

na stawach

Oferta weselna 2027





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 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 2027

PAKIET SZAFIROWY

od 429,00 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 i dni świąteczne
to 150 osób

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

PAKIET DIAMENTOWY

od 449,00 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 i dni świąteczne
to 150 osób

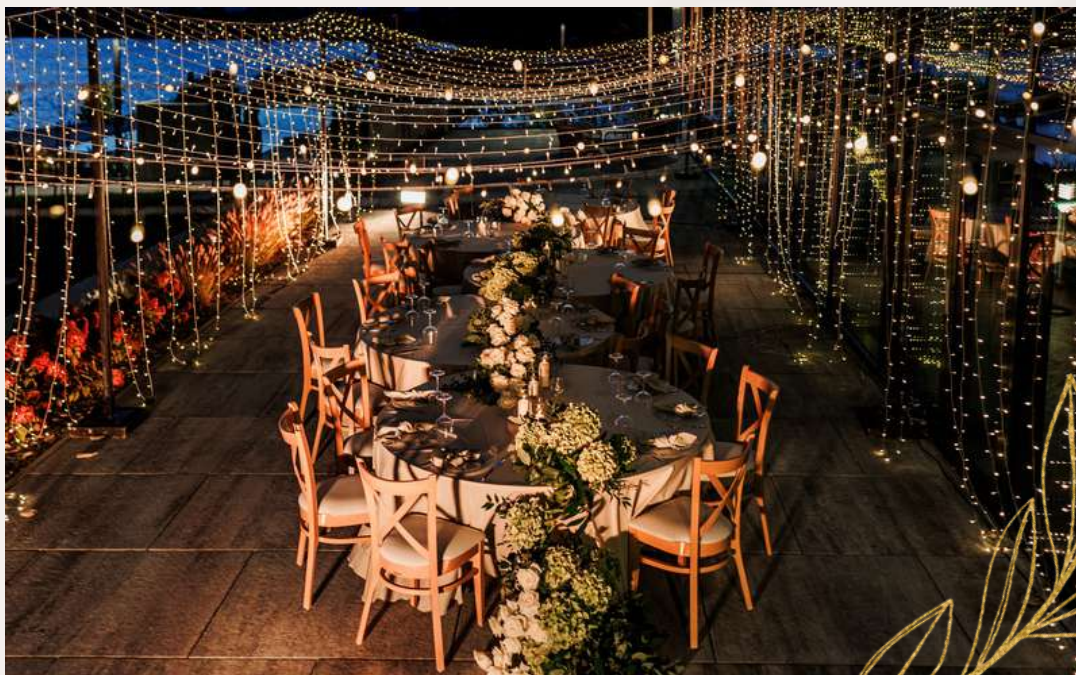
w sezonie niskim (styczeń – marzec oraz listopad
– grudzień)
wycena indywidualna

