
PRZYJĘCIA WESELNE



WERANDA
HOME

COUNTRYSIDE RESIDENCE



O ofercie

Malownicza lokalizacja obiektu, szerokie możliwości organizacyjne oraz profesjonalny Zespół sprawiają, że Weranda Home to idealne miejsce do zorganizowania ślubu plenerowego i przyjęcia weselnego.

Każdy z pakietów zawiera:

Przed weselem:

- degustacja menu w prezencji [dla par z umową rezerwacyjną]

Podczas przyjęcia:

- staropolski zwyczaj powitania chlebem i solą
- stoły okrągłe, obrusy, białe płócienne serwety, kryształowe podtalerze, szklana zastawa

Po przyjęciu:

- rabat -10% na uroczystości rodzinne

Opieka konsultanta ślubnego przed i w trakcie przyjęcia





Menu I - 345 zł/os

(serwowane)

Aperitif:

- Wino musujące

Przystawka: [1 opcja do wyboru]

- Śledź w organicznym oleju lnianym z smażonymi młodymi ziemniakami, jabłkiem, wędzoną śliwką, creme fraiche i koprem
- Pieczona sielawa z ziołową grzanką i domowym ajvarem
- Pierś z kaczki z malinowym demi-glace, filetowanymi cytrusami i kruszonką z wiejskiego chleba
- Mieszanka świeżych sałat z suszonymi pomidorami, prosciutto, szparagami i wstążkami z ogórka

Zupa: [1 opcja do wyboru]

- Krem z pieczonych pomidorów malinowych
- Rosół z dzikiego ptactwa z grzybowymi kołdunami lub domowym makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałową kruszonką

Intermezzo: [1 opcja do wyboru]

- Sorbet limoncello
- Sorbet porzeczka
- Sorbet calvados

Danie główne: [1 opcja do wyboru]

- Pstrąg duszony w warzywach z pieczonym czosnkiem, sosem kaparowym, pieczonymi ziemniakami i karmelizowaną marchewką
- Połędwica wieprzowa z duszonymi młodymi warzywami z musem z pietruszki w palonym maśle, emulsją z zielonego pieprzu podana z gnocchi
- Filet z kurczaka z glazurowanymi młodymi warzywami z puree ziemniaczanym i sosem demi glace
- Ratatouille warzywne z sosem z grzybów, pesto i ziołowym creme fraiche

Deser: [1 opcja do wyboru]

- Sernik mango
- Creme brulee (w sezonie możliwość z rabarbarem czerwiec-lipiec)
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i kruszonką czekoladową
- Panna cotta z rozmarynem z sosem z owoców leśnych



Menu I - 345 zł/os

(serwowane)

Zimny bufet: [4 porcje / os., 4 opcje do wyboru]

- Carpaccio z pieczonego buraka z musem orzechowym i malinowym miodem
- Tapenada na focaccii
- Tost z pasztetem z gęsi z konfiturą żurawinową
- Ciasteczko z pieczonego ziemniaka z wędzonym pstrągiem i musem koperkowym
- Grillowany ananas z kruszonką z brioszki
- Mini szaszłyki z kurczaka z winogronami i kozim serem
- Rollsy z zielonego ogórka z szyszkami rakowymi i trawą morską
- Brioszka z pieczonym pomidorkiem, prosciutto i ricottą
- Mieszanka świeżych sałat z pieczoną gruszką, gorgonzolą, rodzynkami i vinaigrette malinowym

Gorące danie po północy: [1 porcja / os., 1 opcja do wyboru]

- Barszcz czerwony na zakwasie z domowymi grzybowymi pasztecikami
- Bigos z wiejskim chlebem

Pakiet napoi bezalkoholowych jest bez ograniczeń

- kawa, herbata, woda niegazowana z owocami





Menu II - 395 zł/os

(platerowe)

Aperitif:

- Wino musujące

Zupa: [1 opcja do wyboru]

- Krem z pieczonych pomidorów malinowych
- Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałową kruszonką
- Krem kukurydziany z popcornem

Danie główne: [2 porcje / os., do wyboru 3 opcje]

- Filet z piersi kurczaka z sosem demi glace
- Tradycyjne roladki wołowe w sosie własnym
- Połędwiczki wieprzowe w śliwkowym sosie demi glace
- Filet z pstrąga w sosie winno-maślanym ze świeżymi ziołami
- Sandacz z sosem limonkowym, pietruszką i kruszonką z wiejskiego chleba

