

OFERTA WESELNA 2027



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 i 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 Przymaki. Gościniec Nowa Wioska to idealne miejsce na wesele wprost z bajki! Latem dużo zieleni, piękne drzewa owocowe, soczyście zielona trawa i zapach kwiatów. Zimą pośród zasp śnieżnych odśnieżona droga i pięknie pokryte puchem drzewa. 10 ha łąki, zarybione jezioro i pobliski las tworzą naprawdę wyjątkową scenerię do dobrej zabawy i pięknych sesji fotograficznych. Przygotujemy dla Was i Waszych Gości nie tylko tradycyjne i sprawdzone potrawy kuchni polskiej, ale też nowoczesne i pełne nowych smaków dania i przekąski. 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. Zapraszamy do Gościńca Nowa Wioska, to tu spełnią się Wasze Weselne Marzenia!





WESELNE KREACJE MENU INDYWIDUALNE

To nasza propozycja dla osób, które chcą samodzielnie stworzyć swoje Menu Weselne. Spośród podanych poniżej dań możecie wybrać, te Waszym zdaniem najciekawsze, a następnie umówić się na spotkanie w dogodnym dla Was terminie, aby z nami omówić 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 (dynia, cebula, brokuł) z naszymi grzaneckami i dodatkami

DANIE GŁÓWNE

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



MIEŚA

Tradycyjny zawijaniec z dwoma serami, masłem 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
Faszerowane karkówką udka drobiowe w sosie własnym

RYBY

Dorsz w jajku 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)

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Aromatyczne kotlety mielone z buraka
Selerowe kotlety panierce orzechowej z sosem pomidorowym
Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem w śmietanie





DODATKI

3 do wyboru

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)
- Puree ziemniaczane z zieloną pietruszką (100g/os.)
- Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem (120g/os.)
- Klusieczki śląskie (4 szt./os.)
- Ryż kolorowy z warzywami (50g/os.); Kasza na chrupko (50g/os.);



SURÓWKI

3 do wyboru; miseczki 120g/os.

- Buraczki z cebulką
- Biała kapusta z koperkiem
- Marchewka na słodko
- Kapusta pekińska z marchewką
- Kremowa surówka z kapust mieszanych

ZIMNE PRZEKĄSKI

1 pozycja do wyboru
serwowane na stoły; zestaw dla każdych 8os.

WĘDLINY

Półmiski wędlin podanych na sałacie z marynatkami

(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, schab, salami, kindziuk)

Deski mięs pieczonych w naszym Gościńcu ze świeżymi ziołami

(mięsa pieczone: rolada boczkowa z polędwiczką wieprzową, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi owocami, drobiowa rolada szpinakowa, czosnkowo-miodowa szynka wieprzowa, winna karkówka, filet kaczki w czosnku i ziołach)

Deska Gościńcowych Rozmaitości z owocami sezonowymi

(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, pieczona u nas roladka boczkowa, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, polędwiczka wieprzowa z owocami, schab czosnkowy, owoce sezonowe, sery twarde i pleśniowe)

SALA TKI

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 ananase 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 piersią 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 pstrąga 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 pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym

Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym

Nowość! Mini ptysie z chrzanowym serkiem i pieczonym z pomidorami koktajlowymi łososiem

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 łososiem i dorszem

Flaczki staropolskie

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, krokiety 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

Cena Menu Weselnego: od ok. 445zł/os.

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

Lista alergenów dostępna u obsługi.



Zorganizuj u nas swoje Wesele!



Magda Bortkiewicz
Gościniec Nowa Wioska
58-308 Wałbrzych
kom. +48 691 44 44 55
e-mail: gosciniecnw@gmail.com



WESELNE TRADYCJE MENU PODSTAWOWE

To nasza propozycja dla osób, które chcą aby ich Menu Weselne opierało się na daniach tradycyjnych, których inspiracją jest kuchnia polska. W tym Menu danie główne będzie serwowane na półmiskach, a Was i Waszych Gości przywitamy lampką wina musującego.

ZUPA

Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

DANIE GŁÓWNE

Otulona boczkiem, pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem,
delikatnym serkiem i cukinią podana na pomidorach

Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce

Marynowana karkówka pieczona podana z sosem pieczarkowym

DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)

Ziemniaczki pieczone z rozmarynem (100g/os.)

Klusieczki śląskie (4 szt./os.)

