



# Perta

Restauracja



## Oferta weselna





# 290 zł/os



- Apartament Romantyczny dla Młodej pary – gratis
- Zaproszenie na romantyczną kolację w I rocznicę ślubu – prezent od restauracji
  - Dzieci w wieku do 4 lat – gratis
- Dzieci w wieku 4-12 lat oraz obsługa przyjęcia weselnego (operator kamery, fotograf, członkowie zespołu muzycznego, DJ) – korzystają z menu w cenie 50%



- Owoce
- Kawa i herbata – bez limitu
- Wino musujące na powitanie
- Powitanie chlebem i solą

## Zupa 1 do wyboru

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem
  - Żurek śląski z kielbasą i jakiem
- Krem z pieczarkami i groszkiem ptysiowym
- Bursztynowy bulion z koldunami mięsno – czosnkowymi

## Patera mięs 4 – 6 do wyboru (3 porcje / osobę)

- Śląska rolada wołowa nadziewana boczkiem ogórkiem i cebulą
  - Kotlet devolay z wiejskim masłem
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane boczkiem i porami
- Klasyczna pieczeń z szynki wieprzowej z aromatycznym sosem cebulowym
  - Schab pieczony faszerowany śliwką kalifornijską
- Rolady wieprzowe w otulinie bekonu faszerowane z fantazyjnymi musami drobiowymi
  - Kotlet szwajcarski w panierunku Wiedeńskim z serem i masłem
- Tradycyjny kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami, cebulą i żółtym serem aromatyzowany natką pietruszki
  - Filet z indyka faszerowany liśćmi szpinaku i młodą marchewką
    - Klasyczne udko z czarnej kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Rolada z piersi kurczaka faszerowana brokułami lub papryką i serem
  - Piersi kaczki pieczone z jabłkiem i kawalkami pomarańcz
    - Kaczka po Sztrasbursku z majerankiem
    - Pieczeń z piersi indyczej w plastrach wiejskiego bekonu
- Udko z kurczaka po francusku pieczone, faszerowane cielęciną z dodatkiem bekonu zielonego groszku i natki pietruszki
  - Pieczone udko z kurczaka aromatyzowane czosnkiem i papryką
  - Schab sztygara tkany kielbasą, wędzoną w dymie z jalowca
    - Kotlet wykwinny z szynką serem i koperkiem

# Obiady weselne



VÍTAME  
VÁS  
NA NAŠÍ SVATBĚ



## **Dodatki wieloporcjowe**

- Kluski śląskie i tarte
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kapusta czerwona na ciepło z kawałkami prażonego bekonu i cebuli
  - Kapusta biała z koperkiem
- Sałatka z młodych buraczków z cebulką
  - Sałatka z selera
  - Sałatka z pora
- Sałatka z młodej marchewki z ananasem
- Sos pieczeniowy, cebulowy lub grzybowy

*dodatki*

## **Deser**

- Puchar lodowy na malinach lub wiśniach z puszystą bitą śmietaną i odrobiną czekolady
- Kawa mrożona na lodach waniliowych, puszystą śmietaną i czekoladą
  - Delikatny mus cytrynowy lub czekoladowy
    - Krem sułtański
- Tort weselny tradycyjny (specjalny za dopłatą)
  - Ciasta o różnych smakach i aromatach



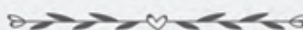
## **Zakąski w formie płyty zimnej lub bufety szwedzkiego**



- Półmisek wędlin Polskich, mięs pieczonych i pasztetów
  - Patera serów wykwintnych
- Galaretka z kurczaka, szynki lub ozorków wieprzowych
  - Róże z lososia wędzonego na plastrach z limonki
- Dekoracyjne jajeczka o różnych smakach z oliwkami, i pastami
  - Klasyczny befsztyk tatarski (za dopłatą)
    - Sałatka grecka z serem feta
    - Sałatka gyros
    - Sałatka jarzynowa
- Sałatki akropolis, hawajska, włoska, wiosenna z makaronem ryżowym, orientalna z kawałkami krabów
  - Sosy: tatarski, czosnkowy, pomidorowy, tzatzyki
  - Pieczywo, masło

