



POD ZIELONYM
Dębem



OFERTA *weselna*



POD ZIELONYM DĘBEM

WWW.PODZIELONYMDEBEM.PL

O N A S

Sala balowa Pod Zielonym Dębem znajduje się w secesyjnym budynku z 1907 roku, zaprojektowanym przez wiedeńskiego architekta Siegfrieda Krämera.

Każdy kto szuka, wyjątkowego klimatu, pysznego jedzenia opartego na wysokiej jakości produktach, ponadczasowego stylu oraz profesjonalnego podejścia - znajdzie to u nas.



LOKALIZACJA

STARY BOGUMIN | PLAC WOLNOŚCI 37

znajdujemy się nieopodal polsko-czeskiego przejścia granicznego Chałupki-Bohumín, przy ryneczku urokliwego Starego Bogumína, niedaleko autostrady A1, 15 km od Wodzisławia Śl. i 20 km od Raciborza. Dojazd z Aglomeracji Katowickiej zajmuje zaledwie 30-45 min.

MENU

439 zł

Miko

Od wtorku do czwartku realizujemy przyjęcia na minimum 50* osób

W piątki, niedziele i święta na minimum 75* osób

W soboty od października do maja na minimum 75* osób

W soboty od czerwca do września na minimum 100* osób

W przypadku mniejszej liczby osób niż wymagana, cena oferty wzrasta.

* W przeliczeniu na pełne oferty

PRZYSTAWKA:

- Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwą z oliwek i parmezanem
- Domowy pasztecik z migdałami i morelowym chutney
- Krokiet z szarpanej kaczki, majonez chorizo, piklowana czerwona cebula

ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I

Mięsa podawane na paterach

(2,5 kawałka/os.):

- rolada wołowa,
- udko z kaczki po królewsku
- wieprzowa polędwiczka zawinięta w boczek, faszerowana suszoną śliwką, orzechami i czeskim serem gorgonzola
- drobiowy Gordon Blue w płatkach kukurydzianych
- sznycel z polędwiczki wieprzowej
- kieszka wieprzowa nadziewana serem ustrzyckim i żurawiną w panierce panko
- roladka z indyka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- surówka z selera z sosem majonezowo-musztardowym
- sałatka z buraczków
- kluski śląskie
- kluski ciemne
- ziemniaki opiekane
- sos tradycyjny
- sos śmietanowo-ziołowy

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT II

[jedno do wyboru dla wszystkich Gości]

- Roladka drobiowa z serem Gruyère w boczku / ziemniaki opiekane / grilowany brokuł / sos supreme
- Medalionki z polędwiczki wieprzowej i indyka / fasolka szparagowa z sezamem / gratin ziemniaczane / sos béarnaise
- Konfitowana pierś z kaczki / puree ziemniaczane z nutą buraka / glazurowana baby marchewka, demi glace z czerwonym winem
- Policzki wołowe / sos na bazie porto / purée ziemniaczane / chrust cebulowy



DESER

- słodki stół - mini desery i ciasta (3 szt/os.)
- krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie - bez dopłat)
- bufet z kawą, herbatą (bez ograniczeń)
- owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku

ZIMNA PŁYTA

[podana na stoły lub w formie bufetu]

- patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, domowy pasztecik, kiełbaski,)
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- rilletes z kaczki, figowe chutney
- tatar wołowy
- własnego wyrobu smalec, ogórek
- deski serów
- galaretki drobiowe
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- sałatka makaronowa z wołowiną i pesto
- pieczywo (2 rodzaje), masło, oliwa z oliwek

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- domowe pieczywo z masłem czosnkowym

KOLACJA I

[w formie bufetu]

- gulasz po czesku z knedlikiem
- cannelloni ze szpinakiem i ricottą / serowy beszamel / ser pleśniowy / kapary

KOLACJA II

[w formie bufetu]

MIĘSA:

- bitki cielęce z sosem grzybowym
- roladka drobiowa nadziewana serem mozzarella / suszonymi pomidorami i pesto
- pieczone żeberka BBQ

RYBY I DANIA BEZMIĘSNE:

- filet z łososia w ziołach na poduszce z grillowanych warzyw
- smażony ser

Dodatki:

- sałatka fresh
- sałatka Colesław
- frytki „super crunchy” / młode ziemniaki w mundurkach / ketchup / sos tatarski

KOLACJA III

[w formie bufetu]

- barszcz z krokietem mięsnym / grzybowym

NAPOJE - bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%,
- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up - w szklanych butelkach,
- w bufecie: „čepovaná” Kofola



Nasze menu zostało skomponowane w oparciu o nasze wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać zróżnicowanym gustom naszych gości.



NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ WESELA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu - 439 zł
- opłata za pakiet dekoracji i wynajem sali:
rok 2025: 3000 zł | rok 2026: 3500 zł
- opłata za dekoracje kwiatowe
rok 2025: min. 25 zł/os. | rok 2026: min. 28 zł/os.
- opłata za alkohol: według wybranego pakietu

DODATKOWE INFORMACJE

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą - w cenie
- włoskie wino musujące na toast - w cenie
- nocleg dla Młodej Pary ze śniadaniem - w cenie
- komfortowe pokoje dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach
- dzieci: niemowlęta - gratis,
0,5-2 lat - 35 zł/os. | 3-9 lat - połowa ceny
- oświetlenie i leżaki w strefie chillout'u - w cenie
- możliwość wyboru specjalnego menu - 1 rodzaj w cenie (np. wegetariańskie, wegańskie czy bezglutenowe). Każda dodatkowa dieta to jednorazowy koszt od 100 zł
- sala i hotel przystosowane dla osób niepełnosprawnych



SŁODKI STÓŁ

w naszym wykonaniu



Do naszych wypieków używamy wyłącznie naturalnych składników.

HOTEL

Posiadamy 33 miejsca noclegowe*:

- 11 klimatyzowanych pokoi z łazienkami

* z uwzględnieniem dostawek

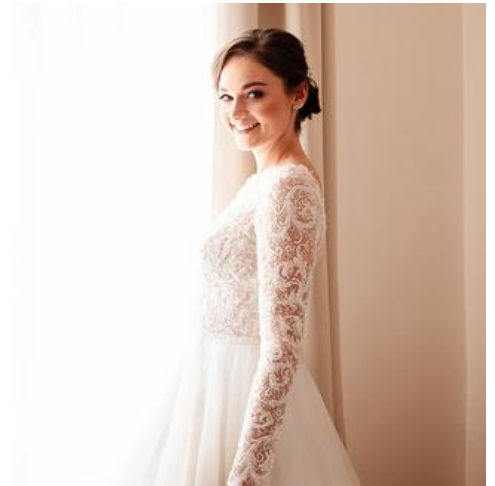
Wynajęcie całego hotelu to koszt: 4200 zł

Śniadania (w cenie) serwowane są w formie bufetu w godzinach między 8:00 a 10:00.

Doba hotelowa trwa od 13:30 do 10:30

W przypadku chęci wynajmu tylko części pokoi oferujemy 5% rabatu od cennika.

Istnieje możliwość skorzystania z bazy noclegowej naszego drugiego obiektu: Zamek Chałupki - oddalonego zaledwie o 300 m [dotyczy wybranych terminów]



ALKOHOL

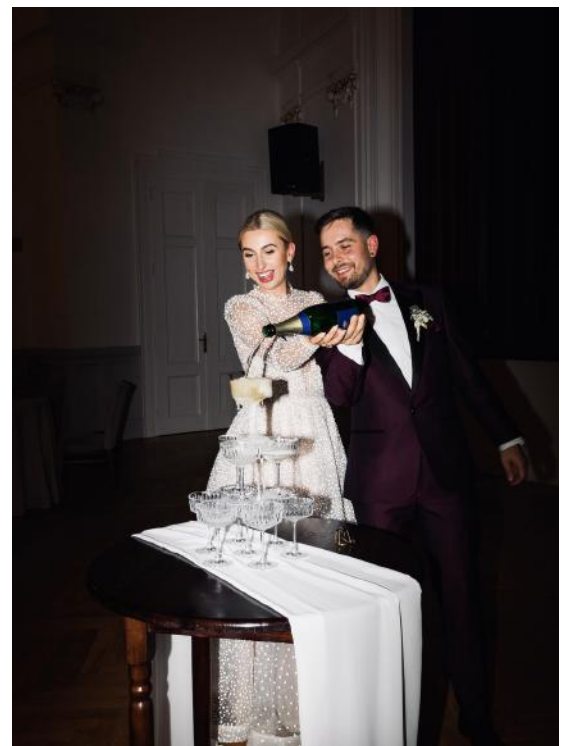
Oferujemy:

- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego mini browaru z rabatem 10%
- wina z naszej karty win z rabatem 30%

Wysokoprocentowy alkohol można wnieść we własnym zakresie [bez dodatkowych opłat]

PAKIETY ALKOHOLI BEZ OGRANICZEŃ:

