



## Oferta Weselna 2027

Mamy ogromną przyjemność przedstawić naszą ofertę organizacji przyjęć weselnych. Zapraszamy do naszej **Sali Biesiadnej**, gdzie rustykalny klimat łączy się z kaszubskimi tradycjami, tworząc magiczną atmosferę dla Was i Waszych gości.

### Wesela

Sala Biesiadna z widokiem na jezioro Ostrzyckie, otoczona bujną roślinnością.

Styl rustykalny z kaszubskimi akcentami, które dodają uroku i klimatu.

Tradycyjne dania oraz kaszubskie potrawy dostosowane do preferencji gości.

Przestrzeń dla 120 osób, zapewniając swobodę i komfort podczas zabawy.

### Ślub w plenerze

Malownicza sceneria, różne opcje zaaranżowania przestrzeni w otoczeniu pięknej przyrody.

Możliwość własnych dekoracji lub pozostawienia wszystkiego w naszych rękach, aby cieszyć się chwilą bez zbędnych zmartwień.

### Noclegi

W naszym obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania nawet 100 osób.

Różne opcje: pokoje, apartamenty i domki.

Dla gości weselnych atrakcyjne ceny noclegów.

Centrum Rekreacji U Stolëma

Ostrzyce, ul. Droga Kaszubska 8A  
83-314 Somonino



## *"Wieczerzô bogatô, noc rogatô"*

Centrum Rekreacji U Stolëma to idealne miejsce do organizacji wesel. Dysponujemy dwiema salami: salą restauracyjną dla 80 osób oraz salą biesiadną dla 120 osób. Dodatkowo istnieje możliwość zakwaterowania 100 osób w pokojach, apartamentach i domkach.

Proponujemy Państwu dwie wersje menu weselnego:

- \* menu klasyczne w cenie 360 zł./os. obejmujące tradycyjne dania kuchni polskiej,
- \* menu kaszubskie w cenie 390 zł./os. obejmujące tradycyjne dania kuchni polskiej oraz kuchni kaszubskiej w nowoczesnym wydaniu.

Cena przyjęcia weselnego obejmuje:

- \* konsumpcja zgodnie z wybranym menu,
- \* pełna obsługa i podstawowy wystrój sali /obrasy, pełne nakrycie, serwetki, świece/,
- \* apartament dla Młodej Pary,
- \* tradycyjne przywitanie nowożeńców chlebem i solą,
- \* przywitanie gości lampką wina musującego,
- \* woda niegazowana z cytryną,
- \* niespodzianka od Stolëma dla Młodej Pary.

We własnym zakresie zapewniają Państwo oprawę muzyczną, napoje, alkohole, ciasta oraz dodatkowy wystrój. Nie pobieramy również dodatkowej opłaty za schłodzenie i serwowanie alkoholu.

Proponujemy również dodatkową konsumpcję podczas wesela:

- \* kaszubski stół wiejski z wędlinami i rybami /swojskie wędliny, szynki, zylc, salcesony, pstrąg wędzony, śledzik z cebulką, śledzik po kaszubsku, chleb wiejski, marynaty, smalec/ - od 1300 zł. przy 80 osobach,
- \* bufet owocowy - od 800 zł. przy 80 osobach /owoce wg sezonowości/,
- \* piwo keg 30 l serwowane z nalewaka - od 700 zł.,
- \* stół z lemoniadami /2 rodzaje/ i kompotem - 400 zł.
- \* napoje zimne b/o /Pepsi, 7Up, Mirinda, sok 100 % jabłkowy i pomarańczowy, woda/ - w przypadku wesela 30 zł./os., w przypadku wesela z poprawinami 39 zł./os.

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

- \* dzik pieczony podany z wiejskim pieczywem, sosem myśliwskim i żurawinowym,
- \* udziec wieprzowy podany z kapustą zasmażaną i sosem żurawinowym,
- \* indyk faszerowany z sosem żurawinowym,  
/cennik mięsniwa uzależniony od aktualnej ceny żywca/



## Menu Klasyczne

### Obiad

\* rosół z kury z lanymi kluseczkami

\* potrawka z kury, podana na ryżu z sosem cytrynowym z rodzynkami

### Danie główne:

/pięć do wyboru, 4 porcje/osoba/:

\* tradycyjny kotlet de volaille

\* zawijaniec ostrzycki z serem otulony boczkiem

\* roladki wieprzowe w kaszubskim stylu z sosem grzybowym

\* kasztanki drobiowe z szpinakiem i serkiem / lub pieczarkami i serem

\* kieszonka z mozzarellą, suszonymi pomidorami i nutką pesto

\* sznycel Stołem z farszem pieczarkowo-pomidorowym zapiekany z serem

\* kieszonka schabowa z porem, cebulką i sonecznikiem

\* antrykot drobiowy z serem camembert i żurawiną

\* filet drobiowy gotowany na parze z rukolą i pomidorkami

\* pieczeń z szynki w sosie własnym lub myśliwskim

\* filet z kurczaka z brokułami, marchewką i serem

\* tradycyjny schabowy z grillowanymi pieczarkami

\* filet drobiowy gotowany w sosie śmietanowym z pieczarkami

\* bitki wieprzowe w sosie kurkowym

\* pstrąg smażony z karmelizowaną cebulką

\* dorsz na sosie szpinakowym

### Dodatki:

\* ziemniaki z zieleniną \* sos pieczeniowy

\* **do wyboru:** frytki, talarki lub cząstki ziemniaczane

### Surówki /trzy do wyboru/:

\* buraczki z jabłkiem \* kapusta biała a'la Coleslaw \* kapusta pekińska

\* seler z rodzynkami \* por z brzoskwinia \* surówka z marchewki

\* kapusta biała \* wiosenna z sałaty lodowej

### Jarzyzny gotowane /dwie do wyboru/:

\* groszek z marchewką \* czerwona kapusta zasmażana

\* kalafior / brokuły/ marchew z bułką tartą \* fasolka szparagowa w sosie beszamelowym

### Deser /jeden do wyboru/:

\* lody z owocami i bitą śmietanką lub panna cotta z mussem malinowym



## Menu Klasyczne

### Kolacja zimna /osiem do wyboru/:

- \* deska wędlin i serów z marynatami
- \* zawijańce z tortilli z szynką i serem w towarzystwie ciasta francuskiego z pieczarkami
- \* zawijańce z tortilli z rukolą i twarożkiem w towarzystwie ciasta francuskiego z kurczakiem
- \* rolada szpinakowa z mascarpone i łososiem wędzonym
- \* sałatka a'la Cezar z kurczakiem na sałacie, s. czosnkowy
- \* sałatka grecka z fetą i suszonymi pomidorami, s. winegre
- \* sałatka brokułowa z kurczakiem i jajkiem, s. czosnkowy
- \* sałatka gyros podana w pucharkach, s. koktajlowy
- \* sałatka z indykiem i granatem, s. winegre
- \* sałatka z serem pleśniowym i orzechami, s. winegre
- \* mini burgery z kurczakiem panco i jarzynami
- \* mix crostini /z serem pleśniowym i gruszką, z pieczarką i pistacjami, z mozzarellą i pieczonym pomidorkiem/
- \* mix wytrawnych tartaletek /z sałatką z kurczakiem i papryką, z sałatką z szynką i kukurydzą, z sałatką z jajkiem i ogórkiem/
- \* pieczywo mieszane, masło
- \* mix przekąskowy /prisini z szynką parmeńską i rukolą, szaszłycki z mozzarellą, szaszłycki greckie z fetą/
- \* pstrąg w galarecie
- \* pstrąg wędzony
- \* roladki z łososia z warzywami w galarecie
- \* indyk z morelą z sosem żurawinowym
- \* schab po warszawsku z musem chrzanowym
- \* rolada drobiowa z sosem tatarskim
- \* karkówka z sosem czosnkowym
- \* roladki z szynką i gruszką z serem pleśniowym
- \* tradycyjna sałatka jarzynowa
- \* pasztet pieczony w cieście francuskim z żurawiną
- \* tymbaliki drobiowe lub z pstragiem z warzywami
- \* śledziki po kaszubsku
- \* śledzik w oleju z cebulką, ogórkiem i grzybkami
- \* śledzik w salsie pomidorowej
- \* tatar z śledzia na chleбку razowym
- \* carpaccio z buraka na rukoli, s. winegre

### Kolacja ciepła przed północą /dwa do wyboru/:

- \* łosoś pieczony w sosie prowansalskim
- \* pierś z mozzarellą, suszonym pomidorem i bazylią
- \* pierogi drożdżowe z gyrosem z dipem czosnkowym
- \* dorsz zapiekany w sosie jarskim / szpinakowym
- \* roladki z kurczaka z fetą w sosie brokułowym
- \* karkówka na kapuście z musem jabłkowym

