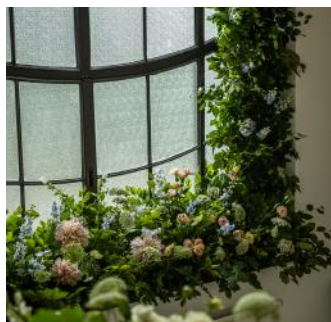




POD ZIELONYM

Dębem



OFERTA *weselna*



POD ZIELONYM DĘBEM

WWW.PODZIELONYMDEBEM.PL

O N A S

Sala balowa Pod Zielonym Dębem znajduje się w secesyjnym budynku z 1907 roku, zaprojektowanym przez wiedeńskiego architekta Siegfrieda Krämera.

Każdy kto szuka, wyjątkowego klimatu, pysznego jedzenia opartego na wysokiej jakości produktach, ponadczasowego stylu oraz profesjonalnego podejścia – znajdzie to u nas.



LOKALIZACJA

STARY BOGUMIN | PLAC WOLNOŚCI 37

znajdujemy się nieopodal polsko-czeskiego przejścia granicznego Chałupki-Bohumin, przy ryneczku urokliwego Starego Bogumina, niedaleko autostrady A1, 15 km od Wodzisławia Śl. i 20 km od Raciborza. Dojazd z Aglomeracji Katowickiej zajmuje zaledwie 30-45 min.

M E N U

4 6 9 z ł

W cenie:

- wino musujące na toast
- przystawka, zupa, danie główne
- słodki stół oraz owoce
- bufet z kawą oraz herbatą
- bogata zimna płyta
- trzy ciepłe kolacje
- napoje gazowane oraz niegazowane
bez limitu

Miko

Od wtorku do czwartku realizujemy przyjęcia na minimum 50* osób

W piątki, niedziele i święta na minimum 75* osób

W soboty od października do maja na minimum 75* osób

W soboty od czerwca do września na minimum 100* osób

W przypadku mniejszej liczby osób niż wymagana, cena oferty wzrasta.

* W przeliczeniu na pełne oferty

PRZYSTAWKA:

[jedna do wyboru dla wszystkich Gości]

- Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwą z oliwek i parmezanem
- Domowy pasztecik z migdałami i morelowym chutney
- Krokiet z szarpanej kaczki, majonez chorizo, piklowana czerwona cebula

ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swoim makaronem

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I

Mięsa podawane na paterach (2,5 kawałka/os.):

- rolada wołowa,
- udko z kaczki po królewsku
- wieprzowa polędwiczka zawinięta w boczek, faszerowana suszoną śliwką, orzechami i czeskim serem gorgonzola
- drobiowy Gordon Blue w płatkach kukurydzianych
- sznycel z polędwiczki wieprzowej
- kieszka wieprzowa nadziewana serem ustrzyckim i żurawiną w panierce panko
- roladka z indyka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- surówka z selera z sosem majonezowo-musztardowym
- sałatka z buraczków
- kluski śląskie
- kluski ciemne
- ziemniaki opiekane
- sos tradycyjny
- sos śmietanowo-ziołowy

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT II

[jedno do wyboru dla wszystkich Gości]

- Roladka drobiowa z serem Gruyère w boczku / ziemniaki opiekane / grillowany brokuł / sos supreme
- Medalionki z polędwiczki wieprzowej i indyka / fasolka szparagowa z sezamem / gratin ziemniaczane / sos béarnaise
- Konfitowana pierś z kaczki / puree ziemniaczane z nutą buraka / glazurowana baby marchewka, demi glace z czerwonym winem
- Policzki wołowe / sos na bazie porto / purée ziemniaczane / chrust cebulowy



DESER

- słodki stół – mini desery i ciasta (3 szt/os.)
- bufet z kawą, herbatą (bez ograniczeń)
- owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku
- krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie – bez dopłat)

ZIMNA PŁYTA

[podana na stoły lub w formie bufetu]

- patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, domowy pasztecik, kiełbaski,)
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- rilletes z kaczki, figowe chutney
- tatar wołowy
- własnego wyrobu smalec, ogórek
- deski serów
- galaretki drobiowe
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- sałatka makaronowa z wołowiną i pesto
- pieczywo (2 rodzaje), masło, oliwa z oliwek

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- domowe pieczywo z masłem czosnkowym

KOLACJA I

[w formie bufetu]

- gulasz po czesku z knedlikiem
- cannelloni ze szpinakiem i ricottą / serowy beszamel / ser pleśniowy / kapary

KOLACJA II

[w formie bufetu]

MIĘSA:

- bitki cielęce z sosem grzybowym
- roladka drobiowa nadziewana serem mozzarella / suszonymi pomidorami i pesto
- pieczone żeberka BBQ

RYBY I DANIA BEZMIĘSNE:

- filet z łososia w ziołach na poduszce z grillowanych warzyw
- smażony ser

Dodatki:

- sałatka fresh
- sałatka Coleslaw
- frytki „super crunchy” / młode ziemniaki w mundurkach / ketchup / sos tatarski

KOLACJA III

[w formie bufetu]

- barszcz z krokiem mięsnym / grzybowym

NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%,
- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach,
- w bufecie: „čepovaná” Kofola

STÓŁ

śroziemnomorski

KOSZT: 300 ZŁ + 39 PLN / OS.