## **Kolacja pierwsza**

- Pieczona w ziołach pieczeń z karczku faszerowana boczkiem i cebulą
  - Smażony filet z kurczaka z pieczarkami z patelni
- Szaszłyk drobiowy z kawałkami kolorowych papryk boczku i cebuli
  - Klasyczny kotlet schabowy z masłem czosnkowym
- Filet z indyka po hawajsku zapiekany z ananasem i serem
  - Golonka gotowane lub pieczone na sposób Bawarski
    - Smażone w maśle pietruszkowym pstrągi
- Filet z lososia norweskiego z pieca serwowany z warzywami gotowanymi, ryżem i sosem koperkowym
  - Dorsz panierowany w pianie jajecznej





### *Dodatki wieloporcjowe*

- *Złociste frytki*
- *Smażone dufiny*
- *Ziemniaki pieczone*
- *Salatka z kapusty pekińskiej*
- *Salatka z kapusty lodowej*
  - *Warzywa gotowane*
  - *Kapusta zasmażana*

### *Kolacja druga do wyboru*

- *Klasyczny Węgierski bogracz z kluseczkami*
  - *Wołowina po burgundzku*
  - *Żurek staropolski z jajkiem*
  - *Flaczki wołowe po staropolsku*
- *Barszcz czerwony z krokietami mięsnymi lub z kapustą i grzybami*

### *Kolacja trzecia za dopłatą*

- *Płonący udziec wieprzowy szpikowany czosnkiem, stoniną podawany z opiekanymi księżycami ziemniaczanymi i kapustą zasmażaną (udziec serwowany w całości na sali przez szefa kuchni)*

### *Napoje zimne*

- *Soki oraz woda w dzbankach 1l*
- *Napoje gazowane 0,23 l Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonik – 30 zł/os. bez limitu lub wg zużycia*

## *Usługi dodatkowe*

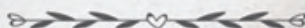
### *Candy bar – 2200 zł*

- *Ptysie*
- *Cupcakes duże i małe*
- *Babeczki kruche*
  - *Cake pops*
  - *Bezy*
  - *Marshmallow*
- *Deserki bankietówki w pojemniczkach*
- *Korpuski czekoladowe z musem i kremem*
  - *Gniazda bezowe z lemon i curdem*
- *„Ciepłe lody” – różki wysokocukrowe z kremem, polewą i dekoracją*

### *Fontanna czekoladowa – 900 zł*

### *Stół wiejski – 1700 zł*

- *Salceson biały*
- *Salceson czarny*
  - *Kielbasy (myśliwska, wiejska, kabanos)*
- *Wędliny (szynka gotowana, wędzonka chłopska, paszтет pieczony)*
- *Mięsa pieczone (karkówka, szynka wieprzowa, boczek wieprzowy)*
  - *Smalec wieprzowy z cebulką*
    - *Ogórek kiszony*
    - *Pieczyczo mieszane*
    - *Musztarda, chrzan*







**Paczki z ciastem dla gości – 30 zł/szt.**



**Alkohol – we własnym zakresie**

- Korkowe 5 zł / osobę



**Barman – 2400 zł**

- Barman + soki + dodatki do drinków po stronie lokalu, alkohol do drinków po stronie Młodej Pary



