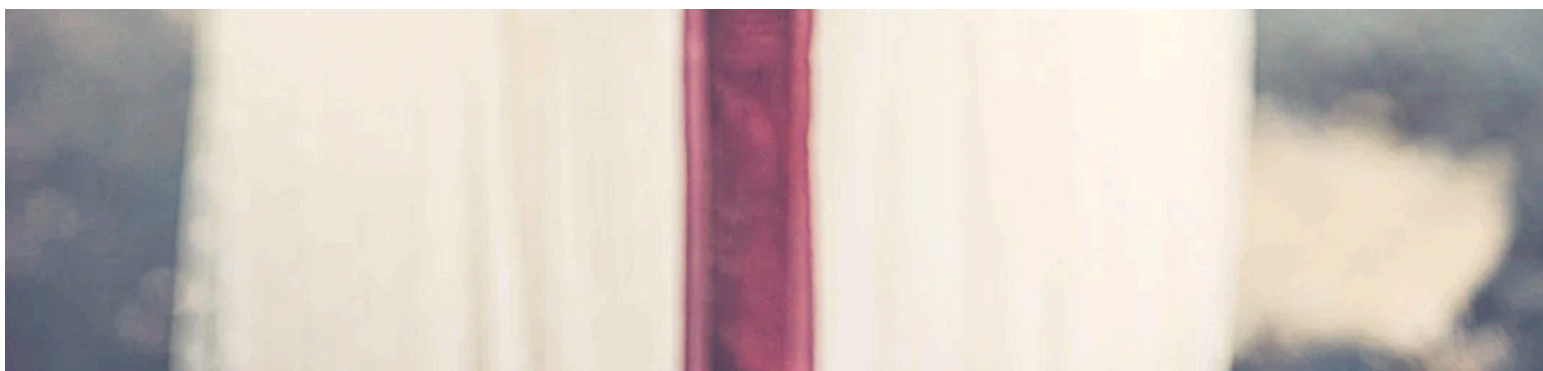




OFERTA WESELNA 2025

WWW.SOWIAGRAPA.PL



U NAS DIABEŁ TKWI W SZCZEGÓŁACH

- ♥ Wesele w wyjątkowej lokalizacji Rzecznka - Góry Sowie - woj. Dolnośląskie
- ♥ Przyjęcie dla maksymalnie 110 Gości w klimatycznej sali 200 m2 przy prostokątnych stołach
- ♥ Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w altanie na terenie Pensjonatu
- ♥ Możliwość organizacji poprawin w altanie grillowej w ogrodzie Pensjonatu
- ♥ Zakwaterowanie w pokojach z łazienką dla około 60 Gości
- ♥ Przestronny Plac Zabaw dla najmłodszych Gości
- ♥ Asysta Właściciela Pensjonatu
- ♥ Pomoc w doborze oprawy artystycznej oraz kulinarnej
- ♥ Pensjonat Sowia Grapa znajduje się w niewielkiej odległości od: Wałbrzych 23 km, Dzierżoniów 26 km, Świdnica 30 km, Wrocław 80km

PREZENTY DLA PARY MŁODEJ

- ♥ Zaproszenie dla Pary Młodej na romantyczną kolację w Pierwszą Rocznicę Ślubu
- ♥ Voucher na organizację przyjęcia rodzinnego z 5% rabatem na menu
- ♥ Wczesne zakwaterowanie w pokoju Pary Młodej
- ♥ Preferencyjne ceny noclegów dla Gości Pary Młodej w noc weselną
- ♥ W zależności od wybranej opcji menu miejsca noclegowe GRATIS
* śniadanie dodatkowo płatne

PROPOZYCJA MENU

Zestaw I
245,00 zł/od osoby

Zupa 1
Danie Główne 2
Dodatki 2
Surówki 2
Sosy 2

Zimne przekąski 5
Dania ciepłe 2

Bufet kawa-herbata
woda, soki

Zestaw II
295,00 zł/od osoby

Zupa 1
Danie Główne 3
Dodatki 2
Surówki 3
Sosy 3

Zimne przekąski 7
Dania ciepłe 3

Bufet kawa-herbata
woda, soki

Patera z owocami

Zestaw III
385,00 zł/od osoby

Zupa 1
Danie Główne 4
Dodatki 3
Surówki 3
Sosy 4

Zimne przekąski 10
Dania ciepłe 3

Bufet kawa-herbata
woda, soki, napoje gazowane

Patera z owocami

Bufet Ciast 2 kawalki / od osoby
5 Win Gruzinijskich

10 miejsc noclegowych
GRATIS

20 miejsc noclegowych
GRATIS

40 miejsc noclegowych
GRATIS



Powitanie chlebem i solą
Welcome drink

ZESTAW I
CENA **245,00 zł** / od osoby

Zupa (do wyboru 1)