Dodatki: [4 opcje do wyboru]

- Pieczone francuskie ziemniaki z ziołową oliwą
- Domowe gnocchi z masłem pietruszkowym
- Puree z ziemniaków
- Szpinak w sosie śmietanowym z gałką muszkatołową
- Grillowane młode warzywa
- Wstążki z ogórka i cukinii marynowane w ziołowym vinaigrette
- Sałata maślana z kwaśną śmietaną, pomarańczą i jadalnymi kwiatami

Stacja słodkości: [2 porcje / os., 3 opcje do wyboru]

- Sernik by Weranda
- Szarlotka z papierówek
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Cup-cakes czekoladowe z porzeczką
- Cup-cakes z owocami
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i kruszonką czekoladową
- Mus mango z kandyzowaną chilli i ciastkiem maślanym
- Tartinki z kremem cytrynowym
- Tartinki z musem malinowym
- Pysy ze śmietankowym nadzieniem



Menu II - 395 zł/os

(platerowe)

Zimny bufet: [4 porcje / os., 4 opcje do wyboru]

- Carpaccio z pieczonego buraka z musem orzechowym i malinowym miodem
- Tapenada na foccacji
- Tost z pasztetem z gęsi z konfiturą żurawinową
- Ciasteczko z pieczonego ziemniaka z wędzonym pstrągiem i musem koperkowym
- Grillowany ananas z kruszonką z brioszki
- Mini szaszłyki z kurczaka z winogronami i kozim serem
- Rollsy z zielonego ogórka z szyjkami rakowymi i trawą morską
- Brioszka z pieczonym pomidorkiem, prosciutto i ricottą

Salaty: [60 g/os. 2 opcje do wyboru, sałaty podawane są w bufecie]

- Cezar : mieszanka świeżych sałat, kurczak zagrodowy, chrupiąca pancetta, pomidorki cherry, jajko mollet, sos na bazie pieczonego czosnku i anchois
- Orzechowa : mieszanka świeżych sałat, pieczone buraki, mozzarella di bufala, pieczone jabłko, orzechy
- Grecka : mieszanka świeżych sałat, owcza feta, pomidorki cherry, papryka, czerwona cebula
- Owocowa : mieszanka świeżych sałat, pieczona gruszka, gorgonzola, rodzyнки, vinaigrette malinowy
- Prosciutto : mieszanka świeżych sałat, suszone pomidory, prosciutto, szparagi, wstążki ogórka

Gorące danie po północy :

- Barszcz czerwony na zakwasie z domowymi grzybowymi pasztecikami [1 porcja/os]
- Bigos z wiejskim chlebem [1 porcja/os]

Pakiet napoi bezalkoholowych jest bez ograniczeń

- kawa, herbata, woda niegazowana z owocami





Menu III - 450 zł/os

(platerowe)

Aperitif:

- Wino musujące
- Truskawki na kruszonym lodzie

Przystawka: [1 opcja do wyboru]

- Śledź w organicznym oleju lnianym z smażonymi młodymi ziemniakami, jabłkiem, wędzoną śliwką, creme fraiche i koprem
- Tatar z łososia z kaparami, szalotką, żółtkiem przepiórczym i grzańką
- Pierś z kaczki z malinowym demi-glace, filetowanymi cytrusami i kruszonką z wiejskiego chleba
- Carpaccio wołowe z wędzonym parmezanem, majonezem truflowym, z marynowanymi grzybami
- Mieszanka świeżych sałat z pieczoną gruszką, gorgonzolą, rodzynkami i vinaigrette malinowym
- Mieszanka świeżych sałat z suszonymi pomidorami, prosciutto, szparagami i wstążkami z ogórka (sezonowo: maj-lipiec)

Zupa: [1 opcja do wyboru]

- Krem z leśnych grzybów z czarną soczewicą i pastą truflową
- Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałową kruszonką
- Krem kukurydziany z popcornem
- Cytrynowy krem z zielonych szparagów i parmezanu (sezonowo - maj - lipiec)
- Zupa z łososia z pomidorami pelati z delikatną nutką chilli i świeżą kolendrą

Intermezzo: [1 opcja do wyboru]

