

2025/2026



OFERTA WESELNA

CZTERY PORY ROKU
ALWERNIA

ŚLUB I WESELE

to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu.

Ten wyjątkowy dzień wymaga uroczystej oprawy i szczególnego miejsca.

Na tę wyjątkową okazję, przygotowaliśmy dla Państwa specjalną ofertę.

Przyjęcia weselne organizowane są na "Sali Letniej", która jest w pełni klimatyzowana oraz składa się z dwóch poziomów:

- Parter, na którym możemy ugościć do 160 osób
- Antresola mieszcząca do 70 osób (podane ilości są zależne od rodzaju stołów)

W zależności od Państwa potrzeb dysponujemy zarówno stołami okrągłymi jak i prostokątnymi, o których układzie mogą decydować Państwo sami.



DBAJĄC O KOMFORT

zarówno Gości weselnych jak i Państwa Młodych, oferujemy 11 pokoi w tym nowoczesny apartament, przygotowany specjalnie dla Nowożeńców.

Każdy pokój posiada łazienkę (prysznic, ręczniki, suszarkę), telewizor oraz bezpłatny dostęp do Internetu.

Łącznie w naszej ofercie znajdą państwo 40 miejsc noclegowych.



DEKORACJE WESELNE

Aby zapewnić niepowtarzalną oprawę Państwa przyjęcia dekorujemy stoły świeżymi kwiatami oraz świecami. Zapewniamy profesjonalną obsługę, która z przyjemnością zadba, aby każde organizowane w naszych wnętrzach przyjęcie było wyjątkowym wydarzeniem.



Obsługa

Pomożemy w kompleksowym przygotowaniu Waszego wielkiego dnia.

Doradzimy w doborze menu, oprawie muzycznej czy wystroju Sali.



CENA OBEJMUJE

- Wynajem Sali
- Obsługę
- Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem oraz sejfem w apartamencie
- Załączone menu: obiad 4 - daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser), 3 dania gorące
- Bufet z zimną płytą
- Bufet z kawą i herbatą
- Napoje zimne (napoje gazowane, soki, woda) na stołach
- Ciasta i owoce na stołach
- Okrągły chleb na przywitanie Młodej Pary
- Wino musujące dla gości
- Tort
- Dekorację stołów żywymi kwiatami i świecami
- Duży monitorowany parking
- Możliwość skorzystania z rzutnika
- Napis LOVE



MENU WESELNE 2025

Menu weselne na rok 2026 może ulec zmianie (o czym będziemy informować początkiem roku) ale konfiguracja zostanie ta sama.

Przysławki (do wyboru jedna):

- Mus z wędzonego pstrąga z zapiekanką z ryżu, kremem chrzanowym, glazurowanymi burakami i piklami
- Pate z wątróbki drobiowej z konfiturą z jeżyn, sosem żurawinowym i żelem z cydru i brandy
- Kurczak z musem z pieczonego buraka, sosem balsamicznym, sałatką z rukoli i salsą pomidorową z kolendrą
- Rostbef z sałatką z rukoli na puree z selera, z chutneyem gruszkowo-cebulowym, chrustem z ciasta filo i oliwą truflową

Zupy (do wyboru jedna):

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw i palonego czosnku, z panna cottą chrzanową, wędzonym łososiem i grzanką czosnkową
- Krem z palonej papryki z boczkiem wieprzowym teryaki
- Krem z pieczonego buraka z musem z koziego sera i granolą z orzechów

Danie główne (do wyboru jeden zesiaw):

- Polędwiczka wieprzowa w pistacjach z sosem śliwkowym, puree marchewkowo-dyniowym i glazurowanymi burakami
- Schab sous-vide z sosem pomarańczowo-czekoladowym, gratin z buraka i salsą pomidorową z chilli

Do powyższych propozycji dań głównych dodatkowo na półmisku do wyboru dwa mięsa:

Kotlet de volaille z masłem oraz/lub kotlet schabowy oraz/lub żeberka wieprzowe

- Pierś z kaczki sous-vide na sosie żurawinowym z rozmarynem oraz roladka ze schabu faszerowana grzybami, wędzonym boczkiem i ziołami podane z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek (podawane wieloporcjowo)
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w orzechach oraz polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem miodowo-musztardowym, podane z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek (podawane wieloporcjowo)



Deser (do wyboru jeden):

- Krem z palonej białej czekolady, przekładany ciastem wonton z puree gruszkowym, słonym karmelem i sorbetem cytrynowym
- Panna cotta waniliowa z różowym pieprzem, oliwą bazyliową, karmelizowanymi orzechami i żelem truskawkowym
- Semifreddo mango z żelką miętową, z coulis marakuja, kawiolem limonkowym, kruszonką kokosową i pudrem z pistacji
- Sernik na spodzie z precli z kremem borówkowym, żelem wiśniowym i sosem borówkowym



Isi nie je możliwość modyfikacji menu

Dodatkowe atrakcje kulinarne (wycena indywidualna):

- Bufet z mini deserami
- Wiejski stół
- Bufet gorący
- Bufet z owocami morza
- Bufet owocowy
- Grill w patio
- Bufet włoski
- Bufet regionalny

Informacje dodatkowe:

- Nie pobieramy opłat korkowego jak i innych dodatkowych opłat za roznoszenie alkoholu
- Opłata jaką pobieramy to ZAIKS w wysokości 200,00 zł
- Nie mamy limitu minimalnej liczby osób na przyjęciu weselnym
- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie, dzieci do lat 12 - 50% ceny
- Możliwość przygotowania dla dzieci menu dziecięcego (filet z kurczaka, frytki, surówka)
- Dostępne również wszelakie diety: wegetariańskie, wegańskie i inne



KONTAKT

- [504 916 848](tel:504916848)
- <ul. Adama Mickiewicza 1e, 32-566 Alwernia>
- biuro@cztery-pory-roku.com
- www.cztery-pory-roku.com

SPRAWDŹ NASZE MEDIA
SPOŁECZNOŚCIOWE

