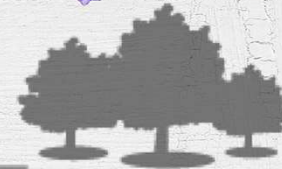




Wesele ...
inne niż wszystkie

SEZON 2025-2026



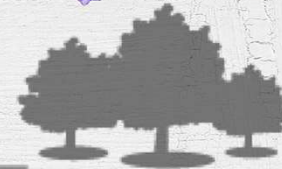
COUNTRY PARK POD GAJEM

Wśród zieleni, w przepięknym otoczeniu staropolskiej posiadłości, z dala od zgiełku miasta, otwieramy bramy Country Parku „Pod Gajem” dla Państwa Młodych oraz ich Gości.

Country Park „Pod Gajem” to malownicza posiadłość, położona na pograniczu Gaju Wielkiego i Ceradza Kościelnego, zaledwie 20 minut drogi na zachód od Poznania. Stylowe budynki w otoczeniu zieleni, stawów oraz wzgórza widokowego stwarzają niepowtarzalne warunki dla przyjęć weselnych i innych uroczystości okolicznościowych.

Restauracja Kuchnia „Pod Gajem” z przyjemnością zorganizuje wesela dla grup od 10 do 300 osób. Hotel oferuje 76 miejsc noclegowych oraz apartament dla Państwa Młodych w prezencie. Z przyjemnością przygotujemy wyborne menu zgodnie z Państwa oczekiwaniami. Zawsze zapewniamy kompleksową obsługę, a wszystko to w pięknej, naturalnej scenerii, doskonale nadającej się na romantyczną sesję zdjęciową.

...Inne niż wszystkie



COUNTRY PARK

POD GAJEM



Para młoda otrzymuje w prezencie:

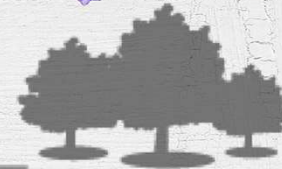
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast lampką wina musującego dla Gości Weselnych
- Apartament na noc poślubną dla Nowożeńców
- Preferencyjne stawki na pokoje dla Gości weselnych
- Bezpłatne miejsca parkingowe dla wszystkich Gości

Usługi płatne dodatkowo:

- Wykwintne menu weselne – kompozycja dań serwowanych i bufetowych, w różnych wariantach cenowych
- Napoje – gazowane i niegazowane, soki – bez ograniczeń
- Preferencyjne stawki na napoje alkoholowe
- Regionalne piwo z naszego browaru Ułan Browar
- Torty z naszej cukierni
- Późne śniadanie dla Gości nocujących
- Poprawiny w stylu Country
- Ceremonia Zaślubin w plenerze



...Twój wyjątkowy dzień



COUNTRY PARK POD GAJEM

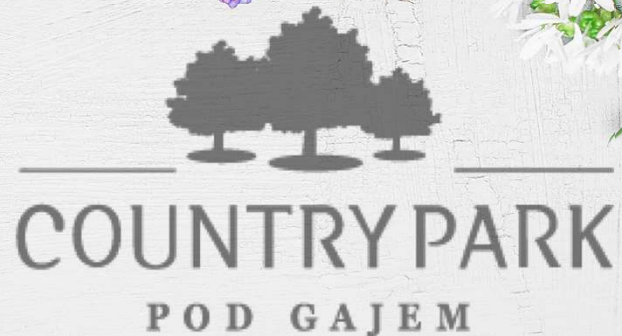
Zapraszamy do skorzystania z kompleksowej oferty weselnej. Udzielimy wielu cennych wskazówek, pomożemy zaplanować i zorganizować scenariusz przyjęcia weselnego. Nie będziecie się Państwo musieli martwić o swoją uroczystość, gdyż nasz koordynator będzie czuwał nad przebiegiem wesela. Pomożemy w odpowiednim dobraniu osób odpowiadających za przygotowania i realizację ceremonii.

Polecamy naszych partnerów

- Konferansjer
- Oprawa muzyczna: zespół lub DJ
- Fotograf
- Kamerzysta
- Salon fryzjersko-kosmetyczny
- Usługi florystyczne i dekoracyjne
- Atrakcje dla weselników
- Upominki dla gości
- Animator dla dzieci
- Pracownia cukiernicza Cappuccina
- Urząd Stanu Cywilnego Tarnowo Podgórze

...Zadbamy o każdy szczegół





COUNTRY PARK
POD GAJEM

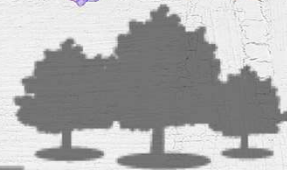
Możliwe dodatkowe atrakcje podczas uroczystości:

