



OFERTA WESELNA 2026

na stawach

Droga Młoda Pary,

„**Na Stawach**” to przestrzeń, która łączy nowoczesność z ponadczasowym stylem. Sala o powierzchni ponad 600 m² 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 scenografię. 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 2026



PAKIET SZAFIROWY 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

PAKIET DIAMENTOWY od 419,00 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

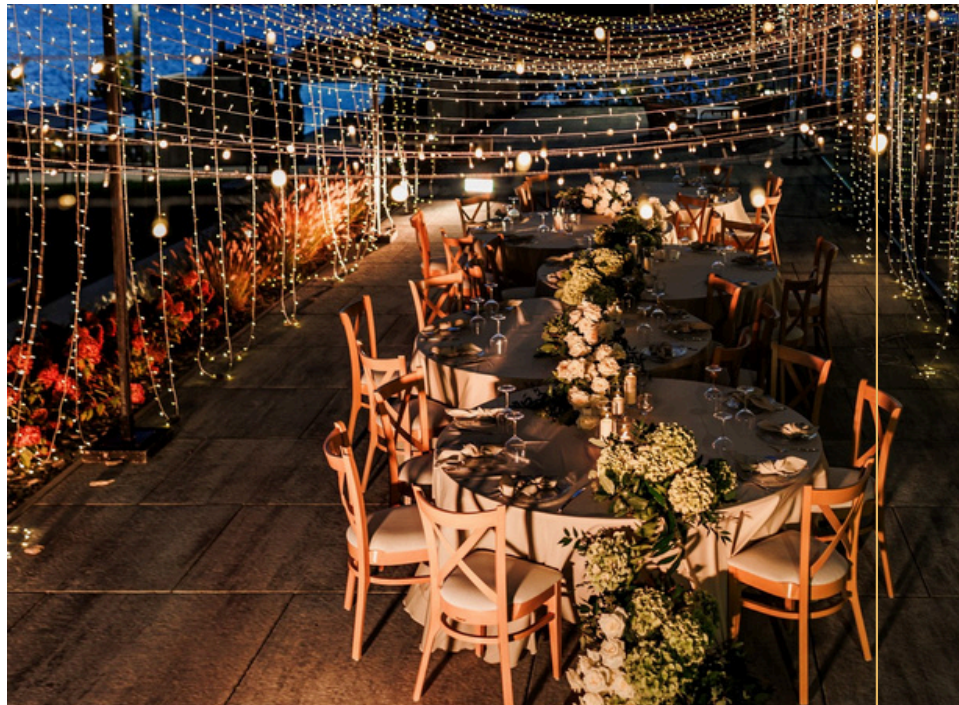
Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Kieliszek Prosecco na powitanie
Wybrane menu
Degustację menu weselnego
Voucher na kolację w pierwszą rocznicę ślubu
Voucher na organizację imprezy rodzinnej z 10% rabatem
Możliwość przeprowadzenia ślubnej sesji fotograficznej w malowniczym otoczeniu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

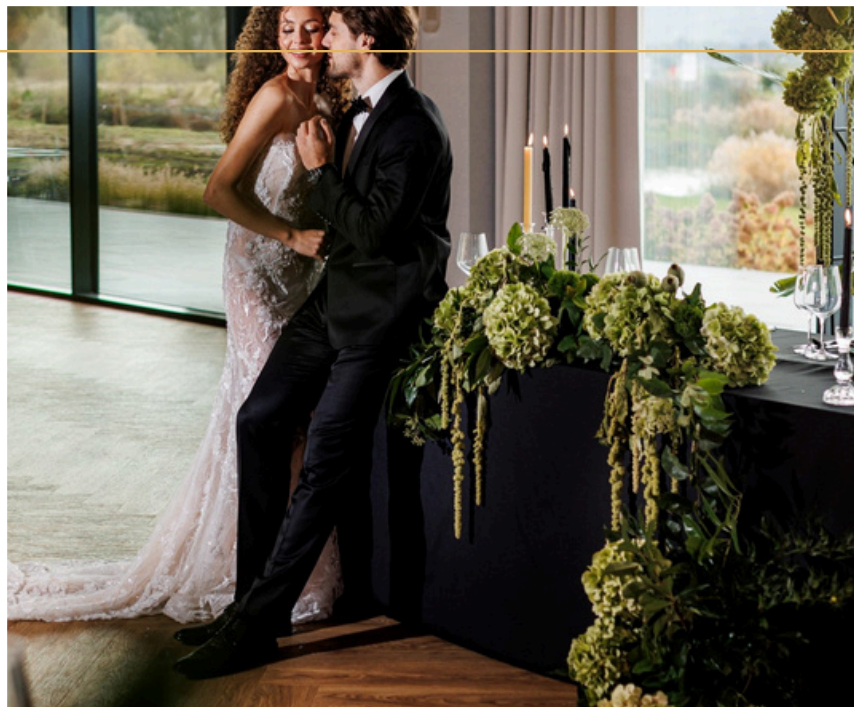
Dzieci do lat 3 – bezpłatnie, bez świadczeń

Dzieci 3-7 lat – 70% wartości menu

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

na stawach







PAKIET SZAFIROWY



399,00 opcja serwowana
429,00 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



419,00 opcja serwowana
439,00 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 czerwoną kapustą
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 połówiczka 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 gratain, 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

Pólmiski 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

Na Stawach 24, 33-340 Stary Sącz

