



*na stawach*

**OFERTA WESELNA 2025**



# na stawach

Droga Młoda Pary,

„**Na Stawach**” to przestrzeń, która łączy nowoczesność z ponadczasowym stylem. Sala o powierzchni ponad 600 m<sup>2</sup> jest niezwykle uniwersalna i doskonale pasuje do każdego stylu – glamour, boho, rustykalnego, a nawet klasycznego. Akcenty w delikatnych odcieniach i perłowej bieli, piękne żyrandole oraz eleganckie dekoracje tworzą niepowtarzalną atmosferę luksusu i subtelnej elegancji.

Jednym z największych atutów „**Na Stawach**” jest niesamowity widok na staw, który rozpościera się tuż za oknami sali. Wyobraźcie sobie, jak magicznie będzie wyglądać Wasza uroczystość, gdy światło dnia powoli zacznie ustępować miejsca blaskowi księżyca, a delikatne refleksy odbijają się w tafli wody, tworząc niezapomnianą scenerię. Ta naturalna piękność będzie idealnym tłem dla Waszych najpiękniejszych wspomnień i niezapomnianych fotografii.

Nasza sala została zaprojektowana z myślą o wygodzie i komforcie, by mogła gościć do 300 osób. Przestrzeń ta doskonale nadaje się zarówno do żywiołowych tańców, jak i do bardziej kameralnych rozmów. Zespół „**Na Stawach**” zadba o każdy szczegół, abyście mogli w pełni cieszyć się tym wyjątkowym dniem, bez żadnych zmartwień. Nasze doświadczenie i zaangażowanie gwarantują, że wszystko, od dekoracji po catering, będzie dopracowane do perfekcji.





## CENNIK 2025



### PAKIET SZAFIROWY od 379,00 zł/ osoba

minimalna ilość Gości od niedzieli do  
czwartku to 80 osób

minimalna ilość Gości w piątki to 120 osób

minimalna ilość Gości w soboty to 150 osób

w sezonie niskim (styczeń – marzec oraz  
listopad – grudzień) – wycena  
indywidualna

### PAKIET DIAMENTOWY od 399,00 zł/ osoba

minimalna ilość Gości od niedzieli do  
czwartku to 80 osób

minimalna ilość Gości w piątki to 120 osób

minimalna ilość Gości w soboty to 150 osób

w sezonie niskim (styczeń – marzec oraz  
listopad – grudzień) – wycena  
indywidualna

**Z przyjemnością informujemy, że nie pobieramy opłaty za  
wynajem sali. Chcemy, aby Wasze marzenia o idealnym wesel  
mogły się spełnić bez kosztu wynajmu sali.**

### CENA PAKIETU OBEJMUJE

Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą  
Kieliszek Prosecco na powitanie  
Wybrane menu  
Degustację menu weselnego  
Voucher na kolację w pierwszą rocznicę ślubu  
Voucher na organizację imprezy rodzinnej z 10% rabatem  
Możliwość przeprowadzenia ślubnej sesji fotograficznej w malowniczym otoczeniu  
Specjalną cenę na pakiet organizacji poprawin

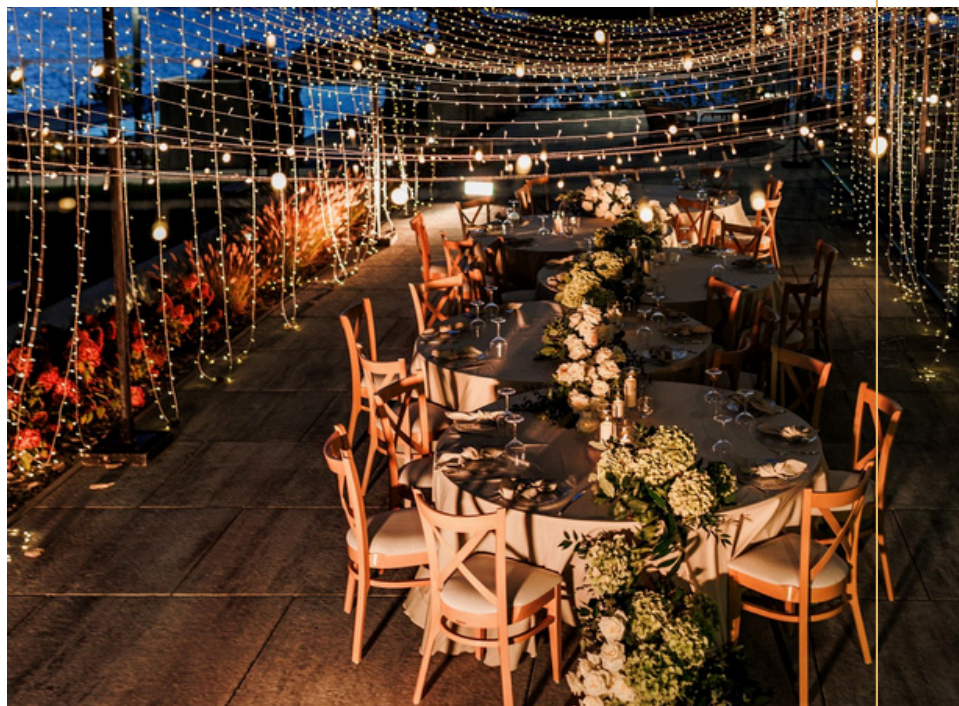
**Dzieci do lat 3 – bezpłatnie, bez świadczeń**