- Wisząca dekoracja kwiatowa – kwiecisty wieniec
- Wodospad
- Przylot helikopterem
- Napis LOVE
- Fotobudka
- Karykaturzysta
- Candy bar
- Pokaz tańca towarzyskiego
- Świecące balony z helem
- Projekcje multimedialne
- Rzutnik i projektor
- Obsługa barmańska z pokazem
- Fontanna czekolady

Zapraszamy do skorzystania z naszych atrakcji takich jak:

- Piłka nożna, tenis, siatkówka plażowa, koszykówka, sauny fińskie

...Wszystko o czym marzysz



COUNTRY PARK
POD GAJEM

Menu

PROPOZYCJA MENU 1

Na powitanie

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
Lampka wina musującego dla wszystkich gości

Zupa

Domowy rosół z wiejskiej kury, kaczuki i wołowiny z makaronem

Danie Główne (2,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach

Klasyczny kotlet de volaille

Soczysty kotlet schabowy z grillowanymi pieczarkami

Marynowana pieczeń z sezonowanej karkówki

Bałtycki dorsz pieczony z sosem włoskim (*kapary, oliwki, suszone pomidory, białe wino, oliwa*)

Dodatki (3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Poznańskie pyzy drożdżowe

Frytki

Wybór warzyw sezonowych gotowanych na parze
(*kalafior, brokuł, marchew, fasolka szparagowa z bułką tartą*)

Maślane buraczki na zimno

Surówka z marchwi

Surówka z białej kapusty

Deser

Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną

Ciasta (2 porcje/os.)

Ciasto podawane w formie bufetu
Kruszon, jabłecznik, sernik

Zimny Bufet (2,5 porcji/os.)

Przystawki i sałatki podawane na paterach i miskach na stole bufetowym

Schab pieczony z suszoną śliwką

Roladka drobiowa z musem pieczarkowym

Ryba w sosie greckim

Tatar ze śledzia z suszonym pomidorem i korniszonkami

Mini galaretki z drobiu

Sałatka z grillowanego kurczaka z dodatkiem sałaty lodowej i świeżych warzyw z suszonymi owocami

Klasyczna sałatka jarzynowa na domowym majonezie

Wybór sałat i świeżych warzyw z dipami

Kosze pieczywa regionalnego

Masełka smakowe

Danie serwowane po północy / bufet (1 porcji/os.)

Żurek staropolski z jajkiem

Wybór świeżego pieczywa

Masta z ziołami i czosnkiem

Napoje (bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia)

Świeżo parzona kawa

Herbata różne warianty smakowe do wyboru

Woda mineralna z cytrusami i świeżą miętą

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy)

Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Cena: 328,00 PLN brutto/osobę

Istnieje możliwość zmiany potraw pomiędzy poszczególnymi propozycjami menu. W takim przypadku cena kalkulowana jest indywidualnie.



PROPOZYCJA MENU 2

Na powitanie

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
Lampka wina musującego dla wszystkich gości

Zupa

Domowy rosół z wiejskiej kury, kaczki i wołowiny z makaronem

Danie Główne (2,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach
Staropolskie zrazy ze schabu z kiszonym ogórkiem i parzonym
boczkem

Klasyczny kotlet de volaille

Soczyste polędwiczki w sosie grzybowym

Dorsz smażony podany w świeżych ziołach

Dodatki (3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem

Poznańskie pyzy drożdżowe

Frytki

Wybór warzyw sezonowych gotowanych na parze
(kalafior, brokuł, marchew, fasolka szparagowa z bułką tartą)

Maślane buraczki na zimno

Surówka z marchwi

Surówka z białej kapusty

Kapusta kiszona zasmażana

Deser

Lody z gorącymi malinami (3 gałki)

Ciasta (2 porcje/os.)

Ciasto podawane w formie bufetu
Kruszon, jabłecznik, sernik

Zimny Bufet (2,5 porcje/os.)

Przystawki i sałatki podawane na paterach i miskach
na stole bufetowym

Schab pieczony z suszoną śliwką

Roladka drobiowa z musem pieczarkowym

Pierś indycza faszerowana morelą wędzoną

Szparagi w szynce

Wybór polskich ryb wędzonych (makrela, halibut, pstrąg)

Tradycyjny galarek na zimno

Sałatka grecka na sałacie lodowej z dodatkiem świeżych warzyw

Wybór sałat i świeżych warzyw

Sałatka z pomidorami i mozzarellą

Sałatka z rukoli i roszponki z dodatkiem dojrzałego awokado, gruszki,

prażone pestki dyni i słonecznika

Kosze pieczywa regionalnego

Masełka smakowe

**Dania serwowane po północy /
bufet (1,5 porcji/os.)**

Barszcz z pasztecikiem

Bigos myśliwski

Wybór świeżego pieczywa

Masła z ziołami i czosnkiem

**Napoje (bez limitu przez cały czas trwania
przyjęcia)**

Świeżo parzona kawa

Herbata różne warianty smakowe do wyboru

Woda mineralna z cytrusami i świeżą miętą

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)

Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Cena: 358,00 PLN brutto/osobę

Istnieje możliwość zmiany potraw pomiędzy poszczególnymi propozycjami menu.
W takim przypadku cena kalkulowana jest indywidualnie.