Stół wykonywany jest na całkowitą liczbę osób dorosłych, jednak nie mniej niż 50 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sery: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem

Jamon de bodega: szynka długodojrzewająca, suszona w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyżu - **płatna dodatkowo: 400 zł** (powyżej 90 os. w cenie)





LIVE COOKING

WYJĄTKOWA

atrakcja weselna

P I Z Z A

neapolitańska

Chcecie dodać wyjątkowego smaku i niepowtarzalnej
atmosfery Waszemu weselu?

Live cooking pizzy neapolitańskiej to idealne
rozwiązanie!

Wspólnie ze **Slice of Napoli** przeniesiemy Was i Waszych
gości wprost do serca Neapolu. Doświadczony pizzaiolo,
korzystając z oryginalnych włoskich składników
i tradycyjnych technik, przygotowuje pizzę neapolitańską
na Waszych oczach – od formowania ciasta po jego
błyskawiczny wypiek.

O szczegóły oferty zapytaj manager.





Nasze menu zostało skomponowane w oparciu o nasze wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać zróżnicowanym gustom naszych gości.



NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ WESELA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu - 469 zł (cena obowiązuje w 2026 roku)
- opłata za pakiet dekoracji i wynajem sali:
rok 2026: 3500 zł | rok 2027: 4000 zł
- opłata za dekoracje kwiatowe
rok 2026: min. 28 zł/os. | rok 2027: min. 30 zł/os.
- opłata za alkohol: według wybranego pakietu

DODATKOWE INFORMACJE

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą - w cenie
- nocleg dla Młodej Pary ze śniadaniem - w cenie
- komfortowe pokoje dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach
- dzieci: niemowlęta - gratis,
0,5-2 lat - 35 zł/os. | 3-9 lat - połowa ceny
- oświetlenie i leżaki w strefie chillout'u - w cenie
- możliwość wyboru specjalnego menu - 1 rodzaj w cenie (np. wegetariańskie, wegańskie czy bezglutenowe). Każda dodatkowa dieta to jednorazowy koszt od 100 zł
- sala i hotel przystosowane dla osób niepełnosprawnych



SŁODKI STÓŁ

w naszym wykonaniu



Do naszych wypieków używamy wyłącznie naturalnych składników.

HOTEL

Posiadamy 86 miejsc noclegowych*:

25 klimatyzowanych pokoi z łazienkami w konfiguracji:

- 1 pokój dla Pary Młodej (gratis)
- 24 pokoje dla Gości

* z uwzględnieniem dostawek

Koszt noclegów:

- budynek główny (33 miejsca) - 4350 zł
 - budynek B - Stary Ratusz* (53 miejsca) - 5990 zł
- *25m od budynku głównego

Śniadania (w cenie) serwowane są w formie bufetu w godzinach między 8:00 a 10:00.

Doba hotelowa trwa od 13:30 do 10:30

W przypadku chęci wynajmu tylko części pokoi oferujemy 5% rabatu od cennika.

Istnieje również możliwość skorzystania z bazy noclegowej naszego drugiego obiektu: Zamek Chałupki - oddalonego zaledwie o 300 m [dotyczy wybranych terminów]



ALKOHOL

Oferujemy:

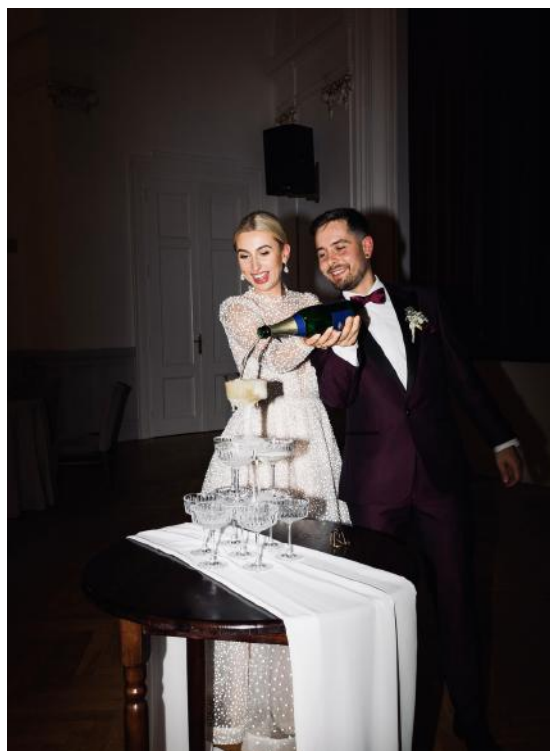
- włoskie wino musujące na toast - w cenie
- własne rzemieślnicze piwo Oderberg - 10% rabatu od cen z menu restauracyjnego
- wina z naszej karty z rabatem 30%