- Sorbet limoncello
- Sorbet porzeczka
- Sorbet calvados

Danie główne: [3 porcje / os, do wyboru 3 opcje]

- Filet z piersi kurczaka z sosem demi glace
- Tradycyjne roladki wołowe w sosie własnym
- Połędwiczki wieprzowe w śliwkowym sosie demi glace
- Łosoś w sosie cytrynowym
- Sandacz z sosem limonkowym, pietruszką i kruszonką z wiejskiego chleba
- Confitowane kaczki udko z dodatkiem pomarańczy i karmelizowaną morelą

Dodatki: [4 opcje do wyboru]

- Pieczone francuskie ziemniaki z ziołową oliwą
- Domowe gnocchi z masłem pietruszkowym
- Puree z batatów
- Szpinak w sosie śmietanowym z gałką muszkatołową
- Grillowane młode warzywa
- Wstążki z ogórka i cukinii marynowane w ziołowym vinaigrette
- Sałata maślana z kwaśną śmietaną, pomarańczą i jadalnymi kwiatami
- Modra kapusta
- Pieczone pieczarki portobello z kruszonką ziołową



Menu III - 450 zł/os

(platerowe)

Stacja słodkości: [3 porcje/ os., 4 opcje do wyboru]

- Sernik by Weranda
- Szarlotka z papierówek
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Cup-cakes czekoladowe z porzeczką
- Cup-cakes z owocami
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i kruszonką czekoladową
- Mus mango z kandyzowaną chilli i ciastkiem maślanym
- Tartinki z kremem cytrynowym
- Tartinki z musem malinowym
- Ptysie ze śmietankowym nadzieniem

Zimny bufet: [5 porcje/ os., 7 opcji do wyboru]

- Carpaccio z pieczonego buraka z musem orzechowym i malinowym miodem
- Tapenada na foccacji
- Tost z paszтетem z gęsi z konfiturą żurawinową
- Ciasteczko z pieczonego ziemniaka z wędzonym pstrągiem i musem koperkowym
- Grillowany ananas z kruszonką z brioszki
- Mini szaszłyki z kurczaka z winogronami i kozim serem
- Rolls z zielonego ogórka z szyjkami rakowymi i trawą morską
- Brioszka z pieczonym pomidorkiem, prosciutto i ricottą
- Mieszanka świeżych sałat z pieczoną gruszką, gorgonzolą, rodzynkami i vinaigrette malinowy
- Krewetki z chorizo, masłem czosnkowym i gremolata [cytryna, pietruszka i czosnek]

- Wędzony łosoś z musem chrzanowym w tortilli
- Rolls z nori z serkiem philadelphia i awokado
- Tatar wołowy na grzance z żółtkiem przepiórczym, majonezem dijon, marynowanym grzybkami, szalotką, korniszonem

Salaty: [1 porcja / os. 2 opcje do wyboru]

- Cezar : mieszanka świeżych sałat, kurczak zagrodowy, chrupiąca pancetta, pomidorki cherry, jajko mollet, sos na bazie pieczonego czosnku i anchois
- Orzechowa : mieszanka świeżych sałat, pieczone buraki, mozzarella di bufala, pieczone jabłko, orzechy
- Grecka : mieszanka świeżych sałat, owcza feta, pomidorki cherry, papryka, czerwona cebula
- Owocowa : mieszanka świeżych sałat, pieczona gruszka, gorgonzola, rodzynki, vinaigrette malinowy
- Prosciutto : mieszanka świeżych sałat, suszone pomidory, prosciutto, szparagi, wstążki ogórka

Gorące danie po północy: [zupa wybierana jest na miejscu]

1 zupa do wyboru na miejscu:

- Żurek z jajkiem, kruszonką z wiejskiego chleba i pieczonym czosnkiem
- Zupa tajska z krewetkami i kurczakiem

Dodatkowo porcja:

- Bigos z wiejskim chlebem

Pakiet napoi bezalkoholowych jest bez ograniczeń

- kawa, herbata, woda niegazowana z owocami





Menu IV - 485 zł/os

(Serwowane)

Aperitif:

- Wino musujące
- Canapes : podawane na grzankach pełnoziarnistych i pszennych bagietkach
- Do wyboru jeszcze 1 pozycja:
- Kozi ser z konfiturą figową i pistacjami na pumperniklu
- Awokado z krewetkami i konfiturą pomidorową
- Truskawki na kruszonym lodzie