PROPOZYCJA MENU 3

Na powitanie

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
Lampka wina musującego dla wszystkich gości

Zupa do wyboru przez Gości

Domowy rosół z wiejskiej kury, kaczkę i wołowiny z makaronem
lub
Tradycyjna zupa sezonowa

Danie Główne (2,5 porcji/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany lub sout'e z pieczarkami
Marynowane udo kaczki z żurawiną
Pieczony sandacz w sosie koperkowym
Kotlet de volaille

Dodatki (3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach
Ziemniaki gotowane z masełkiem i pietruszką
Poznańskie pyzy drożdżowe
Frytki
Kopytka ziemniaczane
Wybór warzyw sezonowych gotowanych na parze (brokuł,
kalafior, marchew, fasolka szparagowa z bułką tartą)
Maślane buraczki na zimno
Surówka z marchwi
Surówka z białej kapusty

Deser

Tarta z owocami leśnymi lodami i sosem budyniowym

Ciasto (2 porcje/os.)

Kruszon, jabłecznik, sernik

Świeże owoce sezonowe (120g/os., 5 rodzajów)

Zimny Bufet (3 porcje/os.)

Przystawki i sałatki podawane na paterach i miskach (na stole bufetowym)
Roladka drobiowa z musem pieczarkowym
Schab z suszoną morelą
Wybór polskich ryb wędzonych (halibut, makrela, pstrąg)
Galantynki drobiowe z warzywami
Szparagi w plasterkach szynki konserwowej
Rolada z polędwicy wieprzowej faszerowana kurkami
Mini Tatarski wołowy z ogórkiem i cebulką
Sałatka grecka na sałacie lodowej z dodatkiem świeżych warzyw
Sałatka z rukoli i roszponki z dodatkiem dojrzałego awokado, gruszki,
prażone pestki dyni i słonecznika
Sałatka brokułowa z dodatkiem czerwonej fasoli, kukurydzy na jogurcie
Domowy paszтет drobiowy i wieprzowy z sosem żurawinowo chrzanowym
Sosy: czosnkowy, majonezowy z kolendrą, winegret
Masła smakowe z ziołami i czosnkiem
Wybór świeżego pieczywa regionalnego

Dania serwowane po północy (1,5 porcji/os.)

Żur biały z jajkiem
Golonki pieczone w piwie
Masła z ziołami i czosnkiem
Wybór świeżego pieczywa

Napoje (bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia)

Świeżo parzona kawa
Herbata różne warianty smakowe do wyboru
Woda mineralna z cytrusami i świeżą miętą
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)
Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Cena: 388,00 PLN brutto/osobę

Istnieje możliwość zmiany potraw pomiędzy poszczególnymi propozycjami menu.
W takim przypadku cena kalkulowana jest indywidualnie.

PROPOZYCJA MENU 4

Na powitanie

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
Lampka wina musującego dla wszystkich gości

Przystawka

Pieczony rostbef z marynowaną gruszką

Zupa do wyboru przez Gości

Domowy rosół z kury wiejskiej, kaczkę i wołowiny z makaronem
lub
Zupa sezonowa

Danie Główne (2,5 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach
Staropolski zraz wołowy
Delikatne polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Pieczone udo kaczki duszone w powidłach śliwkowych
Sandacz smażony na sposób polski
Tradycyjny kotlet de volaille

Dodatki (3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach
Ziemniaki gotowane z masełkiem i koperkiem
Ziemniaki pieczone ze świeżymi ziołami
Frytki
Poznańskie pyzy drożdżowe
Kasza gryczana okraszana cebulką i świeżą natką
Kasza pęczak na śmietanie z kurkami
Wybór warzyw sezonowych gotowanych na parze (*brokuł, kalafior, marchew, fasolka szparagowa z bułką tartą*)
Maślane buraczki na zimno
Surówka z marchwi
Surówka z białej kapusty
Świeże owoce sezonowe (120g/os., 5 rodzajów)

Deser

Trio czekoladowe

Ciasta (2 porcje/os.)