**Dzieci 3-7 lat – 70% wartości menu**

**Obsługa techniczna (fotograf, DJ, muzycy, kamerzysta) – 80% wartości ceny menu**













## PAKIET SZAFIROWY



**379,00 opcja serwowana**  
**399,00 opcja wieloporcyjowa bez przystawki**

### **Przystawka (jedno danie do wyboru)**

Plastry kurczaka marynowane w occie balsamicznym i szalwii, sałaty, suszone pomidory, sos vinegrette z pomarańczą

Carpaccio z pieczonego buraka, pesto z pietruszki i rukoli, marynowany fenkuł i prażony orzech włoski

**\*Vol-au-vent z kremowym musem z wątróbek, konfiturą z gruszek oraz emulsją z malin**

### **Zupa (jedno danie do wyboru)**

Rosół wołowo-kaczy z domowy makaron i rosą z pietruszki

Krem paprykowo-pomidorowy podany z grissini

**\*Krem z białych warzyw, oliwa z Inianki i praliną z koziego sera**

### **Danie główne (jedno danie do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, gratin ziemniaczany i duszone pory w śmietanie

Supreme z kurczaka kukurydzianego faszerowana mozzarellą, suszonym pomidorem i bazylią z ziemniakami duchesse i sosem tymiankowym

Faszerowana papryka, kasza cous cous, warzywa sezonowe

**\*Luzowana gicz cielęca w sosie własnym, glazurowane buraki i kopytka pietruszkowe**

### **Deser (jedno danie do wyboru)**

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i sorbetem lawendowym

Sernik z sosem wiśniowym i lodami waniliowymi

**\*Klasyczne tiramisu z amaretto**

### **Zimny bufet**

Deska staropolskich wędlin

Deska pieczonych mięs

Tradycyjny schab ze śliwką i morelą

Deska domowych pasztetów z sosem cumberland

Deska serów z miodem i bakaliami

Deska tapasów



Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie po krakowsku  
Wędzone ryby (łosoś, pstrąg, sandacz)  
Tymbaliki drobiowe  
Galareta wieprzowa  
Terrina z kurczaka  
Śliwki w boczku  
Pieczona polędwiczka wieprzowa z warzywami i sosem worcestershire  
Mini wrapy warzywne  
Pomidor, mozzarella, pesto z orzechami nerkowca  
Dojrzewająca szynka z melonem i rukolą  
Spring Rolls warzywne sos sojowy  
Wegański tatar z komosy ryżowej  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Sałatka grecka  
**\*Sushi – Futo Maki/ Ura Maki /Hoso Maki**  
Kompozycja pieczywa  
Kompozycja sosów (tatarski, jabłkowo-chrzanowy, andaluzyjski, żurawinowy,  
miodowo- musztardowy)

#### **Słodki bufet**

Sernik, szarlotka, ciastko czekoladowe, ciastko sezonowe  
Owoce sezonowe

#### **I danie ciepłe (jedno danie do wyboru)**

Karków wolno-pieczona z ziemniakiem z ogniska, surówką coleslaw i sosem  
musztardowym  
Kaszotto z leśnymi grzybami z tartym serem i marynowaną cukinią  
**\*Pieczony filet z sandacza, ziemniaki gratain, fasola szparagowa, sos  
szafranowy**

#### **II danie ciepłe (jedno danie do wyboru)**

Barszcz czerwony z krokietem  
Kwaśnica na żeberkach  
Żurek na wędzonce po staropolsku  
**\*Boeuf stroganow z kwaśną śmietaną**

#### **Napoje**

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna,  
Napoje gazowe w formie open bar dodatkowo płatne **20,00/osoba**

