

Ślub i Wesele

W

Klekokach

*Klekoki Conference & Spa to idealne miejsce,
aby zorganizować wesele.*

*Historyczny obiekt zanurzony w naturze
stwarza romantyczną i tajemniczą atmosferę,
która na długo zostanie w pamięci.*

*Niepowtarzalny klimat sal bankietowych,
wspaniałe jedzenie oraz miła i dyskretna
obsługa podkreślą wyjątkowy charakter
Państwa uroczystości.*

*Wykorzystując urok otaczającej nasz obiekt
przyrody oraz nasze zachwycające wnętrza
możecie Państwo zorganizować na naszym
terenie ślub.*

Menu weselne nr 1

Zupa serwowana (prosimy o wybór jednej zupy)

Rosół drobiowo – wołowy z domowym makaronem

Krem z pomidorów z bitą śmietaną i bazylią

Krem z zielonego groszku

Danie główne podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dań głównych)

Klekotkowy kotlet schabowy w złocistej panierce

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Zrazy wieprzowe w aromacie grzybów leśnych

Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem i mozzarellą w sosie z suszonych pomidorów

Pieczeń z karkówki nadziewana śliwkami i ziołami w sosie własnym

Dorsz w sosie porowym

Wegetariańskie gołąbki

Dodatki do dania głównego podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dodatków)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Frytki

Kluski półfrancuskie

Ryż

Kasza gryczana

Dodatki warzywne do dania głównego podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dodatków)

Dwa rodzaje surówek sezonowych

Zasmażana kapusta

Buraczki tarte na gorąco

Warzywa gotowane na parze z migdałami prażonymi na maśle

Fasolka szparagowa z masłem i bułka tartą

Desery serwowane (prosimy o wybór jednego deseru)

Klekotkowe lody z owocami i bitą śmietaną

Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym

Mus czekoladowy z owocami sezonowymi

Zimne przekąski wstawiane w półmiskach w stoły lub serwowane w formie bufetu (prosimy o wybór pięciu przystawek)

Wybór pasztetów z marynatami

Klekotkowe mięsa pieczone

Ruloniki z szynki z musem chrzanowym

Roladki z polędwiczki wieprzowej z kurkami i szpinakiem

Carpaccio z buraką z fetą, rukolą i gruszką karmelizowaną

Śledź matias w zlewie słodko – kwaśnej z warzywami

Łosoś wędzony z musem ziołowym na sałatach z sosem czosnkowym

Tymbaliki z pstrąga

Sałatki wstawiane w półmiskach w stoły lub serwowane w formie bufetu (prosimy o wybór dwóch sałatek)

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Gorąca kolacja podawana po północy (prosimy o wybór dwóch dań)

Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

Żeberka na miodzie lipowym z pieczonymi ziemniakami

Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych z kluskami śląskimi

Escalopki drobiowe z pieczarkami i ryżem

Dodatki od Klekotek

Patery owoców sezonowych

Bufet słodkości – 4 porcje ciasta na osobę

Bufet kawowo – herbaciany

Woda niegazowana z cytryną i miętą podawana w karafkach



Menu weselne nr 2

Przystawka serwowana (prosimy o wybór jednej przystawki)

*Bukiet kolorowych sałat z pieczonym burakiem, marynatami i sosem z zielonego pieprzu
Carpaccio z wędzonej gęsi kołodzkiej z marynowaną dynią, owocami i sosem malinowym*

Zupa serwowana (prosimy o wybór jednej zupy)

Rosół drobiowo – wołowy z domowym makaronem

Krem z pomidorów z bitą śmietaną i bazylią

Krem z zielonego groszku

Bulion z gęsi z borowikiem i kluskami

Danie główne podawane na półmiskach (prosimy o wybór pięciu dań głównych)

Klekotkowy kotlet schabowy w złocistej panierce

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Zrazy wieprzowe w aromacie grzybów leśnych

Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem i mozzarellą w sosie z suszonych pomidorów