Surówki: Buraczki z cebulką, biała kapusta z koperkiem i marchew na słodko

ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmiski wędlin podanych na sałacie z marynatkami
(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, schab, salami, kindziuk)

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem

Sałatka z selera z szynką i ananasem w delikatnym sosie majonezowym

Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami

Wykwintny pasztet wieprzowy z grzybami podany z żurawiną

Galantynki drobiowe podane z cytryną i sosem czosnkowym

Śledź po wiejsku z sałatką z cebulki i kiszzonego ogórka

Mini deseczki serów twardych i pleśniowych z orzeszkami

Jaja z majonezem i zielonym groszkiem

Pieczyno mieszane z ciepłymi bułeczkami z masłem czosnkowym





DANIA CIEPŁE

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

Żur na zakwasie z jajkiem i pieczoną białą kielbasą

Danie 2: serwowane na półmiskach

Pieczone udka drobiowe z ziemniaczkami smażonymi i staropolski bigos na winie

Dorsz w delikatnej panierce z pieczarkami w śmietanie z delikatną kaszą maślaną i szpinakiem na ciepło

Danie 3: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie podany z drożdżowym kapuśniaczkiem

NAPOJE CIEPŁE

Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

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



Cena Menu Weselnego: 445zł/os.

Lista alergenów dostępna u obsługi.



Magda Bortkiewicz
Gościniec Nowa Wioska
58-308 Wałbrzych
kom. +48 691 44 44 55
e-mail: goscinielnw@gmail.com

WESELNE SMAKI I PRYZSMY MENU GOŚCIŃCOWE



To nasza propozycja dla osób, które chcą, aby ich Menu Weselne było obfite w sycące i ciekawe dania kuchni polskiej - szczególnie polecane przez naszych kucharzy. Poza tradycyjnymi przekąskami znajdziemy tu nieco nowsze odsłony sprawdzonych i lubianych dań. W tym Menu danie główne będzie serwowane na półmiskach, a Was i Waszych Gości przywitamy lampką wina musującego.

ZUPA

Dla dorosłych: Delikatny krem z warzyw sezonowych z naszymi grzaneczkami
Dla dzieci: Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

DANIE GŁÓWNE

Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką
Otulona boczkiem roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią
podana na pomidorach

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie

Pieczony filet z łososia z sosem śmietanowo bazyliowym

ZIMNE PRZEKĄSKI

Deska Gościńcowych Rozmaitości z owocami sezonowymi
(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, pieczona u nas roladka boczkowa, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, polędwiczka wieprzowa z owocami, schab czosnkowy, owoce sezonowe, sery twarde i pleśniowe)

Sałatka warzywna z marynowaną cebulką, patisonem i sosem majonezowym

Sałata rzymska z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie
podana z marynowanym filetem drobiowym i parmezanem

Sałatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą

Sałatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)

Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową i kremową pastą jabłkowo cebulową

Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym

Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie

Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym

Śledzie po wiejsku z sałatką z cebuli i ogórka

Carpaccio z buraka na rukoli z serem typu feta i oliwkami

Jaja z majonezem i zielonym groszkiem

Pieczywo mieszane oraz ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy



DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)
Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem (100g/os.)
Pieczony ziemniak z gzikiem (50g/os.)
Kluseczki śląskie (4szt./os.)
Maślana kasza bulgur (50g/os.)



SURÓWKI

Buraczki z cebulką, biała kapusta z koperkiem i marchew na słodko

DANIA CIEPŁE

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

Zupa gulaszowa z warzywami

Danie 2: serwowane na półmiskach

Marynowane golonki pieczone podane z sosem śliwkowym z ziemniaczkami smażonymi i kapustą zasmażaną

Dorsz w delikatnej panierce z pieczarkami w śmietanie z ryżem smażonym z warzywami i szpinakiem na ciepło

Danie 3: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie podany z misami pierogów ruskich z okrasą i pomidorowych z kruszonym serem

NAPOJE CIEPŁE

Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

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



Cena Menu Weselnego: 485zł/os.

Lista alergenów dostępna u obsługi.