Amuse-bouche [1 opcja do wyboru]

- Bliny z kawiolem i creme fraiche
- Wędzony łoś z kozim serem i kompresowanym ogórkiem

Zupa [1 opcja do wyboru]

- Bouillabaisse [zupa z owocami morza]
- Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem
- Krem z leśnych grzybów z czarną soczewicą i pastą truflową
- Zupa ze świeżego zielonego groszku z wędzonym łośsiem i słoną śmietaną
- Cytrynowy krem szparagowy z parmezanem [sezonowo: maj-liepic]
- Bisque z homara
- Krem z białych warzyw z migdałową kruszonką
- Krem kukurydziany z popcornem

Przystawki [1 opcja do wyboru]

- Tatar z tuńczyka żółtopłetwego z glonami wakame i sosem ponzu
- Sandacz w sosie z szyjek rakowych z musem z kopru
- Przegrzebki z konfiturą pomidorową i musem z avocado

- Carpaccio wołowe z wędzonym parmezanem, majonezem truflowym, z marynowanymi grzybkami
- Polędwiczka jagnięca z konfitowanym pomidorkiem, musem z baktażana i kruszonką z wiejskiego chleba
- Glazurowana marchewka, sos na bazie brandy i pomarańczy z sałatką z pieczonej gruszki

Salaty [1 opcja do wyboru]

- Cezar : mieszanka świeżych sałat, kurczak zagrodowy, chrupiąca pancetta, pomidorki cherry, jajko mollet, sos na bazie pieczonego czosnku i anchois
- Nicejska : mieszanka świeżych sałat, grillowany tuńczyk, fasolka szparagowa, jajko poche, grillowane ziemniaki i pomidorki cherry
- Japońska : mieszanka świeżych sałat, glony w sosie sojowym z sezamem, polędwica wołowa, cukinia i zielony ogórek
- Orzechowa : mieszanka świeżych sałat, pieczone buraki, mozzarella di bufala, pieczone jabłko, orzechy
- Grecka : mieszanka świeżych sałat, owcza feta, pomidorki cherry, papryka, czerwona cebula
- Owocowa : mieszanka świeżych sałat, pieczona gruszka, gorgonzola, rodzynki, vinaigrette malinowy
- Prosciutto : mieszanka świeżych sałat, suszone pomidory, prosciutto, szparagi, wstążki ogórka



Menu IV - 485 zł/os

(Serwowane)

Intermezzo (1 opcja do wyboru)

- Sorbet limoncello
- Sorbet porzeczka
- Sorbet calvados

Dania główne (1 opcja do wyboru)

- Pieczony Łosoś z ziemniaczanym gratin, grillowanym szparagiem, musem z topinamburu
- Maślany halibut ze świeżymi ziołami, sałatką z czarnej rzepy i kremowym sosem krabowo-kukurydzianym
- Filet mignon z puree z konfitowanego czosnku i grzybów, z paloną szalotką i fondantem ziemniaczanym
- Polędwica jagnięca z krokietem ziemniaczanym, karmelizowanym puree z cebuli z kruszonką ziołową, sosem demi glace i grzybami shimeji
- Polędwica wołowa z sosem demi glace, karmelizowaną figą, musem z pasternaku i kompresowanym ogórkiem
- Polędwica z sarny w sosie jeżynowym z rozmarynem z palonym ziemniakiem, i sianem z pora i kalafiozem
- Confitowane kacze udko z musem figowym i placuszkami ziemniaczano ziołowym
- Pieczony burak z masłem z orzechów włoskich, musem z jabłka, prażonym słonecznikiem, sałatkami i włoską ciabattą
- Placuszki z cukinii z sosem z dzikich grzybów i ziołowym creme fraiche.
- Ravioli z pieczonymi warzywami, kozim serem i sosem marinara

Zimny bufet (7 porcji / os., 9 opcji do wyboru)