Delikatny sandacz w migdałach

Wegetariańskie gołąbki

Pieczeń z karkówki nadziewana śliwkami i ziołami w sosie własnym

Poładwiczka wieprzowa sous vide w sosie borowikowym

Piers kaczki w sosie żurawinowym

Dorsz w sosie porowym

Dodatki do dania głównego podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dodatków)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Frytki

Kluski półfrancuskie

Ryż

Kasza gryczana

Dodatki warzywne do dania głównego podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dodatków)

Dwa rodzaje surówek sezonowych

Zasmażana kapusta

Buraczki tarte na gorąco

Warzywa gotowane na parze z migdałami prażonymi na maśle

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Desery serwowane (prosimy o wybór jednego deseru)

Klekotkowe lody z owocami i bitą śmietaną

Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym

Mus czekoladowy z owocami sezonowymi

Parafait cytrynowe z serką mascarpone z sosem malinowym

Zimne przekąski wstawiane w półmiskach w stoły lub serwowane w formie bufetu (prosimy o wybór pięciu przystawek)

Wybór pasztetów z marynatami

Klekotkowe mięsa pieczone

Ruloniki z szynki z musem chrzanowym

Roladki z polędwiczki wieprzowej z kurkami i szpinakiem

Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i gruszką karmelizowaną

Śledź matias w zlewie słodko – kwaśnej z warzywami

Łosoś wędzony z musem ziołowym na sałatach z sosem czosnkowym

Tymbaliki z pstrąga

Tatar wołowy z dodatkami

Sandacz w galarecie

Sałatki wstawiane w półmiskach w stoły lub serwowane w formie bufetu (prosimy o wybór dwóch sałatek)

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka ze świeżym szpinakiem

Gorąca kolacja podawana po północy (prosimy o wybór dwóch dań)

Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

Żeberka na miodzie lipowym z pieczonymi ziemniakami

Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych z kluskami śląskimi

Eskałopki drobiowe z pieczarkami i ryżem

Zupa śmietanowa z klopsikami wieprzowymi

Zupa flaki na półostro

Dodatki od Kłękotek

Patery owoców sezonowych

Bufet słodkości – 4 porcje ciasta na osobę

Bufet kawowo – herbaciany

Woda niegazowana z cytryną i miętą podawana w karafkach



Menu weselne nr 3

Przystawka serwowana (prosimy o wybór jednej przystawki)

Bukiet kolorowych sałat z pieczonym burakiem, marynatami i sosem z zielonego pieprzu
Carpaccio z wędzonej gęsi kołudzkiej z marynowaną dynią, owocami i sosem malinowym
Łosoś marynowany serwowany z karczochami i sosem musztardowo miodowym

Zupa serwowana (prosimy o wybór jednej zupy)

Rosół drobiowo – wołowy z domowym makaronem

Krem z pomidorów z bitą śmietaną i bazylią

Krem z zielonego groszku

Bulion z gęsi z borowikiem i kłuskami

Krem z selera naciowego z pomidorami

Danie główne podawane na półmiskach (prosimy o wybór pięciu dań głównych)

Klekotkowy kotlet schabowy w złocistej panierce

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Zrazy wieprzowe w aromacie grzybów leśnych

Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem i mozzarellą w sosie z suszonych pomidorów

Delikatny sandacz w migdałach

Wegetariańskie gołąbki

Pieczeń z karkówki nadziewana śliwkami i ziołami w sosie własnym

Południczka wieprzowa sous vide w sosie borowikowym

Pierś kaczki w sosie żurawinowym

Dorsz w sosie porowym

Pstrąg w panierce duszony na parze z suszonymi pomidorami i mozzarellą

Dodatki do dania głównego podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dodatków)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Frytki

Kluski półfrancuskie

Ryż

Kasza gryczana

Dodatki warzywne do dania głównego podawane na półmiskach (prosimy o wybór trzech dodatków)

Dwa rodzaje surówek sezonowych

Zasmażana kapusta

Buraczki tarte na gorąco

Warzywa gotowane na parze z migdałami prażonymi na maśle

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Desery serwowane (prosimy o wybór jednego deseru)