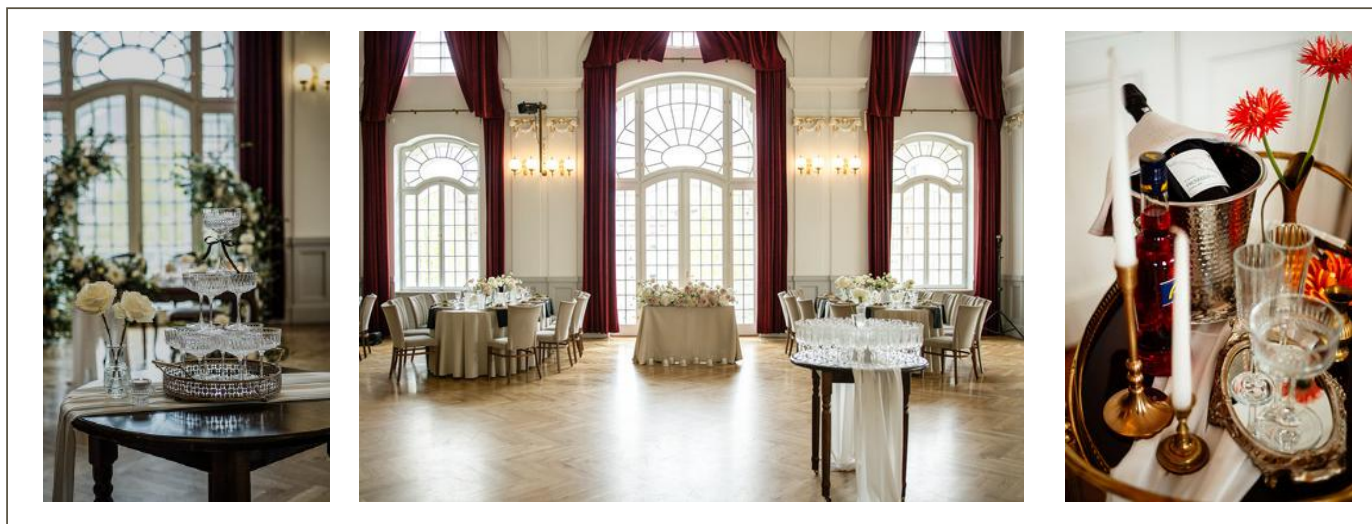
- piwo / wino / frizzante - 49 pln / os. pełnoletnia
- piwo / wino / frizzante / wódka (wyborowa) - 69 pln / os. pełnoletnia



DEKORACJE

W CENIE

- kryształowe kieliszki dla wszystkich Gości
- złote sztuce dla stołu P.M. (max. 10 os.)
- podtalerze
- aranżacja słodkiego stołu
- aranżacja stolika z alkoholem
- szyfony w kolorach: beż, brudny róż, bordo, złamana biel, dusty blue, sage green
- świeczniki
- białe świece
- obrusy (białe lub beżowe)
- bawełniane serwetki
- numerki na stół w ozdobnych ramach
- czerwony dywan i złote "bramki" przed wejściem głównym do budynku [uzależnione od pogody]
- tablica powitalna





KWIA TY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy **na wyłączność** usługi florystyczne, wykonywane przez nasze studio florystyczne - **Other.berg flowers**. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.

Obserwuj nas

📍 OTHER.BERG_FLOWERS



W Ó Z K I *tematyczne*



koszt 300 zł

Cena zawiera:

- wypożyczenie wózka barowego i jego aranżację
- dekorację kwiatową
- kryształowe kieliszki
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce

Alkohol płatny dodatkowo.





STÓŁ

śroziemnomorski

39 PLN / OS.

Stół wykonywany jest na całkowitą liczbę osób dorosłych, jednak nie mniej niż 50 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami sponata picante, pancetta, coppa di parma

Sery: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem

Jamon de bodega: szynka długodojrzewająca, suszona w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyzu - **płatna dodatkowo: 400 zł** (powyżej 90 os. w cenie)





ŚLUB W PLENERZE

OD 3000 PLN

PAKIET PODSTAWOWY - 3000 pln

- dekoracja kwiatowa
- 24 złote krzesła Chiavari
- stół dla urzędnika
- mikrofon ze statywem dla urzędnika

POCZĘSTUNEK *przed ślubem*

- woda i domowa lemoniada - 7 zł/os.
- frizzante - 10 zł/os.
- finger food (1,5 szt./os.) - 15 zł/os.

Poczęstunek podawany jest na
30 minut przed uroczystością.



PAKIET PODSTAWOWY

Zaślubiny odbywają się w ogrodach obok Kościoła w Starym Bohuminie.
Aby ceremonia miała ważność prawną, należy skontaktować się z tłumaczem przysięgłym.

Ceremonia może rozpocząć się w godzinach od 12:30 do 15:00.

ETAPY *planowania wesela*

ZAPYTAJ O OFERTĘ

Zadzwoń lub napisz e-maila

UMÓW SPOTKANIE

Z przyjemnością pokazemy naszą przestrzeń i opowiemy o naszych możliwościach

ZAWARCIE UMOWY

Wybraliście dogodny dla Was termin? Świetnie! Umawiamy się podpisanie umowy oraz wpłatę opłaty rezerwacyjnej

USTALANIE MENU

MIESIĄC PRZED przyjęciem spotykamy się aby ustalić ostateczne menu, zakres dekoracji oraz pozostałe istotne kwestie

POTWIERDZENIE LICZBY GOŚCI

7 DNI przed datą przyjęcia podajecie ostateczną liczbę osób biorących udział w przyjęciu. Pamiętajcie o podziale na grupy wiekowe.

DZIEŃ PRZED PRZYJĘCIEM

Dostarczacie wszystkie Wasze rzeczy:
alkohol, winietki itd.

ROZLICZENIE WESELA

Wysyłamy końcowe rozliczenie na Waszego e-maila.
Zapłaty dokonujecie do 3 dni po przyjęciu



KONTAKT

AGNIESZKA KUBICA

✉ imprezy@podzielonymdebem.pl

☎ +48 605 06 10 10

www.podzielonymdebem.pl

📷 [POD_ZELENYM_DUBEM](https://www.instagram.com/pod_zelenym_dubem)

📘 [/PODZIELONYMDĘBEM](https://www.facebook.com/podzielonymdebem)