**Samochód z kierowcą do 6 godzin i do 60 km**

- Samochód Mustang Cabrio retro – 1200 zł
- Samochód BMW 5 – 700 zł

## Noclegi

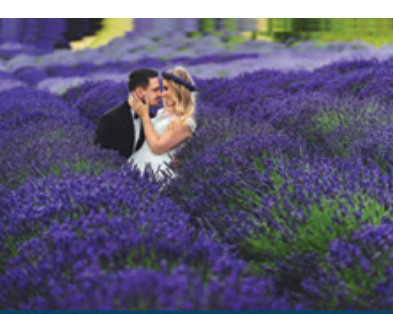
Nr pokoju	Pokój	Cena
• Pokój nr 1	4 os.	320 zł
• Pokój nr 2	2 os.	240 zł
• Pokój nr 3	2 os.  apartament	360 zł
• Pokój nr 5	2 os.	240 zł
• Pokój nr 7	2 os.	240 zł
• Pokój nr 8	2 os.	240 zł
• Pokój nr 9	4 os.	320 zł
• Pokój nr 10	2 os.	240 zł
• Pokój nr 11	6 os.  apartament	480 zł
• Pokój nr 12	6 os.  apartament	480 zł
• Pokój nr 13	4 os.	320 zł
• Domek letniskowy nr 1	7 os.	350 zł
• Domek letniskowy nr 2	7 os.	350 zł
• Domek letniskowy nr 3	7 os.	350 zł
• Domek letniskowy nr 4	7 os.	350 zł



**W cenie każdego noclegu wliczone śniadanie.  
Śniadanie wydawane jest do godziny 11:00.  
Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 16:00,  
a kończy o godz. 11:00 następnego dnia.**







# fotoperla

studio fotograficzne  
oraz filmowe



Związane z dniem Ślubu - emocje i wzruszenia są okazją do stworzenia niezwykłych fotografii i niekonwencjonalnego filmu.



W tym się właśnie specjalizujemy. Nieustannie od 2004 roku dokładamy wszelkich starań o zadowolenie naszych Klientów. Chętnie realizujemy nowe pomysły i oczekiwania par młodych, idąc z postępem technologicznym jak również obecnymi trendami w fotografii (nie tylko ślubnej).



Ponadto dajemy Wam wolną rękę w wyborze zdjęć i ich ilości.

Gwarantujemy usługi wysokiej jakości i profesjonalne podejście.

Największą wagę przywiązujemy do estetyki i technicznej strony wykonywanych zdjęć i filmów.

Wszystkie fotografie i filmy poddawane są autorskiej obróbce cyfrowej.





Zachęcamy także  
do wynajmu naszego  
Ford'a Mustang GT  
z 1968 roku!

**fotoperla**

+48 696 778 936

 fotoperla.eu

**Cabrio**

Kolor: Niebieski

Pojemność silnika: 4,7L





# Menu okolicznościowe nr 1

## 190 zł/os

Obiad, deser, tort, ciasta, owoce, zimna płyta, z kolacje

### Zupa do wyboru

- Tradycyjny rosół domowy
- Krem z pieczarek z grzankami lub groszkiem ptysiowym
  - Zupa serowa
- Żurek śląski z jajkiem



### Patera mięs 2 porcje / osobę

- Śląska rolada wołowa i wieprzowa faszerowana klasycznym farszem z boczku, cebuli i ogórka
  - Kotlet de volaille z masłem wiejskim
  - Udko z kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Klasyczna pieczeń z szynki wieprzowej w aromatycznym sosie cebulowym
  - Kotlet wykwintny w panierunku Wiedeńskim z szynką i serem
  - Rolada z piersi kurczaka faszerowana brokułami i serem
  - Filet z indyka po hawajsku z ananase, serem i żurawiną
    - Połędwiczki wieprzowe z boczkiem i porą
      - Podudzie z indyka
    - Panierowany kotlet z kurczaka
  - Filet z kaczki w sosie mandarynkowym
    - Policzki wieprzowe

### Stosowne dodatki

- Klasyczne kluski śląskie
  - Kluski tarte
- Ziemniaki glazurowane masłem i cebulką