Kruszon, jabłecznik, sernik, kruszon

Zimny Bufet (3 porcje/os.)

Przystawki i sałatki podawane na paterach i miskach na stole bufetowym
Roladka z polędwiczki wieprzowej z kurkami
Szparagi w szynce
Oscypek z suszonymi pomidorami i musztardowym winegret
Roladka z sandacza z glazurowaną marchewką
Łosoś marynowany w koprze i brandy
Półgęsek wędzony z serem lazur i orzechami
Mini tatarski na grzance
Wybór sałat ze świeżymi warzywami
Sałatka z tuńczykiem i jajkiem
Sałatka grecka na sałacie lodowej z dodatkiem świeżych warzyw,
Domowa sałatka klasyczna
Sosy: czosnkowy, majonezowy z kolendra, winegret,
Masła z ziołami i czosnkiem
Wybór świeżego pieczywa regionalnego

Dania serwowane po północy (1,5 porcji/os.)

Żurek staropolski
Boeuf strogonow wołowy
lub szaszłyk drobiowy
Wybór świeżego pieczywa
Masła smakowe

Napoje (bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia)

Świeżo parzona kawa
Herbata różne warianty smakowe do wyboru
Woda mineralna z cytrusami i świeżą miętą
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy)
Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Cena: 428,00 PLN brutto/osobę

*Istnieje możliwość zmiany potraw pomiędzy poszczególnymi propozycjami menu.
W takim przypadku cena kalkulowana jest indywidualnie.*

PROPOZYCJA MENU 5

Na powitanie

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
Lampka wina musującego dla wszystkich gości

Przystawka do wcześniejszego wyboru

Rilleté z kaczki w cieście francuskim
lub

Terrina warzywna z pistacjami

Zupa do wyboru przez Gości

Szczawiowa z pstrągiem
lub

Krem z białych warzyw, prażone migdały i pieczone jabłko

Danie Główne (4 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dań podawane do stołów na półmiskach

Pieczone udo gęsie duszone w miodzie i gruszcze

Tradycyjne zrazy wołowe po szlachecku

Pieczony udziec z jelenia z sosem jałowcowo-jeżynowym

Filet z dorady w oliwie truflowej

Dodatki (3 porcje/os.)

Wszystkie rodzaje dodatków podawane do stołów na półmiskach

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaki pieczone ze świeżymi ziołami

Frytki

Kasza gryczana okraszana cebulką i świeżą natką

Wybór warzyw sezonowych gotowanych na parze (brokuł, kalafior, marchew, fasolka szparagowa z bułką tartą)

Maślane buraczki na zimno

Surówka z marchwi

Surówka z białej kapusty

Ciasta (2 porcje/os.)

Kruszon, jabłecznik, sernik

Deser

Trio Creme Brulle

(waniliowy, czekoladowy, rozmarynowy)

Świeże owoce sezonowe (120g/os., 5 rodzajów)

Zimny Bufet (3 porcje/os.)

Przystawki i sałatki podawane na paterach i miskach na stole bufetowym

Schab pieczony z suszoną morelą

Łosoś faszerowany musem rakowym

Szynka Chrobrego z powidłami z owoców róży

Deska mięsów pieczonych

Wybór polskich ryb wędzonych

Sery zagrodowe

Tatar wołowy

Sałatka z grillowanego kurczaka

Sałatka z rosłonki, rukoli z dojrzałym awokado, gruszką pestkami dyni i słonecznika

Sałatka z pieczarek i jajkiem z dodatkiem zielonej natki

Wybór zielonych sałat i warzyw

Sosy: czosnkowy, majonezowy z kolendra, winegreć

Maśła z ziołami i czosnkiem

Wybór świeżego pieczywa

Dania serwowane po północy (1,5 porcji/os.)

Indyk z farszem warzywno-mięsnym z dodatkami (gnocchi dyniowe i tradycyjne, sosy: szalwiowy, pieczeniowy, brandy-żurawina)

Chowder z wędzonym halibutem

Wybór świeżego pieczywa

Maśła smakowe

Napoje (bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia)

Świeżo parzona kawa

Herbata różne warianty smakowe do wyboru

Woda mineralna z cytrusami i świeżą miętą

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy)

Pozostałe napoje dodatkowo płatne

Cena: 448,00 PLN brutto/osobę

Istnieje możliwość zmiany potraw pomiędzy poszczególnymi propozycjami menu. W takim przypadku cena kalkulowana jest indywidualnie.



OPLATA DODATKOWA

Napoje bezalkoholowe

(napoje dostępne bez ograniczeń przez cały czas trwania imprezy)
Napoje gazowane (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley)

Cena – 45,00 PLN brutto/os.