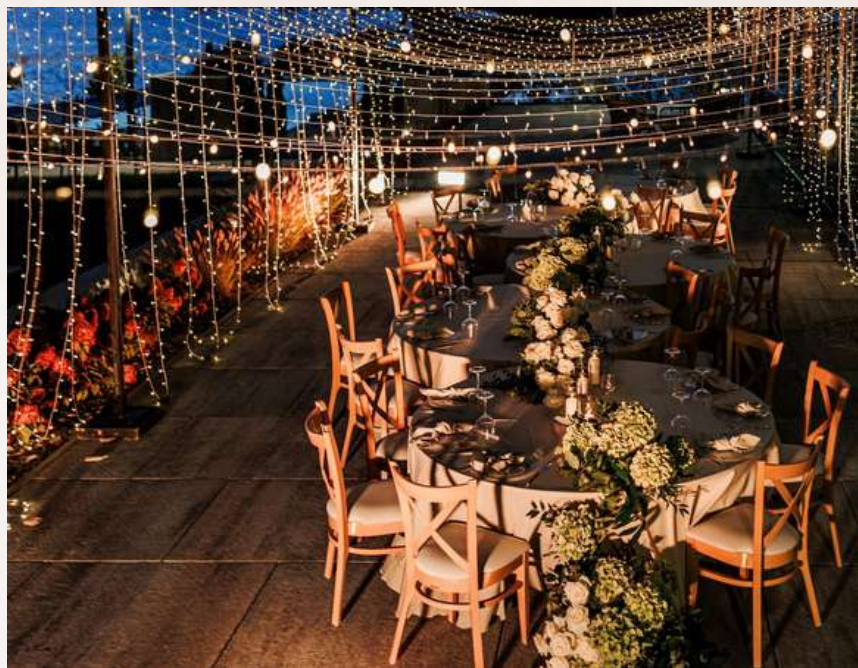
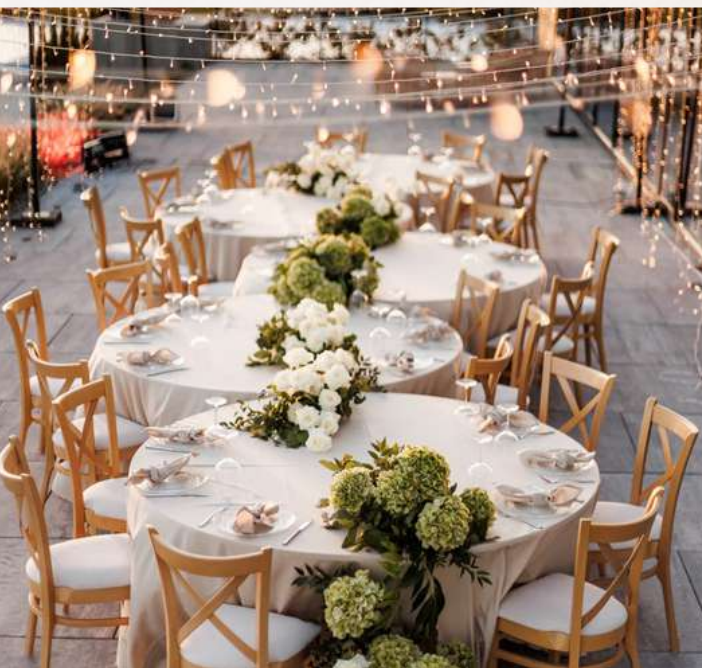
Z przyjemnością informujemy, że nie pobieramy opłaty za
wynajem sali. Chcemy, aby Wasze marzenia o idealnym wesel
mogły się spełnić bez kosztu wynajmu sali.

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



429,00 opcja serwowana

459,00 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 lnianki 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 (12 pozycji do wyboru)

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

Salatka jarzynowa

Salatka gyros

Salatka grecka

*Sushi – Futomaki/ Uramaki /Hosomaki

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 gratin, fasola szparagowa, sos szafranowy