- Bliny z wędzonym łososiem i creme fraiche
- Krewetki z musem z mango i mięty
- Wędzony łosoś na rukoli z kawiozem i dressingiem cytrynowym
- Rollsy z nori z serkiem philadelphia i awokado
- Carpaccio z pieczonego buraka z musem orzechowym i malinowym miodem
- Tapenada na faccaci
- Tost z pasztetem z gęsi z konfiturą żurawinową
- Ciasteczko z pieczonego ziemniaka z wędzonym pstrągiem i musem koperkowym
- Grillowany ananas z kruszonką z brioszki
- Mini szaszłyki z kurczaka z winogronami i kozim serem
- Rollsy z zielonego ogórka z szyjkami rakowymi i trawą morską
- Brioszka z pieczonym pomidorkiem, prosciutto i ricottą
- Mieszanka świeżych sałat z pieczoną gruszką, gorgonzolą, rodzynkami i vinaigrette malinowym
- Krewetki z chorizo, masłem czosnkowym i gremolata (cytryna, pietruszka i czosnek)
- Rollsy z nori z serkiem philadelphia i awokado
- Tatar wołowy na grzance z żółtkiem przepiórczym, majonezem dijon, marynowanym grzybkiem, szalotkom, korniszonem



Menu IV - 485 zł/os

(Serwowane)

Deser [1 opcja do wyboru]

- Sernik z białą czekoladą
- Creme brulee [w sezonie letnim czerwiec-lipiec, możliwość dodania rabarbaru]
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i kruszonką czekoladową
- Panna cotta z rozmarynem z sosem z owoców leśnych
- Mus mango z kandyzowaną chilli i ciastkiem maślanym

Gorące danie po północy [2 porcje / os. 2 opcje do wyboru]

1 zupa do wyboru na miejscu:

- Żurek z jajkiem, kruszonką z wiejskiego chleba i pieczonym czosnkiem
- Zupa tajska z krewetkami i kurczakiem

Dodatkowo porcja:

- Bigos z wiejskim chlebem

Pakiet napoi bezalkoholowych bez ograniczeń

- kawa, herbata, woda niegazowana z owocami





Tort weselny

Doświadczenie, kreatywność oraz otwartość na nowe techniki cukiernicze sprawiają, że słodkości z Werandy Home to uczta dla podniebienia.

Przyszłych nowożeńców zapraszamy do skorzystania z możliwości spotkania z naszym konsultantem ślubnym w celu ustalenia smaku, kształtu oraz elementów dekoracji tortu.

Każdy tort wyceniamy indywidualnie.

Biała malina

Mus malinowy z kremem z białej czekolady z czarną porzeczką, na delikatnie waniliowym biszkopcie

Czekolada

Pyszny krem czekoladowy na wilgotnym cieście czekoladowym z chrupiącą prażynką

Egoztyka

Delikatna pianka mango-marakuja z malinami na waniliowym biszkopcie

Pistacja

Pistacje w idealnej kompozycji z domową frużeliną truskawkową na waniliowym biszkopcie





Poprawiny

W formie obiadu 170 zł/os. (menu platerowe)

Zupa : (1 opcja do wyboru)

- Rosół z wiejskiej kury z młodymi warzywami i domowym makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów
- Żur staropolski z jajkiem i wiejskim pieczywem

Dania główne (2 porcje/os., 2 opcje do wyboru)

- Filet z piersi kurczaka zagrodowego w sosie z suszonych pomidorów
- Pieczony schab z kością
- Połędwiczki wieprzowe w emulsji z zielonego pieprzu
- Wołowe roladki w gęstym sosie grzybowym

Dodatki (4 opcje do wyboru)

- Pieczone francuskie ziemniaki z ziołową oliwą
- Puree ziemniaczane
- Kaszotto
- Duszony szpinak
- Grillowane młode warzywa
- Modra kapusta
- Gnocchi

Domowe ciasto (1,5 porcji/os., 2 opcje do wyboru)

- Szarlotka
- Sernik by Weranda
- Placek drożdżowy ze śliwkami
- Tarta sezonowa

W formie grilla 180 zł/os.

Main (2 porcje/os. , 4 opcje do wyboru)

- Pikantne skrzydełka w syropie klonowym i chilli
- Żeberka BBQ
- Kiełbasa
- Burger wołowy z dodatkiem piklowanych warzyw i domową bułką
- Steki z karkówki wieprzowej
- Grillowane młode warzywa
- Grillowane kolby kukurydzy
- Falafel z domową pitą podany w baba ghanoush

Dodatki :

- Zestaw domowych sosów : BBQ, musztardowy, jogurtowy
- Koszyki świeżego pieczywa
- Miks świeżych sałat

W formie grilla 285 zł/os.