Opłata za własny alkohol – 30,00 PLN/os

(schłodzenie alkoholi, szkło, lód w kostkach, podanie do stołów, uzupełnienie w stołach)

Tort dostarczony we własnym zakresie – 15,00 PLN/os

Możliwość dostarczenia własnego tortu po uiszczeniu opłaty talerzykowej
(schłodzenie, porcelana, serwowanie)



Kulinarne atrakcje wieczoru

Szynka z kością pieczona z chrupiącą skórką, sosem pieczeniowym i kapustą zasmażaną lub buraki na miodzie i czosnku

Cena: 130 PLN/kg

Prosię pieczone w całości z farszem ziołowo-wieprzowym i kapusta zasmażaną

Cena: 150 PLN/kg

Pieczony indyk, gęś lub kaczka z kaszą pęczak na śmietanie i sosem grzybowym

Cena: 150 PLN/kg

Dzik pieczony w całości z kaszą jaglaną i sosem grzybowym (maksymalnie 40kg)

Cena: ustalana sezonowo

Zestaw ryb wędzonych w całości z sałatką np. z kopru włoskiego

Cena ustalane w zależności od sezonu połowu

Pieczony udziec z sarny, jelenia, zależy co myśliwy chwyci

Cena: ustalana sezonowo

Zestaw mięs pieczystych według gustu szefa kuchni

Cena: ustalana według Waszych życzeń

Pancetta z kluskami gnocchi z warzywami z grilla

Cena: ustalana sezonowo



Stół wiejski

Zestaw I

- Wybór pasztetów w sosie żurawinowo – chrzanowym 2 rodzaje po 40g
- Wątrobianka w chlebie 25g
- Pasztet dla wegan
- Ogórki kiszone 50g
- Smalec z majerankiem 25g
- Smalec z białej fasoli 25g
- Kosze pieczywa 80g

Cena 48 PLN/os

Zestaw II

- Wędliny i kiełbasy z naszej wędzarni 2 rodzaje kiełbasy po 40g 2 rodzaje wędlin po 40g
- Wybór pasztetów w sosie żurawinowo – chrzanowym 2 rodzaje po 40g
- Wątrobianka w chlebie 25g
- Pasztet dla wegan
- Grzyby marynowane
- Ogórki kiszone 50g
- Smalec z majerankiem 25g
- Kosze pieczywa 80g

Cena 58 PLN/os

Zestaw III

- Wędliny i kiełbasy z naszej wędzarni 2 rodzaje kiełbasy po 40g 3 rodzaje wędlin po 40g 1 rodzaj kaszanki
- Kiełbasa z dzika
- Ryba wędzona w całości 1 sztuka
- Wybór pasztetów w sosie żurawinowo – chrzanowym 2 rodzaje po 40g
- Wątrobianka w chlebie 25g
- Ogórki kiszone i polskie marynaty 50g
- Marynowane grzybki i cebule
- Smalec z majerankiem 25g
- Smalec z białej fasoli 25g
- Biały i czarny salceson 30g
- Kosze pieczywa 80g

Cena 88 PLN/os



Napoje alkoholowe

WINO:

- ◆ Wino domu białe
Od 120,00 PLN brutto
- ◆ Wino domu czerwone
Od 120,00 PLN brutto

WÓDKA:

- ◆ Stock 0,5L
110,00 PLN brutto
- ◆ Smirnoff 0,5L
110,00 PLN brutto
- ◆ Finlandia 0,5L
120,00 PLN brutto
- ◆ Pan Tadeusz 0,5L
120,00 PLN brutto
- ◆ Soplica Szlachetna 0,7L
170,00 PLN brutto
- ◆ Finlandia 0,7L
180,00 PLN brutto

PIWO KEG 30L:

- ◆ Lech PILS
- ◆ Tyskie Klasyczne
720,00 PLN brutto

PIWO BUTELKOWE 0,5:

15,00 PLN brutto

PIWO BUTELKOWE RZEMIEŚLINCZE 0,5:

19,00 PLN brutto

WHISK(E)Y:

- ◆ Grant's 0,7L
180,00 PLN brutto
- ◆ Johnnie Walker Red Label 0,7L
220,00 PLN brutto
- ◆ Tullamore Dew 0,7L
240,00 PLN brutto
- ◆ Ballantine's 0,7L
240,00 PLN brutto
- ◆ Jack Daniel's 0,7L
280,00 PLN brutto



Pakiety napojów alkoholowych

PROPOZYCJA I

Do dyspozycji Gości oddajemy w nieograniczonych ilościach:

WÓDKA:

- ◆ Soplica Szlachetna

WINO:

- ◆ Wino Domu

208 PLN brutto/os. (10h)

PIWO:

- ◆ Tyskie klasyczne

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

- ◆ Napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Kinley,
- ◆ Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy,
- ◆ Woda mineralna: gazowana/ niegazowana



Pakiety napojów alkoholowych

PROPOZYCJA II

Do dyspozycji Gości oddajemy w nieograniczonych ilościach:

WÓDKA:

- ◆ Soplica Szlachetna

WHISKY:

- ◆ Tullamore Dew
- ◆ Wild Turkey

WINO:

- ◆ Wino Domu

PIWO:

- ◆ Tyskie klasyczne

258 PLN brutto/os. (10h)

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

- ◆ napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Kinley tonic
- ◆ soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy,
- ◆ woda mineralna: gazowana/ niegazowana



Pakiety napojów alkoholowych

PROPOZYCJA III

Do dyspozycji Gości oddajemy w nieograniczonych ilościach:

APERITIF:

- ◆ Campari Bitter
- ◆ Martini Bianco

WÓDKA:

- ◆ Russian Standard

WHISK(E)Y:

- ◆ Tullamore Dew
- ◆ Wild Turkey

GIN:

- ◆ Finsbury

RUM:

- ◆ Sailor Jerry

TEQUILA:

- ◆ Sierra Silver
- ◆ Sierra Gold

WINO:

- ◆ Wino Domu

PIWO:

- ◆ Lech premium
- ◆ Tyskie klasyczne

LIKIERY/SYROPY:

- ◆ Triple sec, Blue curacao, melon, Lychee, Creme de Cassis, Grenadine, Simple syrup

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

- ◆ Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Kinley tonic, Old Jamaica Ginger Beer
- ◆ Soki Cappy: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka
- ◆ Woda mineralna: gazowana/ niegazowana

308 PLN brutto/os. (10h)



Poprawiny w stylu Country

Dania Mięsne 2 porcje/osoba

Kiełbasa grillowana z cebulką
Kaszanka grillowana z kapustą kiszoną w folii
Karkówka z grilla z ziołami
Ziemniaki z grilla
Grillowane tofu lub inny ser

Zupa

Propozycja Szefa Kuchni

Bufet Sałatkowy

Wybór kolorowych sałat i świeżych warzyw
Sosy: czosnkowy, majonezowy z kolendra, winegret
Masa z ziołami i czosnkiem
Wybór świeżego pieczywa

