na biały dywan,
- Dodatkowe krzesło 18 zł / szt.

WERSJA II KLASYCZNY GLAMOUR

3200 zł

- Dekoracyjne tło za Parą Młoda w postaci stelaża udekorowanego materiałem z dwoma kompozycjami kwiatowymi,
- Zestaw 35 szt. złotych krzeseł Chiavari lub białych krzeseł Phoenix,
- Krzesła Pary Młodej udekorowane kwiatami,
- Stylizowany stół,
- Biały dywan,
- Wejście na dywan udekorowane postumentami z wazami wypełnionymi kwiatami
- *Za dopłatą możliwość zamiany dekoracyjnego tła z materiałem oraz dekoracji krzeseł na dwa łuki kwiatowe i kompozycję kwiatową ustawioną przed krzesłami. Taka wersja umożliwia przeniesienie kwiatowych dekoracji na salę i ozdobienie przestrzeni przed i za stołem prezydialnym +1100 zł.
- Dodatkowe krzesło 18 zł / szt.

FAQ

1. Jakie posiadamy sale?

- Diamentowa (250 m²) - znajdują się w pierwszej części niezależnej obiektu. Została odrestaurowana z zachowaniem oryginalnego drewnianego sufitu z roku 1926 r. Najczęściej pełni funkcję holu, strefy chillout, strefy foto, lub parkietu.
- Kryształowa (200 m²) - jest drugą salą w pierwszej części niezależnej obiektu. Podobnie jak sala diamentowa została odrestaurowana z zachowaniem oryginalnego drewnianego sufitu z roku 1926r. Może pomieścić przy stołach okrągłych do 70 osób, przy stołach prostokątnych 50 osób zachowując 100 m² parkietu. Przy połączeniu z salą diamentową możemy pomieścić do 130 gości przy stołach okrągłych lub prostokątnych do 100 os. pozostawiając 200 m² przestrzeni do zabawy na sali diamentowej.
- Tarasowa (400 m²) - znajduje się w drugiej części niezależnej obiektu. Została dobudowana w 2019 r. w miejscu dawnego tarasu restauracji Szwajcaria. Aby zachować funkcję tarasu 20 m ściany zostało oszklone odsłaniając pejzaż malowniczego Parku Szwajcarii. Może pomieścić do 140 osób przy stołach okrągłych lub 170 osób przy stołach prostokątnych zachowując przy tym przestrzeń do zabawy. Przy połączeniu wszystkich trzech sal istnieje możliwość organizacji przyjęcia do ponad 300 osób z zachowaniem komfortowej przestrzeni do zabawy.

2. Czy istnieje możliwość rezerwacji całego obiektu?

- Tak, przygotowaliśmy dla naszych gości kilka progów umożliwiających zarezerwowanie na wyłączność wszystkich trzech sal. W sezonie od czerwca do września:
 - Sobota 45000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Piątek 40000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Czwartek 35000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Niedziela 30000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Od poniedziałku do środy 25000 zł - minimalna wartość zamówienia
- W sezonie od października do maja:
 - Sobota 40000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Piątek 35000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Czwartek 30000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Niedziela 25000 zł - minimalna wartość zamówienia
 - Od poniedziałku do środy 20000 zł - minimalna wartość zamówienia

3. Czy posiadamy bazę noclegową?

- Stara Szwajcaria posiada 7 pokoi w konfiguracji dwu, trzy i czterosobowej mieszcząc łącznie 20 Gości. Dodatkowo w oddalonej o 50 metrów Restauracji Park Szwajcaria znajduje się kolejne 10 pokoi w konfiguracji dwuosobowych na kolejne 20 Gości.
- Cennik:
 - 170 zł pokój jednoosobowy
 - 270 zł pokój dwuosobowy
 - 340 zł pokój trzyosobowy
 - 400 zł pokój czterosobowy
 - 35 zł śniadanie w formie bufetu

*Ceny mogą ulec zmianie

4. Czy można używać konfetti na terenie obiektu?

- Konfetti można wystrzelić tylko i wyłącznie wewnątrz obiektu - opłata serwisowa wynosi 300 zł.

5. Czy mają Państwo określony limit minimalnej liczby Gości?

- Dla oferty GOLD i BOHO limit wynosi 50 osób dorosłych niezależnie od wybranego terminu
- Dla pozostałych ofert limit w sezonie (od czerwca do września) wynosi 40 osób dorosłych (sala kryształowa) oraz 60 osób dorosłych (sala tarasowa)
- W przypadku nie spełnienia minimalnej deklaracji liczby Gości zleceniodawca zobowiązany jest do uregulowania 35% minimalnej wartości menu oraz pakietu napojów.

6. Czy mają Państwo określony limit czasu zakończenia przyjęcia weselnego?

- Przyjęcie może odbywać się maksymalnie do godziny 6:00 bez możliwości przedłużenia czasu jednak niezależnie od godziny jego rozpoczęcia .

7. Czy można modyfikować menu?

- Można modyfikować oferty w oparciu o niższe pakiety menu bez dodatkowej opłaty oraz w zakresie diet (wegetariańska / wegańska / dla dzieci itp.). Wybierając propozycje z wyższych pakietów menu należy liczyć się z dopłatą ustaloną indywidualnie.

8. Czy jest możliwość degustacji menu?

- Istnieje możliwość dokonania degustacji potraw z oferty. Należy dokonać rezerwacji z conajmniej tygodniowym wyprzedzeniem w dostępnym ustalonym terminie. W zamówieniu wybieramy propozycje dań, ustalamy godzinę i liczbę gości. Degustacja jest płatna.

9. Czy można dostarczyć własne wyroby (ciasta, swojskie wędliny, nalewki itp.)?

- Ze względu na bezpieczeństwo Naszych Gości nie istnieje możliwość dostarczenia własnych produktów bez uzgodnienia z managerem, zastępcą lub osoby pełniącej jego obowiązki.

10. Czy pakują Państwo pozostałości?

- Większość nadających się do tego produktów, które pozostają po przyjęciu jest pakowana przez obsługę. Opakowania nie są dodatkowo naliczane, a Para Młoda ma 48 godzin na odebranie paczek. Zastrzegamy sobie prawo do podejmowania decyzji jakie produkty mogą zostać spakowane mając na uwadze Państwa zdrowie.

11. Do kiedy należy podać ostateczną ilość Gości?

- Ostateczną liczbę Gości można modyfikować do 7 dni przed przyjęciem. Jeśli liczba ta zmniejszy się w późniejszym terminie, zostanie naliczona ilość podana wcześniej. Jeśli jednak ilość osób wzrośnie w późniejszym terminie, zostanie naliczona ta liczba jaka finalnie na przyjęciu się pojawi

12. Jakie są transze płatności?

- Płatność składa się z trzech transz. Pierwsza jest równoznaczna z podpisaniem umowy i zablokowaniem terminu. Wynosi ona 3000 zł niezależnie od wybranego pakietu menu czy napojów. Druga transza jest płatna do dwóch miesięcy przed przyjęciem w wysokości 50% minimalnej wartości zamówienia. Trzecia transza to różnica wynikająca z rachunku końcowego, płatna do siedmiu dni po przyjęciu.
- Wszystkie transze można wpłacić gotówką za potwierdzeniem lub przelewem na podany w umowie numer konta.
- Minimalna wartość zamówienia to ilość minimalnej liczby Gości określona w umowie pomnożona przez wartość pakietu menu oraz napojów



Stara Szwajcaria

SINCE 1926



www.staraszwajcaria.pl



660-629-083 / 783-783-398



biuro@staraszwajcaria.pl