



POD ZIELONYM  
*Dębem*



# OFERTA *weselna*



POD ZIELONYM DĘBEM

[WWW.PODZIELONYMDEBEM.PL](http://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-Bohumín, przy ryneczku urokliwego Starego Bogumína, 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 3 9 z ł

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

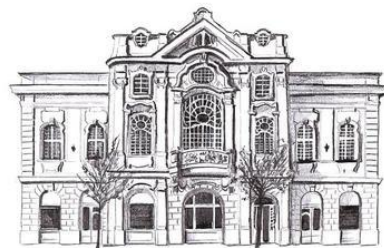
W soboty od czerwca do września na minimum 100\* osób

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

\* W przeliczeniu na pełne oferty

## PRZYSTAWKA:

- Domowy pasztet wieprzowy z migdałami i chutney morelowym
- Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwą z oliwek i parmezanem
- Terrina z kaczki, chutney z czerwonej kapusty z czarną porzeczką, assiatte z czerwonej cebuli



POD ZIEŁONYM

*Debem*

## ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

## DANIE GŁÓWNE:

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

- rolada wołowa
- udko z kaczki po królewsku
- wieprzowa polędwiczka w plastrach boczku, faszerowana suszoną śliwką, orzechami i czeskim serem niva
- pierś z kurczaka BBQ z chorizo i serem cheddar
- 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
- sosy: tradycyjny i śmietanowo-ziołowy



## DESER

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

## ZIMNA PŁYTA

[podana na stoły lub w formie bufetu]

- patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, domowy pasztecik, kiełbaski)
- tatar wołowy
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- plastry z kaczki sous-vide z sosem malinowym
- śledź z jabłkiem i cebulką
- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów
- galaretki drobiowe
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- sałatka z kuskus, z suszonymi pomidorami i warzywami
- 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
- gnocchi z ratatouille i parmezanem

## KOLACJA II

[w formie bufetu]

### MIĘSA:

- bitki cielęce z sosem grzybowym
- roladka drobiowa nadziewana serem feta, prosciutto i porem
- pieczone żeberka BBQ

### RYBY I DANIA BEZMIĘSNE:

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

### Dodatki:

- sałatka fresh
- sałatka Colesław
- frytki "super crunchy", młode ziemniaki w mundurkach, sos tatarski

## KOLACJA III

[w formie bufetu]

- barszcz z krokietem mięsny / 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



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 - 439 zł
- opłata za pakiet dekoracji i wynajem sali:  
rok 2025: 3000 zł | rok 2026: 3500 zł
- opłata za dekoracje kwiatowe  
rok 2025: min. 25 zł/os. | rok 2026: min. 28 zł/os.
- opłata za alkohol: według wybranego pakietu

## DODATKOWE INFORMACJE

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą - w cenie
- włoskie wino musujące na toast - 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 33 miejsca noclegowe\*:

- 11 klimatyzowanych pokoi z łazienkami

\* z uwzględnieniem dostawek

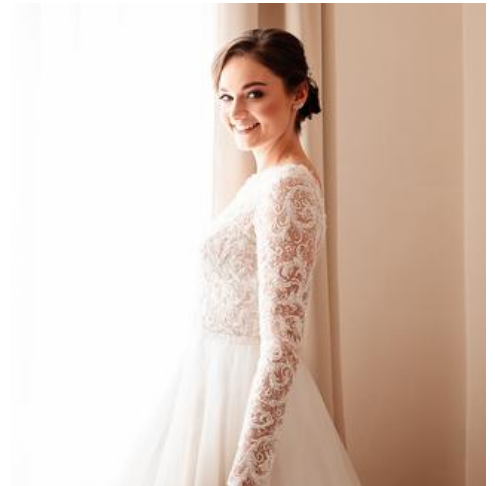
Wynajęcie całego hotelu to koszt: 4200 zł

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



# ALKOHOL

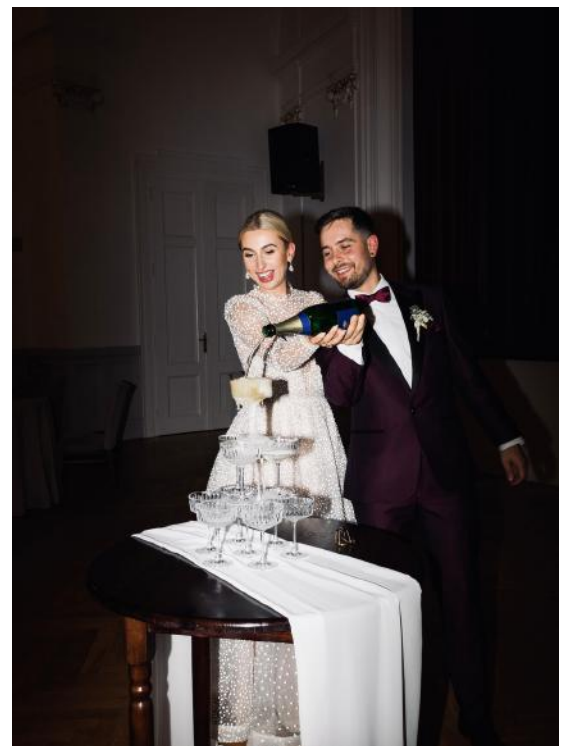
Oferujemy:

- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego mini browaru z rabatem 10%
- wina z naszej karty win z rabatem 30%

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

PAKIETY ALKOHOLI BEZ OGRANICZEŃ:

- piwo / wino / frizzante - 49 pln / os. pełnoletnia
- piwo / wino / frizzante / wódka (wyborowa) - 69 pln / os. pełnoletnia





# DEKORACJE

W CENIE

- kryształowe kieliszki dla wszystkich Gości
- złote sztuce 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 ramach
- 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* 250 zł

Cena zawiera:

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

Alkohol płatny dodatkowo.





# STÓŁ

## śroziemnomorski

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 sponata 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 płaskowyzu - **płatna dodatkowo: 400 zł** (powyżej 90 os. w cenie)



# ETAPY

## *planowania wesela*

### ZAPYTAJ O OFERTĘ

Zadzwoń lub napisz e-maila

### UMÓW SPOTKANIE

Z przyjemnością pokazemy 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](mailto:imprezy@podzielonymdebem.pl)

☎ +48 605 06 10 10

[www.podzielonymdebem.pl](http://www.podzielonymdebem.pl)

📷 [POD\\_ZELENYM\\_DUBEM](https://www.instagram.com/pod_zelenym_dubem)

📘 [/PODZIELONYMDĘBEM](https://www.facebook.com/podzielonymdebem)