### Kolacja ciepła po północy /dwie do wyboru/:

- \* Pikatna zupa gulaszowa
- \* Polewka z klopsikami drobiowymi
- \* Barszcz czysty z pasztecikiem z kapustą lub z mięsem

### Napoje:

- \* bufet kawowo - herbaciany b/o
- \* woda niegazowana z cytryną b/o
- \* pozostałe napoje dodatkowo płatne lub dostarczone przez Parę Młodą



## Menu Kaszubskie

### Obiad

- \* wiejski rosół z perliczki z lanymi kluseczkami
- \* potrawka z kury, podana na ryżu z sosem cytrynowym z rodzynkami
- Danie główne:** /sześć do wyboru, 4,5 porcje/osoba/:
  - \* tradycyjny kotlet de volaille
  - \* zawijaniec ostrzycki z serem otulony boczkiem
    - \* zrazy wołowe tradycyjne
    - \* udko z kaczki na czerwonej kapuście
  - \* kasztanki drobiowe z szpinakiem i serkiem / lub pieczarkami i serem
    - \* kieszonka z mozzarellą, suszonymi pomidorami i nutką pesto
  - \* sznycel Stołem z farszem pieczarkowo-pomidorowym zapiekany z serem
    - \* schab Kaszuba przekładany boczkiem i cebulką
    - \* schab z kością z grillowanymi pieczarkami i cebulką
    - \* antrykot drobiowy z serem camembert i żurawiną
  - \* filet drobiowy gotowany na parze z rukolą i pomidorkami
    - \* filet z kurczaka z brokułami, marchewką i serem
  - \* kieszonka wieprzowa nadziewana szynką parmeńską i serem wędzonym
    - \* filet z indyka w sosie z grzybów leśnych
    - \* polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
    - \* pstrąg smażony z karmelizowaną cebulką
      - \* dorsz na sosie szpinakowym
      - \* łosoś na sosie koperkowym

### Dodatki:

- \* ziemniaki z zieleniną \* ziemniaki zapiekane z boczkiem \* sos pieczeniowy
- \* **do wyboru:** frytki, talarki lub cząstki ziemniaczane

### Surówki /trzy do wyboru/:

- \* buraczki z jabłkiem \* kapusta biała a'la Coleslaw \* kapusta pekińska
- \* seler z rodzynkami \* por z brzoskwinia \* surówka z marchewki
- \* kapusta biała \* wiosenna z sałaty lodowej

### Jarzyny gotowane /dwie do wyboru/:

- \* groszek z marchewką \* czerwona kapusta zasmażana
- \* kalafior / brokuły/ marchew z bułką tartą \* fasolka szparagowa w sosie beszamelowym

### Deser:

- \* **do wyboru:** lody z owocami i bitą śmietanką lub panna cotta z musem malinowym
- \* cytrónszpajza /legumina cytrynowa/ - w formie bufetu 50%



## Menu Kaszubskie

### Kolacja zimna /dziesięć do wyboru/:

- \* deska wędlin i serów z marynatami
- \* zawijańce z tortilli z szynką i serem w towarzystwie ciasta francuskiego z pieczarkami
- \* zawijańce z tortilli z rukolą i twarożkiem w towarzystwie ciasta francuskiego z kurczakiem
- \* rolada szpinakowa z mascarpone i łososiem wędzonym
- \* sałatka a'la Cezar z kurczakiem na sałacie, s. czosnkowy
- \* sałatka grecka z fetą i suszonymi pomidorami, s. winegret
- \* sałatka brokułowa z kurczakiem i jajkiem, s. czosnkowy
- \* sałatka gyros podana w pucharkach, s. koktajlowy
- \* sałatka z indykiem i granatem, s. winegret
- \* sałatka z serem pleśniowym i orzechami, s. winegret
- \* mini burgery z kurczakiem panco i jarzynami
- \* mix crostini /z serem pleśniowym i gruszką, z pieczarką i pistacjami, z mozzarellą i pieczonym pomidorkiem/
- \* mix wytrawnych tartaletek /z sałatką z kurczakiem i papryką, z sałatką z szynką i kukurydzą, z sałatką z jajkiem i ogórkiem/
- \* pieczywo mieszane, chleb wiejski, masło, smalec z śliwką
- \* mix przekąskowy: pasztet z musem z owoców leśnych, jajko przepiórcze z łososiem, szaszłycki z mozzarellą,
- \* pstrąg łososiowy w galarecie
- \* pstrąg wędzony w towarzystwie łososa
- \* roladki z łososa z warzywami w galarecie
- \* indyk z morelą z sosem żurawinowym
- \* schab po warszawsku z musem chrzanowym
- \* rolada z wątróbką i sosem żurawinowym
- \* karkówka z sosem czosnkowym
- \* roladki z szynką i gruszką z serem pleśniowym
- \* tradycyjna sałatka jarzynowa
- \* pasztet z dziczyzny w cieście francuskim z żurawiną
- \* tymbaliki drobiowe lub z pstragiem z warzywami
- \* śledziki po kaszubsku
- \* śledzik w oleju z cebulką, ogórkiem i grzybkami
- \* śledzik w salsie pomidorowej
- \* tatar z śledzia na chleбку razowym
- \* carpaccio z buraka na rukoli, s. winegret