### Salatki 4 do wyboru

- Salatka z kapusty białej z koperkiem
- Salatka z kapusty czerwonej na ciepło z kawałkami prażonego bekonu i cebuli
  - Salatka z buraczków i cebulką
  - Salatka z marchewki i ananase
    - Salata z selera
- Salatka z pora z dodatkiem jabłek i sosu majonezowego
  - Sos pieczeniowy
  - Sos cebulowy





## ***Deser do wyboru***

- *Puchar lodowy z malinami lub wiśniami na ciepło i bitą śmietaną z odrobiną sosu czekoladowego*
  - *Tradycyjna kawa mrożona z lodami waniliowymi*
    - *Delikatny mus cytrynowy i czekoladowy*
    - *Krem sultański z owocami i bakaliami*

## ***Patera owoców sezonowych***

### ***Napoje gorące***

- *Kawa, herbata*

### ***Napoje zimne płatne wg zużycia***

- *Woda, Soki, Fanta, Sprite, Coca-Cola*

## ***Słodki finał***

- *Tort okolicznościowy*
- *Mix ciast o różnych smakach i aromatach*

## ***Zakąski w formie płyty zimnej***

- *Półmisek wędlin Polskich*
- *Patera serów wykwintnych*
  - *Befszyk po tatarsku*
  - *Galaretką z kurczaka*
  - *Dekoracyjne jajka z musami*
- *Róże z łososia wędzonego na plastrach z limonki*

## ***Salatki z do wyboru***

- *Salatka grecka z serem feta i oliwkami*
  - *Salatka gyros*
- *Salatka z makaronem ryżowym*
- *Sosy tatarski, czosnkowy i tzatzyki*
  - *Pieczyno i masło*

## ***Kolacja pierwsza - 4 mięsa do wyboru po 1,5 porcji/osobę***

- *Tradycyjny kotlet schabowy*
- *Pieczeń z karkówki wieprzowej*
- *Rolady drobiowe z pieczarkami*
- *Szaszłyk drobiowy z kawałkami kolorowych papryk, boczku i cebuli*
- *Filet z łososia norweskiego z pieca z ryżem warzywami gotowanymi i sosem koperkowym*
  - *Dorsz panierowany w pianie jajecznej*

### ***Dodatki***

- Złociste frytki*
- Smażone dufinki*
- Surówka z kapusty pekińskiej*
- Surówka z salaty lodowej*





## *Kolacja druga do wyboru*

- *Barszcz z krokiem mięsnym lub z kapustą i grzybami*
  - *Tradycyjny węgierski bogracz*
  - *Flaczki wołowe po staropolsku*

# *Menu okolicznościowe nr 2*

## **170 zł /os**

**Obiad, deser, tort, ciasta owoce, zimna płyta, kolacja**

### *Zupa do wyboru*

- *Tradycyjny rosół domowy*
- *Krem z pieczarek z grzankami lub groszkiem ptysiowym*
  - *Zupa serowa*
  - *Żurek śląski z jajkiem*



### *Mięsa z porcje /osobę*

- *Śląska rolada wołowa i wieprzowa z boczkiem, cebulą i ogórkiem*
  - *Udka z kaczki z jabłkiem i żurawiną*
- *Klasyczna pieczeń z szynki wieprzowej w aromatycznym sosie cebulowym*
- *Kotlet wykwintny w panierunku Wiedeńskim z szynką serem i koperkiem*
  - *Rolada z piersi kurczaka faszerowana brokułami i serem*
  - *Filet z indyka po hawajski z ananasem, serem i żurawiną*
    - *Podudzie z indyka*
  - *Filet z kaczki w sosie mandarynkowym*
    - *Policzki wieprzowe*

### *Dodatki*

- *Klasyczne kluski śląskie*
  - *Kluski tarte*
- *Ziemniaki glazurowane z masłem i cebulką*

### *Surówki z do wyboru*

- *Salatka z kapusty białej z koperkiem*
- *Salatka z kapusty czerwonej na ciepło z kawałkami prażonego bekonu i cebulki*
  - *Salatka z buraczków z cebulką*
- *Salatka z młodej marchewki i ananasem*
  - *Salatka z selera*
- *Salatka z pora z dodatkiem jabłek i sosu majonezowego*
- *Sos pieczeniowy* • *Sos cebulowy*