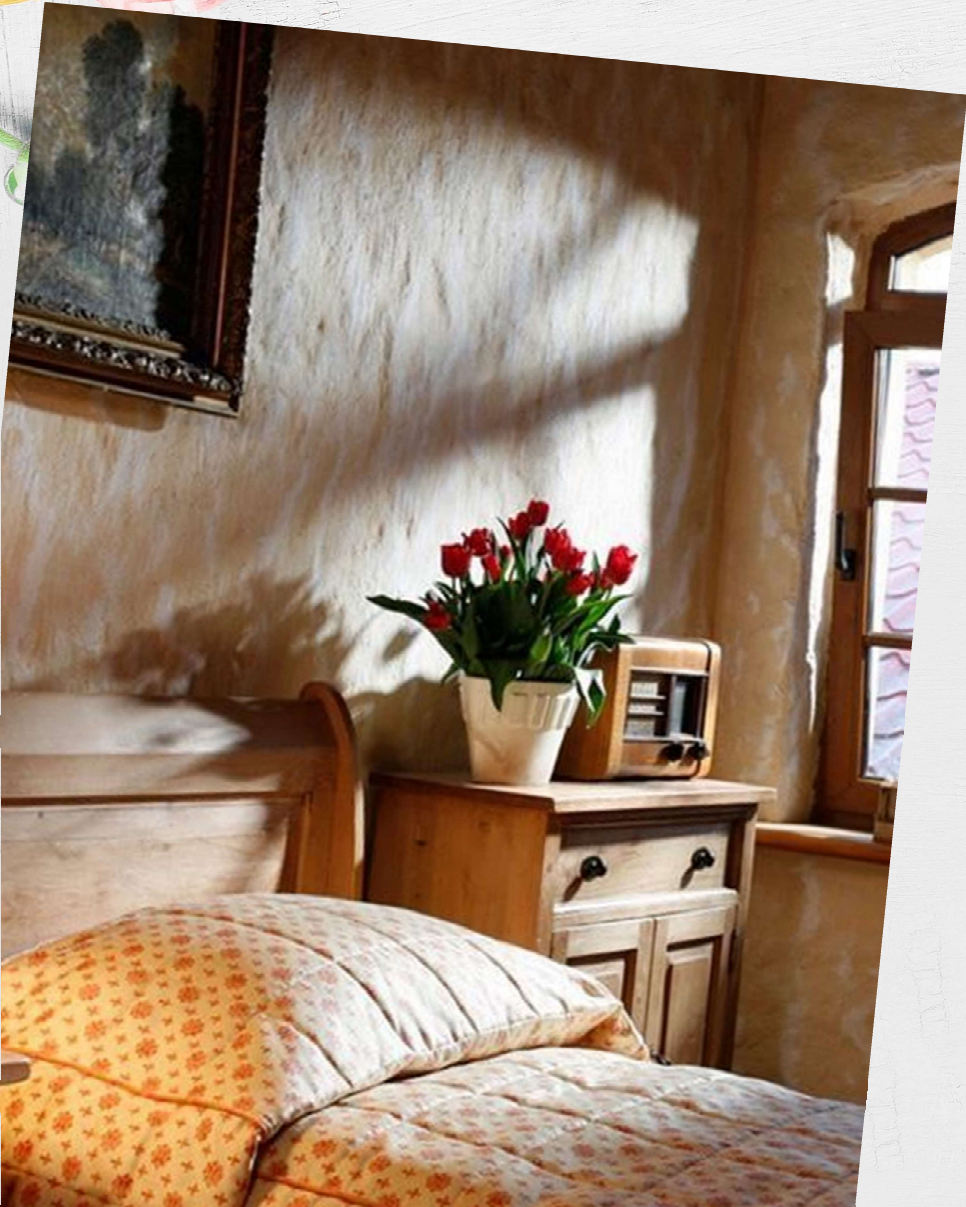

Bufet Staropolski

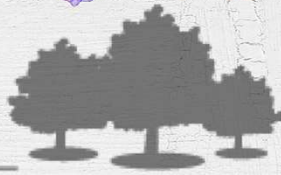
Smalec z majerankiem
Ogórki kwaszone i inne polskie marynaty

Napoje

Woda mineralna niegazowana
Soki owocowe
Herbata, Kawa

Cena: 138,00 PLN brutto/osobę




COUNTRY PARK
POD GAJEM

Gwarantujemy 76 miejsc noclegowych w 14 pokojach i 12 domkach.

Pokój jednoosobowy: **220,00 PLN**

Pokój dwuosobowy: **380,00 PLN**

Domek fiński czteroosobowy: **599,00 PLN**

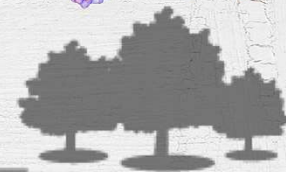
Apartament trzyosobowy wyposażone w aneks kuchenny: **450,00 PLN**

Koszt dostawki: **90,00 PLN**

koszt za zwierzęta domowe nie agresywne **50 PLN**

*Powyższe ceny zawierają śniadanie, dostęp do Internetu, bezpłatny parking.
Śniadanie serwujemy w godzinach 09:00 – 11:00.*

Doba hotelowa zaczyna się o godzinie 15:00 i kończy o 11:00 kolejnego dnia.



COUNTRY PARK
POD GAJEM

Ślub i wesele w plenerze

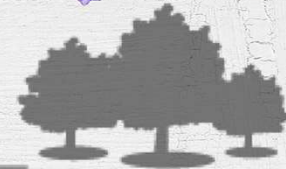
To standard w amerykańskich filmach romantycznych.

Marzy Ci się wyjątkowa ceremonia?

My spełnimy Twoje plany.

Gwarantujemy wyjątkowy klimat, magiczne miejsce i piękne wspomnienia dla Was i zaproszonych Gości.