Main (3 porcje/os. , 5 opcje do wyboru)

- Steki z połędwicy wołowej
- Kotleciki jagnięce
- Kiełbasa
- Piersz z kaczki w marynacie słodko-ostrej ze świeżymi ziołami
- Burger wołowy z dodatkiem piklowanych warzyw i domową bułką
- Krewetki w sosie mango
- Grillowane młode warzywa
- Grillowane kolby kukurydzy
- Falafel z domową pitą podany w baba ghanoush

Dodatki :

- Zestaw domowych sosów : BBQ, musztardowy, jogurtowy
- Koszyki świeżego pieczywa
- Miks świeżych sałat





Propozycje dodatkowe

Stół rybny 90 zł/os [300g/ os.] - od 30 osób

- Koszyk domowych brioszek, bagietek, wiejskiego chleba, żytniego pieczywa na naturalnym zakwasie
- Filet z łososia wędzony na ciepło
- Sandacz w całości wędzony na zimno
- Pstrąg wędzony na ciepło
- Makrela wędzona na ciepło
- 3 rodzaje sosów (ajwar, chimichurri, cytrynowy)
- Wybór warzyw sezonowych
- Grillowana sałata rzymska

Stół przekąsek polsko-francuskich [85 zł/osoba 200g/os] - od 20 osób

- Koszyk domowych brioszek, bagietek, wiejskiego chleba, żytniego pieczywa na naturalnym zakwasie
- Pickle z regionalnych warzyw
- Wybór domowych konfitur
- Wybór serów francuskich i polskich
- Wybór wędlin francuskich i polskich
- Rilette z kaczki
- Pasztet z sarny
- Szyńka długodojrzewająca
- Suszone kietbaski

Stawicowy stół przekąsek [65 zł/os. 250g/os.] - od 20 osób

- Wędliny i kietbasy z własnej wędzarni
- 2 rodzaje kietbasy, 3 rodzaje wędliny, 1 rodzaj kaszanki
- Wybór pasztetów w sosie żurawinowo-chrzanowym
- Ogórki kiszone i polskie marynaty
- Smalec z majerankiem
- Koszyk domowych brioszek, bagietek, pumpernika i wiejskiego chleba
- Pickle z regionalnych warzyw
- Wybór domowych konfitur





Propozycje dodatkowe

Fast&Food (5 porcji/os/ 75 zł/os.) - od 20 osób

- Fish&chips
- Mini burgery
- Quesadilla z kurczakiem, cheddarem i jalapeno
- Mini pizza ✨
- Mini hot dogs

Lunch

- Możliwość zamówienia lunchu na czas przygotowań do ślubu - w formie sałaty lub pasty (wycena indywidualna)

Poczęstunek powitalny (3 porcje/os. 35 zł/os.) - od 30 osób

- Canapes podawane na grzankach pełnoziarnistych i pszennych bagietkach
- Prosciutto z masłem truflowym
- Awokado z krewetkami i konfiturą pomidorową
- Kozi ser z konfiturą figową i pistacjami na pumperniklu
- Bliny z kawiozem i creme fraiche

Mięsa

- Kaczka pieczona w całości, nadziewana jabłkami z domowymi kopytkami i sałatą maslową ze śmietaną [220 zł] [1 kaczka/4 porcje]
- Pieczony udziec cielęcy nadziewany świeżymi ziołami i pancettą z ziemniakami francuskimi i sałatką z malinowych pomidorów z miodem i koprem - wycena indywidualna
- Gęś pieczona z mandarynkami suszonymi śliwkami i goździkami, podana z pieczonymi ziemniakami francuskimi, wiśniowym sosem demi glace, smażonymi grzybami i modrą kapustą [450 zł] [1 gęś/4 porcje]
- Udziec wieprzowy nadziewany świeżymi ziołami podawany z śmietankowym chrzanem, pieczonym ziemniakiem i zasmażaną kapustą - wycena indywidualna
- Szyńka z dzika podana na ragout warzywno grzybowym z emulsją śliwkową, trawą żubrową, vinaigrettem jeżynowym i świeżymi ziołami - wycena indywidualna w zależności od dostępności
- Tatar wołowy na grzance z żółtkiem przepiórczym, majonezem dijon, marynowanym grzybkim, szalotką korniszonem - 25 zł/porcja





Apartamenty

Weranda Home posiada 12 luksusowych apartamentów, Willę oraz domki foREST, dzięki czemu możemy zakwaterować do 86 gości. Dysponujemy pokojami jedno-, dwu-, oraz czteroosobowymi z możliwością umiejscowienia dostawek oraz wyjątkowym apartamentem małżeńskim. Śniadanie serwujemy w prezencji.