Magda Bortkiewicz
Gościniec Nowa Wioska
58-308 Wałbrzych
kom. +48 691 44 44 55
e-mail: gosciniecnw@gmail.com



OFERTA DODATKOWA

cena dotyczy wesel organizowanych w 2027

- Poprawiny (do godziny 13.00 - 18.00 tj. 5h) – od ok. 190zł/os. koszt uzależniony jest od ustalonego Menu obiadowego - obiad dwudaniowy (zupa, mięso, dodatki, surówka)
Bufet z przekąskami z wesela, bufet kawowo herbaciany
Opłata za każdą następną godzinę poprawin – 450,00 zł
- Uroczyście serwowane przez naszego kucharza:
Płonący pieczony udziec wieprzowy z ziemniaczkami pieczonymi i kapustą zasmażaną
Płonące pieczone kaczki faszerowane z ziemniaczkami pieczonymi i buraczkami na gęsto
W ramach Dania 2 dopłata 25zł/os. lub jako dodatkowy posiłek w trakcie Wesela lub Poprawin 65zł/os.
- Stół wiejski – 40zł/os./100g (ale nie mniej niż 2000zł tj. 50os.)
Smalec wiejski, ogórki kiszzone, kielbasa swojska, szynka wiejska, salceson, kaszanka, chleb wiejski
- Stół chłopski – 55zł/os./100g (ale nie mniej niż 2750zł tj. 50os.)
Udziec wieprzowy na zimno, swojska kielbasa, boczek pieczony, salceson 2 rodzaje, kaszanka, smalec wiejski, ogórki kiszzone, chleby wiejskie i ziołowe wypiekane w naszym Gościńcu, wino włoskie 5l
- Stół serowy – 65zł/os./80g (ale nie mniej niż 3250zł tj. 50 os.)
Sery pleśniowe, sery twarde, rolada drobiowo-serowa z pieczarkami, oliwki czarne, oliwki zielone, mozzarella tradycyjna, mozzarella bazyliowa, papryczki nadziewane serkiem feta, pomidroy z marynowaną burattą, bagietki.
- Bufet lodowy – 35zł/os.(ale nie mniej niż 1750zł tj. 50os.)
4 kuwety lodów 5l (wybrane smaki), 8 dodatków (np. borówki, ananas, orzeszki itp.) bita śmietana, 3 polewy, rurki, wafelki
- Ciasta – 28zł/os. – w cenie 1 blacha/15os.
Do wyboru: delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką, intensywnie czekoladowy snikers na biszkoptach, nasza szarlotka pod bezową pianką, sernik tradycyjny z polewą czekoladową, sernik z owocami w cieście kakaowym, serniko-makowiec z masą jabłkową, ciasto marchewkowe przekładane masą twarogową, biszkopt ze śmietaną i owocami sezonowymi pod galaretką i inne...





DODATKOWE INFORMACJE

- **Pokój dla Pary Młodej GRATIS!**
- Obsługa wesela (d.j., orkiestra, fotograf) – 80% ceny wybranego Menu
- Dzieci do lat 10 - 50% ceny wybranego Menu
- Ceny zawarte w ofercie dotyczą Wesel powyżej 50 pełnopłatnych osób – w przypadku mniejszych Wesel koszt może ulec zmianie (podwyższeniu)
- **Ceny zawarte w ofercie dotyczą Wesel trwających do 12h** (np. 16.00 do 04.00 czy 15.00 do 03.00)
- Pokoje dla Gości Weselnych (max. 50 osób) – od 145zł/os. zależnie od ilości zajmowanych pokoi, cena może ulec zmianie (dodatkowo śniadanie 75zł/os.)

INNE

- Zadek w wysokości 2000zł jest podstawą rezerwacji terminu (bezzwrotny w przypadku rezygnacji)
- 3 miesiące przed terminem Wesela następuje podpisanie Umowy – wstępne określenie liczby Gości i wstępny wybór i wycena Menu Weselnego
- 3 tygodnie przed terminem Wesela następuje podpisanie Aneksu do Umowy – określenie dokładnej liczby Gości oraz wyliczenie kosztu Wesela – wpłata 50% wyliczonej kwoty
- do 1 dnia przed Weselem – wpłata pozostałej kwoty
- Sala jest do dyspozycji Pary Młodej od dnia poprzedzającego Wesele
- Nie ma żadnych dodatkowych opłat i kosztów, także tych związanych z własnymi owocami, ciastami, napojami zimnymi i alkoholem
- **ZASTRZEGAMY MOŻLIWOŚĆ ZMIANY KOSZTU IMPREZY DO +5%**



Magda Bortkiewicz
Gościniec Nowa Wioska
58-308 Wałbrzych
kom. +48 691 44 44 55
e-mail: gosciniecnw@gmail.com