



OFERTA WESELNA 2025

Witamy Was serdecznie i zapraszamy do zapoznania się z naszą Ofertą Weselną.

Chcąc sprostać wymaganiom Par planujących swoje Wesele przygotowaliśmy szeroką ofertę Gościńcowego Menu Weselnego. Spośród różnorodnych dań możecie wybrać te –najlepsze dla Was i Waszych Gości – a tym samym stworzyć Indywidualne Menu Weselne – Weselne Kreacje. Jeśli chcecie możecie także skorzystać z gotowych propozycji przedstawionych w naszej Ofercie Weselnej - Weselne Tradycje i Weselne Smaki i Przysmaki.

„Gościniec Nowa Wioska” to idealne miejsce na wesele wprost z bajki – dużo zieleni latem – piękne drzewa owocowe, soczyste zielona trawa i zapach kwiatów, zaś zimą - pośród zasp śnieżnych odśnieżona droga i pięknie pokryte puchem drzewa. 10 ha łąki, zarybione jeziorko i pobliski las tworzą naprawdę wyjątkową scenografię do dobrej zabawy i pięknych sesji fotograficznych.

Nasi kucharze przygotowują dla Was i Waszych Gości pyszne, sycące potrawy oraz delikatne i udekorowane świeżymi ziołami przekąski, do których stworzenia inspiracją jest kuchnia polska.

Zaręczamy, że każdy z Weselników, w szerokim wachlarzu dań, znajdzie coś dla siebie.

Nasza Sala Bankietowa jest w pełni klimatyzowana oraz ogrzewana co zapewni pełny komfort zabawy zarówno zimą jak i latem. Warto także pamiętać iż dla nas Wasze wesele jest wyjątkowe – jedyne w danym dniu, tak więc całą uwagę skupiamy na Waszej uroczystości.





WESELNE KREACJE MENU INDYWIDUALNE

To nasza propozycja dla osób, które chcą samodzielnie stworzyć swoje Menu Weselne – spośród podanych poniżej dań należy wybrać wg. wskazówek, te, Waszym zdaniem najciekawsze – następnie my omówimy z Wami i wycenimy Wasze Weselne Kreacje.

W tym Menu danie główne będzie serwowane na półmiskach,
a Was i Waszych Gości przywitamy lampką wina musującego.

ZUPY

1 do wyboru; 300ml/os.

Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką
Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami i świeżą pietruszką
Delikatny krem z warzyw (np. dynia, cebula, brokuł) z naszymi grzaneckami i dodatkami

DANIE GŁÓWNE

3 mięsa 250g/os. lub 3 mięsa i ryba 200g/50g/os.

MIĘSA

Tradycyjny zawijaniec z dwoma serami, maselkiem i pietruszką
Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką
Delikatnie panierowany zawijaniec drobiowy z mozzarellą, bazylią i suszonym pomidorem
Pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią
otulona plastrami boczku podana na sosie pomidorowym
Filet z indyka w chrupiących migdałach
Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce
Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z sosem śmietanowo musztardowym
Marynowana karkówka pieczona podana z sosem pieczarkowym
Roladki z szynki wieprzowej w ciemnym sosie
Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie





RYBY

Dorsz w jajach i mące kukurydzianej pod pieczarkami w śmietanie
Łosoś z pieca z sosem chrzanowo koperkowym lub śmietanowo bazyliowym
Łosoś ze słodkim chilli (papryką czerwoną duszoną z miodem)
Sandacz po polsku (z siekanym jajem)

DODATKI

3 do wyboru

Ziemniaczki gotowane z koperkiem
Puree ziemniaczane z zieloną pietruszką
Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem
Kluseczki śląskie
Ryż kolorowy z warzywami; Kasza na chrupko