### ***Deser do wyboru***

- *Puchar lodowy z malinami lub wiśniami na ciepło i bitą śmietaną z odrobiną sosu czekoladowego*
  - *Tradycyjna kawa mrożona z lodami waniliowymi*
  - *Delikatny mus cytrynowy i czekoladowy*
  - *Krem sultański z owocami i bakaliami*

### ***Napoje gorące***

- *Kawa, herbata*

### ***Napoje zimne płatne wg zużycia***

- *Woda, Soki, Fanta, Sprite, Coca-Cola*

### ***Słodki finał***

- *Tort okolicznościowy*
- *Mix ciast o różnych smakach i aromatach*



### ***Zakąski w formie zimnej płyty***

- *Półmisek wędlin Polskich*
- *Patera serów wykwintnych*
  - *Galaretka z kurczaka*
- *Dekoracyjne jajka z musami*

### ***Salatki z do wyboru***

- *Salatka grecka z serem feta i oliwkami*
  - *Salatka gyros*
- *Salatka z makaronem ryżowym*
- *Tradycyjna салатка ziemniaczana*
- *Salatka hawajska z ananase*

### ***Kolacja***

- *Szynka wieprzowa serwowana z zasmażaną kapustą i pieczonymi ziemniakami*
  - *Barszcz czerwony*





# Menu okolicznościowe nr 3

## 150 zł / os

**Obiad, kawa, ciasta, zimna płyta, bogracz**

### **Zupa do wyboru**

- Tradycyjny rosół domowy
- Krem z pieczarek z grzankami lub groszkiem ptysiowym
  - Zupa serowa

### **Mięsa z porcje na osobę**

- Śląska rolada wieprzowa z boczkiem, cebulką i ogórkiem
  - Udko z kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Klasyczna pieczeń z szynki wieprzowej w aromatycznym sosie cebulowym
- Kotlet wykwintny w panierunku Wiedeńskim z szynką, serem i koperkiem
  - Rolada z piersi kurczaka faszerowana brokułami
    - Podudzie z indyka
  - Polędwiczki wieprzowe z boczkiem i porem

### **Dodatki**

- Kluski śląskie
- Kluski tarte
- Ziemniaki z masłem i cebulką

### **Surówki 3 do wyboru**

- Sałatka z kapusty białej z koperkiem
- Sałatka z kapusty czerwonej na ciepło z kawałkami prażonego bekonu i cebulką
  - Sałatka z buraczków z cebulką
- Sałatka z młodej marchewki i ananasm
  - Sałatka z selera
- Sałatka z pora z dodatkiem jabłek i sosu majonezowego
  - Sos pieczeniowy



### **Napoje gorące**

- Kawa, herbata

### **Napoje zimne płatne wg zużycia**

- Woda, soki, Fanta, Sprite, Coca-Cola

### **Słodki finał**

- Tort okolicznościowy (za dopłatą)
- Mix ciast o różnych smakach i aromatach





## *Zakąski w formie zimnej płyty*

- *Półmisek wędlin Polskich*
- *Patera serów wykwintnych*
  - *Galaretka z kurczaka*
  - *Dekoracyjne jajeczka*

## *Salatki z do wyboru*

- *Salatka grecka z serem feta i oliwkami*
  - *Salatka gyros*
- *Salatka z makaronem ryżowym*
- *Tradycyjna sałatka ziemniaczana*

## *Barszcz czerwony*















# Perla

Restauracja

## Kontakt z nami



Kolejowa 8  
47-470 Krzanowice



Tel. (+48 32) 410 80 55  
Tel. kom. (+48) 602 609 081  
Tel. kom. (+48) 696 778 936



restauracja@perla.info.pl  
www.perla.info.pl