Nie ma możliwości wniesienia własnego
piwa, wina, prosecco.

Wysokoprocentowy alkohol można wnieść we własnym zakresie [bez dodatkowych opłat].

PAKIETY ALKOHOLI BEZ OGRANICZEŃ:

- piwo / wino bankietowe / frizzante / piwo oraz wino bezalkoholowe - 55 zł/os. pełnoletnia
- piwo / wino bankietowe / frizzante / piwo oraz wino bezalkoholowe / wódka (wyborowa) - 75 zł/os. pełnoletnia



DEKORACJE

W CENIE

- kryształowe kieliszki dla wszystkich Gości
- złote sztucze dla stołu P.M. (max. 10 os.)
- podtalerze
- aranżacja słodkiego stołu
- aranżacja stolika z alkoholem
- szyfony w kolorach: beż, brudny róż, bordo, złamana biel, dusty blue, sage green
- świeczniki
- białe świece
- obrusy (białe lub beżowe)
- bawełniane serwetki
- numerki na stół w ozdobnych ramkach
- czerwony dywan i złote "bramki" przed wejściem głównym do budynku [uzależnione od pogody]
- tablica powitalna





KWIATY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy **na wyłączność** usługi florystyczne, wykonywane przez nasze studio florystyczne - **Other.berg flowers**. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.

Obserwuj nas



OTHER.BERG_FLOWERS



WÓZKI tematyczne



koszt 300 zł

Cena zawiera:

- wypożyczenie wózka barowego i jego aranżację
- dekorację kwiatową
- kryształowe kieliszki
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce

Alkohol płatny dodatkowo.







ŚLUB W PLENERZE

OD 3000 PLN

PAKIET PODSTAWOWY - 3000 pln

- dekoracja kwiatowa
- 24 złote krzesła Chiavari
- stół dla urzędnika
- mikrofon ze statywem dla urzędnika

POCZĘSTUNEK *przed ślubem*

- woda i domowa lemoniada - 9 zł/os.
- frizzante - 10 zł/os.
- finger food (1,5 szt./os.) - 15 zł/os.

Poczęstunek podawany jest na
30 minut przed uroczystością.



PAKIET PODSTAWOWY

Zaślubiny odbywają się w ogrodach obok Kościoła w Starym Bohuminie.
Aby ceremonia miała ważność prawną, należy skontaktować się z tłumaczem przysięgłym.

Ceremonia może rozpocząć się w godzinach od 12:30 do 15:00.

ETAPY *planowania wesela*

ZAPYTAJ O OFERTĘ

Zadzwoń lub napisz e-maila

UMÓW SPOTKANIE

Z przyjemnością pokażemy naszą przestrzeń i opowiemy
o naszych możliwościach

ZAWARCIE UMOWY

Wybraliście dogodny dla Was termin? Świetnie! Umawiamy
się podpisanie umowy oraz wpłatę opłaty rezerwacyjnej

USTALANIE MENU

MIESIĄC PRZED przyjęciem spotykamy się aby ustalić
ostateczne menu, zakres dekoracji oraz pozostałe
istotne kwestie

POTWIERDZENIE LICZBY GOŚCI

7 DNI przed datą przyjęcia podajecie ostateczną liczbę
osób biorących udział w przyjęciu. Pamiętajcie o podziale na
grupy wiekowe.

DZIEŃ PRZED PRZYJĘCIEM

Dostarczacie wszystkie Wasze rzeczy:
alkohol, winietki itd.

ROZLICZENIE WESELA

Wysyłamy końcowe rozliczenie na Waszego e-maila.
Zapłaty dokonujecie do 3 dni po przyjęciu



KONTAKT

AGNIESZKA KUBICA

✉ imprezy@podzielonymdebem.pl

☎ +48 605 06 10 10

www.podzielonymdebem.pl

📷 [POD_ZELENYM_DUBEM](#)

📘 [/PODZIELONYMDĘBEM](#)