SURÓWKI

serwowane na stoły w miseczkach; zestaw dla każdego 8os.
3 pozycje do wyboru

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem
Sałatka warzywna z marynowaną cebulką, patisonem, serem gouda i sosem majonezowym
Sałatka z selera z szynką i ananasm w delikatnym sosie majonezowym
Sałatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)
Sałatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą
Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami
Sałata rzymska z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie
z marynowanym filetem drobiowym i parmezanem
Sałatka pomarańczowo-buraczana z pieczoną pierśią kaczą, miodowym sosem i pestkami dyni
Sałata rzymska z selerem naciowym w delikatnym sosie jogurtowym
podana z pieczonym łososiem
Sałatka Ambrozji na bazie sałat mieszanych z orzeszkami i delikatnymi kotlecikami łososiowymi





POZSTAŁE PRZEKĄSKI

5 pozycji do wyboru

Jaja z majonezem i zielonym groszkiem

Galantynki drobiowe podane z cytryną i sosem czosnkowym

Śledź po wiejsku z sałatką z cebulki i kiszzonego ogórka

Wykwintny pasztet wieprzowy z grzybami podany z żurawiną

Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową z kremową pastą cebulowo jabłkową

Nowość! Przymak z szarpanej nogi kaczki z delikatnym dipem chrzanowym
na bazie serka mascarpone

Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie

Nowość! Otulona kukurydzianym naleśnikiem kaszanka z kremową pastą cebulowo jabłkową

Nowość! Carpaccio z pstrągą tęczowego podane na szpinaku z pastą czosnkową

Buraczane carpaccio na rukoli podane z serem typu feta lub gorgonzolą, orzeszkami i kaparami

Delikatnie panierowane filety dorsza na duszonych warzywach

Galantynki z pstrągą wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym

Roladka szpinakowa z lososiem i serkiem chrzanowym

Mini deseczki serów z orzeszkami

Deski serów twardych i pleśniowych z winogronami i melonem

PIECZYWO

Pieczyno mieszane

Ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy

DANIA CIEPŁE

Danie 1: serwowane w kociołku na bufecie z chlebem wiejskim i masłem

1 do wyboru; dostępne przez całą noc 250ml/os.

Żur na zakwasie z jajkiem i pieczoną białą kielbasą

Zupa gulaszowa z warzywami

Pomidorowa zupa prowansalska z lososiem i dorszem

Flaczki staropolskie





DANIA CIEPŁE

Danie 2: serwowane na półmiskach

1 lub 2 do wyboru; 120g/75g/50g/os.

Pieczone udka drobiowe z ziemniaczkami smażonymi i staropolski bigos na winie
Pachnące ziołami mielone kotleciki wieprzowe podane z czosnkowo-chrzanowym puree

ziemniaczanym i marchewką z groszkiem na gęsto

Marynowane gołonki pieczone podane z sosem śliwkowym,

z ziemniaczkami smażonymi i kapustą zasmażaną

Łosoś pieczony podany z sosem (wg. wyboru), kolorowy ryż z zieleniną oraz liście szpinaku na gęsto

Pieczone drobiowe udka faszerowane podane z ziemniaczkami pieczonymi i buraczkami na gęsto

Danie 3: serwowane dla każdego z Gości

1 do wyboru, serwowane po 24.00

Barszcz czerwony na zakwasie a do niego:

drożdżowy kapuśniaczek, krostki mięsne lub z kapustą i pieczarkami,

misy pierogów ruskich z okrasą

NAPOJE CIEPŁE

podane na bufecie, dostępne w trakcie trwania wesela; bez ograniczeń

Ekspres do kawy, mleczko, warnik, herbaty (3 rodzaje), cytryna, świeża mięta, miód

Koszt Menu Weselnego: od ok. 365zł/os.

Koszt uzależniony jest od wyboru serwowanych dań oraz czasu trwania przyjęcia.



Zarezerwuj przyjęcie weselne



Gościniec Nowa Wioska
58-308 Wałbrzych

kom. +48 691 44 44 55

e-mail: gosciniecnw@gmail.com