### Kolacja ciepła przed północą /trzy do wyboru/:

- \* łosoś pieczony w sosie prowansalskim
- \* golonczki pieczone podane na kapuście
- \* karkówka duszona z kluseczkami śląskimi
- \* pierogi z gęsiną i śliwką z sosem kurkowym
- \* dorsz zapiekany z boczkiem
- \* roladki z kurczaka z fetą w sosie brokułowym
- \* gołąbki w kapuści i sosem grzybowym
- \* pampuchy z mięsem z boczkiem i cebulką

### Kolacja ciepła po północy /dwa do wyboru/:

- \* Pikatna zupa gulaszowa
- \* Polewka z klopsikami drobiowymi
- \* Bogracz z kluseczkami lanymi
- \* Barszcz czysty z pasztecikiem z kapustą lub z mięsem

### Napoje:

- \* bufet kawowo - herbaciany b/o
- \* woda niegazowana z cytryną b/o
- \* pozostałe napoje dodatkowo płatne lub dostarczone przez Parę Młodą



### *Dodatkowe informacje*

- Oferta cenowa dotyczy organizacji wesela na min. 80 osób w roku 2027.
- Sala jest udostępniana do godz. 04.00. Każda kolejna godzina to koszt 500 zł.
- Białe pokrowce na krzesła – 15 zł./szt.
- Serwis produktów nie zamawianych w naszej restauracji – 300 zł. /nie dotyczy ciast i alkoholi/
- Opakowania na wynos - 2 zł./szt.
- Cena nie obejmuje kosztu jednorazowej licencji na organizację imprezy ZAiKS.
- Dzieci do 3 roku życia – bezpłatnie.  
Dzieci 3-10 lat – zniżka 40 % ceny.
- Obsługa techniczna /fotograf, orkiestra/ – zniżka 40 % ceny.
- Dzieci śpiące w łóżku z rodzicem – gratis. Dostępne pokoje min. 2 osobowe.
- Łód, chłodzenie i serwowanie alkoholu, wypożyczenie rzutnika, klimatyzacja - w cenie uroczystości.
- Na uroczystości weselne w okresie październik - kwiecień - 10 % zniżki.

### *Noclegi i Poprawiny*

Koszt noclegu dla gości weselnych łącznie z śniadaniem w formie szwedzkiego stołu wynosi 160 zł./os. /bufet dwu godzinny/. Dla gości przedłużających pobyt obowiązuje standardowy cennik pokoi, który wówczas w cenie pokoju uwzględnia dodatkowo dostęp do strefy Spa&Wellness.

Doba hotelowo standardowo trwa od godz. 15:00 do godz. 11:00.

Koszt zorganizowania poprawin wesela wynosi 60 zł./os. /serwis 6 godzinny/. W tej cenie serwujemy żurek z jajkiem lub Kaszubską Wrëkówô na gäsënie /sezonowo/, wszelkie potrawy z wesela, dodatkowe ziemniaki do obiadu oraz bufet napoi ciepłych. Jednorazowe pojemników do spakowania potraw pozostałych po przyjęciu są dodatkowo płatne łącznie z opłatą konsumencką SUP.

Centrum Rekreacji U Stolëma

Ostrzyce, ul. Droga Kaszubska 8A  
83-314 Somonino