• Doba hotelowa obowiązuje od godz. 15:00 do godz. 11:00.

- Apartament jednoosobowy: 390 zł
- Apartament dwuosobowy: 420 zł
- Apartament czteroosobowy: 700 zł
- Willa: 2700 zł
- Domek foREST: 990 zł (4 os.)
- Dostawka: 150 zł

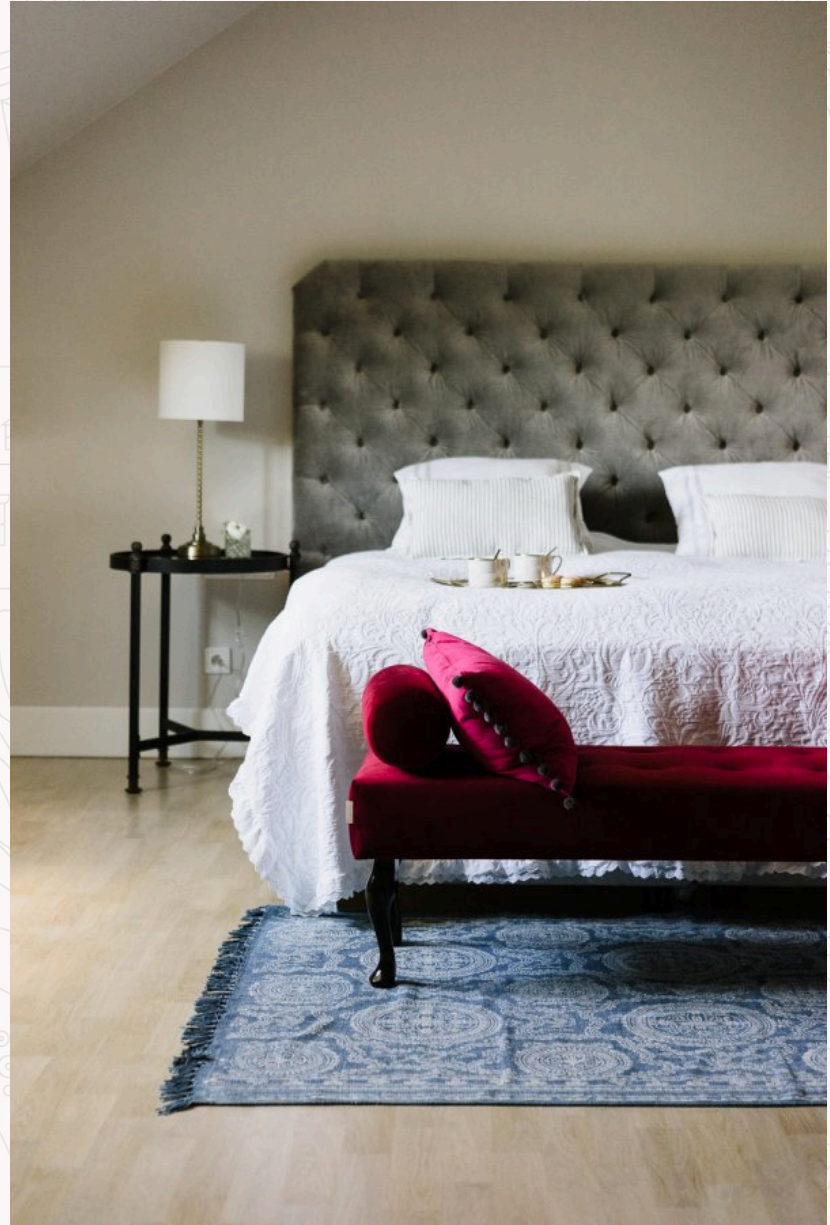
Możliwość przedłużenia doby apartamentu (w zależności od dostępności):

- do godziny 12:00 - 50 zł/apartament
- do godziny 16:00 - 50% ceny apartamentu

Możliwość przedłużenia doby Willi (w zależności od dostępności):

- do godziny 12:00 - 500 zł
- do godziny 16:00 - 50% ceny willi





Ślub plenerowy

Zaślubiny w plenerze wśród pięknej zieleni lasu i błękitu jezior - u nas jest to możliwe. Dzięki aranżacji miejsca oraz niesamowitej scenerii, ceremonia ślubu cywilnego nabiera szczególnej oprawy. W zależności od Państwa preferencji przygotujemy niezwykle miejsce zaślubin zapewniając niezbędne wyposażenie.