**\*danie premium płatne dodatkowo 20,00/ osoba**



## PAKIET DIAMENTOWY



**399,00 opcja serwowana**  
**419,00 opcja wieloporcjowa bez przystawki**

### **Przystawka (jedno danie do wyboru)**

Vol-au-vent z kremowym musem z wątróbek, konfiturą z gruszek oraz emulsją z malin  
Rostbef na różowo z domowymi piklami i majonezem truflowym  
Carpaccio z pieczonego buraka, pesto z rukoli, marynowanego fenkuła  
i prażonego orzecha włoskiego

### **Zupa (jedno danie do wyboru)**

Rosół wołowo-kaczy z domowy makaron i rosą z pietruszki  
Krem paprykowo-pomidorowy podany z grissini  
Krem z białych warzyw, oliwa z Inianki i praliną z koziego sera

### **Danie główne (jedno danie do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, gratin ziemniaczany i duszone pory  
w śmietanie  
Konfitowane udko z kaczki z gratin ziemniaczane, glazurowana czerwona kapusta  
i sosem z czerwonego wina  
Faszerowana papryka, kasza cous-cous, warzywa sezonowe  
Luzowana gicz cielęca w sosie własnym, glazurowane buraki i kopytka pietruszkowe

### **Deser (jedno danie do wyboru)**

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i sorbetem lawendowym  
Sernik z sosem wiśniowym i lodami waniliowymi  
Klasyczne tiramisu z amaretto

### **Zimny bufet**

Deska staropolskich wędlin  
Deska pieczonych mięs  
Tradycyjny schab ze śliwką i morelą  
Deska domowych pasztetów z sosem cumberland  
Deska serów z miodem i bakaliami  
Deska tapasów



Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie po krakowsku  
Wędzone ryby (łosoś, pstrąg, sandacz)  
Tymbaliki drobiowe  
Galareta wieprzowa  
Terrina z kurczaka  
Śliwki w boczku  
Pieczona polędwiczka wieprzowa z warzywami i sosem worcestershire  
Mini wrapy warzywne  
Pomidor, mozzarella, pesto z orzechami nerkowca  
Dojrzewająca szynka z melonem i rukolą  
Spring Rolls warzywne sos sojowy  
Wegański tatar z komosy ryżowej  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Sałatka grecka  
Sushi – Futo Maki/ Ura Maki /Hoso Maki  
Kompozycja pieczywa  
Kompozycja sosów (tatarski, jabłkowo-chrzanowy,  
andaluzyjski, żurawinowy, miodowo-  
musztardowy)

### **Słodki bufet**

Sernik, szarlotka, ciastko czekoladowe, ciastko sezonowe  
Owoce sezonowe

### **I danie ciepłe (jedno danie do wyboru)**

Turnedos z indyka z pistacją z niepaloną kaszą gryczaną, sałatką warzywną  
i sosem prowansalskim  
Kaszotto z leśnymi grzybami z tartym serem i marynowaną cukinią  
Pieczony filet z sandacza, zimniaki gratin, fasola szparagowa, sos szafranowy  
Karkówka wolno-pieczona z ziemniakiem z ogniska, surówką coleslaw  
i sosem musztardowym

### **II danie ciepłe (jedno danie do wyboru)**

Boeuf stroganow z kwaśną śmietaną  
Gulasz z dziczyzny z wędzoną śliwką  
Wieprzowina w porach

### **III danie ciepłe w formie bufetu (jedno danie do wyboru)**

Barszcz czerwony z krokietem  
Żurek na wędzonce po staropolsku

### **Napoje**

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna,  
napoje gazowane

### **Półmiski do dania głównego (do wyboru trzy rodzaje mięs)**

Kotlet schabowy  
Kotlet de-volay  
Kotlet po szwajcarsku  
Szpadki wieprzowe w aromacie tymianku z sosem porowym  
Kurczak w cieście piwnym  
Golonko z kurczaka w pikantnej miodowej glazurze  
Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym

### **Do wyboru dwa dodatki**

Kluska śląska  
Kopytka  
Ziemniaki z koperkiem  
Pieczone wedgesy  
Gnocchi na maśle z tymiankiem

### **Do wyboru trzy dodatki**

Surówka z selera  
Surówka z marchewki  
Surówka z modrej kapusty  
Surówka buraczków i chrzanu  
Surówka wiosenna  
Mizeria  
Surówka coleslaw  
Gotowane warzywa z masłem

**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU**

**+48 601 708 934**

[biuro@nastawach24.pl](mailto:biuro@nastawach24.pl)

**Na Stawach 24, 33-340 Stary Sącz**