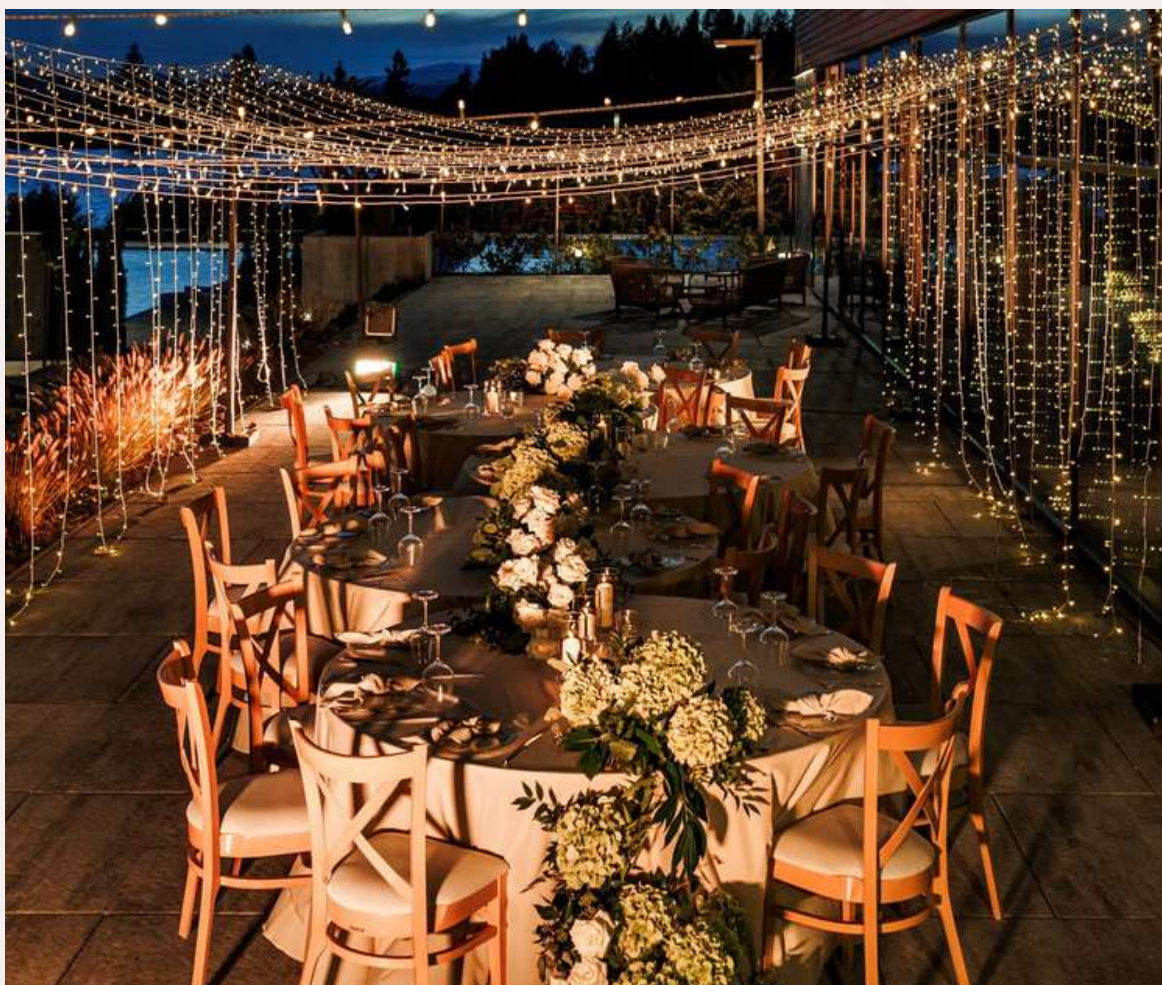
II danie ciepłe (jedno danie do wyboru)

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



449,00 opcja serwowana

469,00 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 lniarki 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 (12 pozycji do wyboru)

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

Salatka jarzynowa

Salatka gyros

Salatka grecka

*Sushi – Futomaki/ Uramaki /Hosomaki

Kompozycja pieczywa

Kompozycja sosów (tatarski, jabłkowo-chrzanowy, andaluzyjski, żurawinowy, miodowomusztardowy)



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

*danie premium płatne dodatkowo 20,00/ osoba



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

Uprzejmie informujemy, że przesłanie niniejszej oferty nie stanowi gwarancji rezerwacji terminu.

Wstępna rezerwacja obowiązuje przez 7 dni od momentu dokonania rezerwacji wstępnej. W celu jej utrzymania prosimy o podpisanie umowy oraz dokonanie wpłaty zadatku w wysokości 30% wartości kalkulacji w podanym terminie, czyli 5 dni od momentu podpisania umowy. Brak dopełnienia tych formalności będzie skutkowało automatycznym anulowaniem rezerwacji.