Klekotkowe lody z owocami i bitą śmietaną

Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym

Mus czekoladowy z owocami sezonowymi

Parfait cytrynowe z serką mascarpone z sosem malinowym

Mus truskawkowy z pistacjami

Sernik warmiński z białą czekoladą

Zimne przekąski wstawiane w półmiskach w stoły lub serwowane w formie bufetu (prosimy o wybór siedmiu przystawek)

Wybór pasztetów z marynatami

Klekotkowe mięsa pieczone

Ruloniki z szynki z musem chrzanowym

Roladki z poledwiczki wieprzowej z kurkami i szpinakiem

Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i gruszką karmelizowaną

Śledź matias w zlewie słodko – kwaśnej z warzywami

Łosoś wędzony z musem ziołowym na sałatach z sosem czosnkowym

Tymbaliki z pstrąga

Tatar wołowy z dodatkami

Sandacz w galarecie

Sałatki wstawiane w półmiskach w stoły lub serwowane w formie bufetu (prosimy o wybór dwóch sałatek.)

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka ze świeżym szpinakiem

Gorąca kolacja podawana po północy (prosimy o wybór trzech dań)

Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

Żeberka na miodzie lipowym z pieczonymi ziemniakami

Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych z kluskami śląskimi

Eskałopki drobiowe z pieczarkami i ryżem

Zupa śmietanowa z klopsikami wieprzowymi

Zupa flaki na półostro

Strogonof

Dodatki od Klekotek

Patery owoców sezonowych

Bufet słodkości – 4 porcje ciasta na osobę

Bufet kawowo – herbaciany

Woda niegazowana z cytryną i miętą podawana w karafkach



Koszt powyżej przedstawionego menu :

Menu nr 1

Sezon wysoki (kwiecień – wrzesień) :360 PLN / osoba

Sezon niski (październik – marzec): 340 PLN / osoba

Menu nr 2

Sezon wysoki (kwiecień – wrzesień) :400 PLN / osoba

Sezon niski (październik – marzec): 380 PLN / osoba

Menu nr 3

Sezon wysoki (kwiecień – wrzesień) :450 PLN / osoba

Sezon niski (październik – marzec): 430 PLN / osoba

Czas trwania przyjęcia, maksymalnie 10 godz.

Dzieci w wieku 0 – 3 lat: bezpłatnie

Dzieci w wieku 3 – 10 lat – 50 % ceny wybranego pakietu

Obsługa (DJ, fotograf, itp.) : 70 % ceny wybranego pakietu

Usługi dodatkowe:

Poprawiny pod 600 letnim dębem w formie grilla 190 PLN / os

Welcome drink (wino musujące) dla Pary młodej i Gości: 18 PLN / os

Tradycyjny sękacz: od 280 PLN

Automatyczny ekspres do kawy ze spieniaczem mleka: 15 PLN / os

Patera ryb wędzonych z własnej wędzarni – 70 osób

(3 kg jesiotr, 3 kg karp, 3 kg pstrąg): 2800 PLN

Stół Wiejski – 50 osób

(8 kg - szynka wieprzowa, boczek wędzony, kiełbasy, kaszanka, salcesony, pikle, ogórki kiszzone, smalec domowy, chleb wiejski): 2850 PLN

Apartament dla Nowożeńców gratis na jedną dobę

Uroczystość cywilna (wynajęcie wnętrza lub pleneru) : 1250 PLN

Pokrowce białe na krzesła: 12 PLN / sztuka

Oplata za wynajęcie terenu w celu ustawienia namiotu weselnego: 5000 PLN / doba

Aby zorganizować w Klekotki Conference & SPA całonocne wesele należy wynająć minimum

40 pokoi

ZAPRASZAM

Aneta Majak

Specjalista ds. sprzedaży konferencji i szkoleń

Tel.: 506 223 917

E – mail.: aneta.majak@klekotki.com.pl