Rosół wiejski z makaronem domowym z
Sowiej Grapy
Zupa serowa z grzankami i pomidorami
Mus z pomidorów z lanymi kluseczkami

Danie główne (do wyboru 2)

Pieczeń z karczku w sosie pieczeniowym
Kieszonki schabowe
z pieczarkami lub boczkiem
Udko z kurczaka w ziołach prowansalskich
Klopsiki wieprzowe
w sosie czosnkowo pietruszkowym
Filet drobiowy na parze + sos pieczarkowy
Żebra glazurowane

Dodatki (do wyboru 2)

Ziemniaki puree z koperkiem
Kluski śląskie
Ryż z warzywami

Surówki (do wyboru 3)

Marchew tradycyjna
Chrupiąca biała z koperkiem i porem
Kapusta czerwona z jabłkiem

Sosy (do wyboru 2)

Pieczeniowy ciemny, Pieprzowy,
Czosnkowo pietruszkowy

Zakąski zimne (do wyboru 5)

Śledzie z cebulką
Sałatka śledziowa z ogórkami,
grozkiem i zieleńią w śmietanie
Jajko w sosie tatarskim
Galaretki drobiowe
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Patory serów z winogronami
Swojskie dechy wędlin i kielbas
Pomidory przełożone mozzarellą w sosie
bazyliowo - czosnkowym
Sałatka meksykańska
Trikolor (brokuł, jajko, pomidorek
koktajlowy) z migdałami i śmietaną
Tradycyjna sałatka jarzynowa

Dodatki do zakąsek w cenie
chleb, sosy

Dania ciepłe (do wyboru 2)

Zupa serowa z pomidorami,
szczypiorkiem oraz grzankami
Barszcz czerwony z kołdunami wieprzowymi
Krokiety z brokułami, podgrzybkami
i kurczakiem w przyprawach
+ sos czosnkowy
Pikantna zupa gulaszowa z bułeczką
z sezamem

Napoje bezalkoholowe - bufet

kawa, herbata
woda niegazowana, soki

Noclegi

10 miejsc noclegowych GRATIS



Powitanie chlebem i solą
Welcome drink

Zupa (do wyboru 1)

Rosół wiejski z makaronem domowym
z Sowiej Grapy
Zupa podgrzybkowa z zacierką
Zupa serowa z grzankami i pomidorami
Mus z pomidorów z lanymi kluseczkami

Danie główne (do wyboru 3)

Pieczeń z karczku w sosie pieczeniowym
Kurczak w aromatycznym curry z warzywami
Kieszonki schabowe z pieczarkami lub
boczkiem
Roladki z indyka
faszerowane szpinakiem + sos
Dorsz w sosie cytrynowym
Żebra glazurowane
Schab duszony w kminku
Filet drobiowy na parze + sos pieczarkowy

Dodatki (do wyboru 2)

Ziemniaki puree z koperkiem
Kluski śląskie
Kasza jęczmienna z gulaszem warzywnym
Kasza gryczana z czerwoną soczewicą
Ryż w warzywach

Surówki (do wyboru 3)

Buraczki z zasmażaną papryką
Marchew tradycyjna
Kapusta pekińska z prażonymi ziarnami
Sałata lodowa
Chrupiąca biała z koperkiem i porem
Kapusta czerwona z jabłkiem

Sosy (do wyboru 2)

Pieczeniowy ciemny, Porowy, Pieprzowy
Pieczarkowy, Koperkowy
Czosnkowo pietruszkowy

Noclegi

20 miejsc noclegowych GRATIS

ZESTAW II

CENA 295,00 zł / od osoby

Zakąski zimne (do wyboru 7)

Śledzie z cebulką
Sałatka śledziowa z ogórkami, groszkiem
i zielenią w śmietanie
Ryba po grecku w zaprawie pomidorowej
Jajko w sosie tatarskim
Szpinakowe uszka z nadzieniem
pieczarkowym podane z suszonymi
pomidorami i czosnkiem
Galaretki drobiowe
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałata lodowa z rukolą w zalewie miodowo
czosnkowej z orzechami i winogronami
Śliwka rolowana w boczku
Sałatka z pora z czerwonym pieprzem
Paterki serów z winogronami
Swojskie dechy wędlin i kielbas
Pomidory przełożone mozzarellą w sosie
bazyliowo - czosnkowym
Sałatka meksykańska
Krucze muffinki z pastą np. z tuńczyka
Trikolor
(brokuł, jajko, pomidorek koktajlowy)
z migdałami i śmietaną
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ciasto francuskie
z łososiem i twarogiem czosnkowym
Pikantne tortille szpinakowe
Sałatka „grochowo – oliwkowo”
Carpaccio z buraka, ser kozi, migdały