Cena: 2000,00 PLN



COUNTRY PARK

POD GAJEM



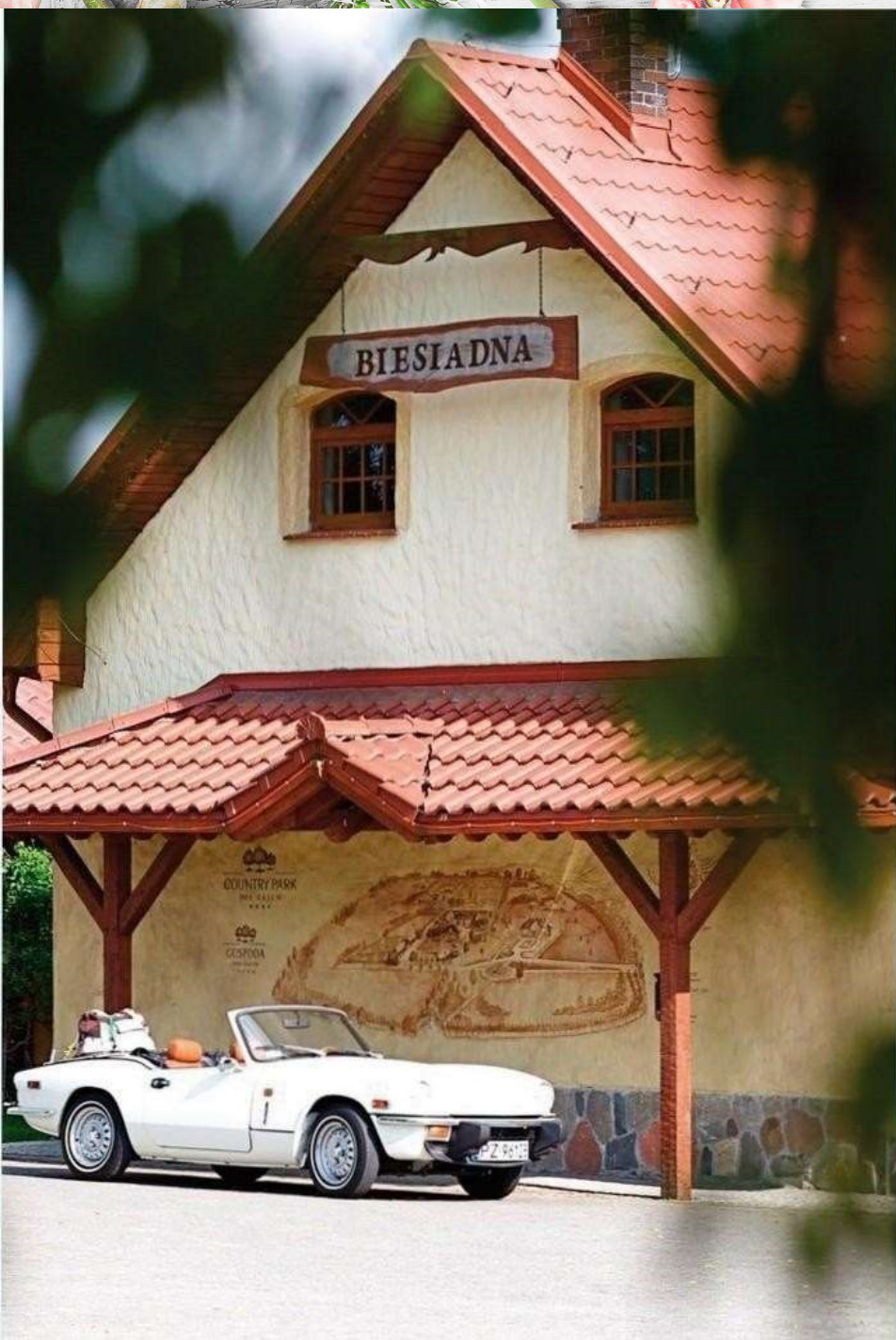
Nasza pracownia cukiernicza

to połączenie niesamowitej pasji i pracy. Tworzymy najlepsze torty, ciasta i inne smakołyki w mieście. W naszej ofercie znajdują się tylko autorskie pomysły, które indywidualnie dobieramy dla Ciebie.

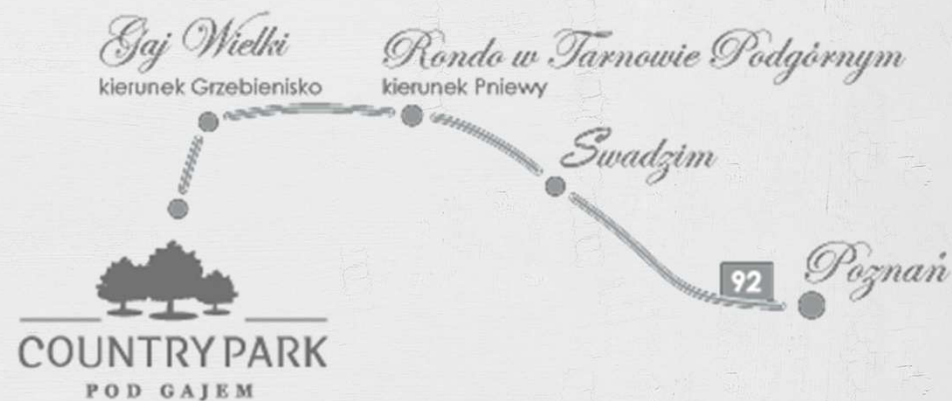


Możliwość dostarczenia własnego tortu po uiszczeniu opłaty talerzykowej

1,500 PLN/os.



COUNTRY PARK
POD GAJEM



Do zobaczenia!

ul. Pod Gajem 1. Ceradz Kościelny, 62-080 Tarnowo Podgórne

anna.skoniczna@countrypark.pl, tel. 600 929 498

www.countrypark.pl