Koszt przygotowania: 2000 zł







Drink bar

Wyszukane połączenie alkoholi oraz kolorowe, orzeźwiające koktajle towarzyszące Gościom na przyjęciu to najgorętszy trend wśród atrakcji weselnych. Oferujemy drink bar wraz z profesjonalną obsługą barmańską, która uświetni Państwa przyjęcie.

Zapewniamy:

- Profesjonalną obsługę barmańską
- Mobilny bar
- Szeroką gamę alkoholi, likierów, syropów, soków i napoi
- Indywidualne podejście do przyjęcia
- Profesjonalny sprzęt barmański

Wycena indywidualna



Gifts by Weranda

Specjalna oferta upominków dla Gości:

- Croissanty oraz konfitura by Weranda Home jako prezent powitalny dla gości (za dodatkową opłatą: 6 zł croissant + 12 zł mała konfitura)
- Box by Weranda (2 rozmiary) - domowe sosy i konfitury
- Vouchery pobytowe
- Vouchery do restauracji Weranda Family w Poznaniu
- Domowe różowe wino
- Papierowe wachlarze Weranda Home
- Świecek zapachowe Weranda Home
- Kule do kąpielii La Bomba Bath





Oplaty

OPLATY STAŁE

- Pakiet I: Wynajem Rezydencji głównej Werandy Home na wyłączność (nie dotyczy apartamentów oraz zewnętrznych przestrzeni wspólnych): 15 000 zł
- Pakiet II: Wynajem Rezydencji głównej na wyłączność z noclegiem dla 28 osób w Rezydencji: 19 000 zł
- Pakiet III: Wynajem Rezydencji głównej na wyłączność z noclegiem dla 28 os. w Rezydencji i 8 w Willi: 21 000 zł
- Wynajem jednej sali na małe przyjęcie: 5000 zł/salę

OPLATY DODATKOWE

- Organizacja poprawin z przedłużoną dobą hotelową do 13:00 [sala konferencyjna]: 3 000 zł
- Opłata za dekoratora zewnętrznego: 1 000 zł
- Opłata za wprowadzenie własnego barmana z serwisem mycia: 1000 zł
- Opłata korkowa: 40 zł/os.
- Opłata tortowa: 20 zł/os.
- Dodatkowe oświetlenie tarasu: 1000 zł

RABATY

- Dzieci w wieku 3-7 lat -50% , dzieci do lat 3-GRATIS
- Menu dla podwykonawców - 50% ceny wartości wybranego menu
- Istnieje możliwość uzyskania rabatu od powyższych cen menu, gdy wesele odbywa się: w okresie od listopada do marca -10% lub w dni od poniedziałku do czwartku -10% (rabat nie obowiązuje w święta oraz nie dotyczy napoi)



Informacje dodatkowe

- W naszych wnętrzach przyjęcia w piątki i soboty organizujemy od 60 do 120 osób. Mniejsze przyjęcia organizowane są w dniach od poniedziałku do czwartku. Przyjęcia w formie rodzinnego obiadu organizowane mogą być także w niedziele (bez wyjątkowości obiektu)
- Wyłącznie obiektu nie obowiązuje w czasie trwania poprawin (za wyjątkiem sytuacji wynajęcia całego obiektu na wyłączność)
- Głośność muzyki odtwarzanej na tarasie regulowana jest przez obsługę
- Istnieje możliwość przedłużenia serwowania śniadań do godz. 12:00 za opłatą 500 zł.
- Podwykonawcy nie są wliczani do liczby osób Przyjęcia weselnego (umowa)
- Oferujemy również organizację mniejszych przyjęć ślubnych do 20 os.





Kontakt

Daria Burda - Konsultant Ślubny

+ 505 242 975

Monika Bondalska - Konsultant Ślubny

+48 505 242 981

konsultant@werandahome.com



WERANDA
HOME

COUNTRYSIDE RESIDENCE

ul. Plotki 14, 62-085 Sławica

www.werandahome.com

  @werandahome