Dodatki do zakąsek w cenie
chleb, sosy

Dania ciepłe (do wyboru 3)

Zupa serowa z pomidorami, szczypiorkiem
oraz grzankami
Barszcz czerwony z kołdunami jagnięcymi
Żurek staropolski
Krokiety z brokułami, podgrzybkami
i kurczakiem w przyprawach + sos
Pikantna zupa gulaszowa
z bułeczką z sezamem

Owoce

Paterki owoców sezonowych

Napoje bezalkoholowe - bufet

kawa, herbata
woda niegazowana, soki



Powitanie chlebem i solą
Welcome drink

Zupa (do wyboru 1)

Rosół wołowy Królewski z makaronem
domowym z Sowiej Grapy
Zupa podgrzybkowa z zacierką
Krem z cukinii z prażonymi ziarnami
Zupa serowa z grzankami i pomidorami

Danie główne (do wyboru 4)

Pieczeń z karczku w sosie pieczeniowym
Kurczak w aromatycznym curry z warzywami
Kieszonki schabowe z pieczarkami lub
boczkiem
Roladki z indyka faszerowane
szpinakiem + sos
Dorsz w sosie cytrynowym
Żebra glazurowane
Schab duszony w kminku
Filet drobiowy na parze + sos pieczarkowy

Dodatki (do wyboru 3)

Ziemniaki puree z koperkiem
Kluski śląskie
Kasza jęczmienna z gulaszem warzywnym
Kasza gryczana z czerwoną soczewicą
Pieczone ziemniaczki
Duszone warzywa na parze
Ryż z warzywami

Surówki (do wyboru 3)

Buraczki z zasmażaną papryką
Marchew tradycyjna
Kapusta pekińska z prażonymi ziarnami
Sałata lodowa
Chrupiąca biała z koperkiem i porem
Kapusta czerwona z jabłkiem

Sosy (do wyboru 4)

Pieczeniowy ciemny, Porowy, Pieprzowy,
Pieczarkowy, Koperkowy, Cytrynowy,
Marchewkowy, Czosnkowo pietruszkowy

Bufet słodki

Sernik, Eklerki, Jabłecznik

Owoce

Patery owoców sezonowych

Napoje bezalkoholowe – bufet

kawa, herbata
woda niegazowana, soki
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 Up – 1l)

Noclegi

40 miejsc noclegowych GRATIS

ZESTAW III CENA **385,00 zł** / od osoby

Zimne zakąski (do wyboru 10)

Śledzie z cebulką
Ryba po grecku w zaprawie pomidorowej
Łosoś w roladzie szpinakowej
Szpinakowe uszka z nadzieniem
pieczarkowym podane z suszonymi
pomidorami i czosnkiem
Galaretki drobiowe
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałata lodowa z rukolą w zalewie miodowo
czosnkowej z orzechami i winogronami
Śliwka rolowana w boczku
Sałatka z pora z czerwonym pieprzem
Patery serów z winogronami
Swojskie dechy wędlin i kielbas
Pomidory przełożone mozzarellą
w sosie bazyliowo – czosnkowym
Paszтет z barana
Ukraiński tort wątróbkowy
Sałatka meksykańska
Krucze muffinki z pastą np. z tuńczyka
Trikolor (brokuł, jajko, pomidorek
koktajlowy) z migdałami i śmietaną
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Ciasto francuskie z łososiem i twarogiem
czosnkowym
Pikantne tortille szpinakowe
Sałatka „grochowo – oliwkowo”
Sałatka Gyros
Carpaccio z buraka, ser kozi, migdały
Gruszka w szynce parmeńskiej,
twarożek Blue
Sałatka: rukola, burak, orzechy, mascarpone
+ sos cytrynowy

Dodatki do zakąsek w cenie
chleb, sosy

Dania ciepłe (do wyboru 3)

Zupa serowa z pomidorami,
szczypiorkiem i grzankami
Barszcz czerwony z koldunami jagnięcymi
Żurek staropolski
Krokiety z brokułami, podgrzybkami
i kurczakiem w przyprawach + sos
Mus z zielonego groszku lub zupa dyniowa
z prażonymi ziarnami
Pikantna zupa gulaszowa
z bułeczką z sezamem
Zupa szpinakowa z mięsnym klopsikiem
Zupa cebulowa

Alkohol

5 Win Gruzinińskich



POPRAWINY

Obiad 13:00-16:00

CENA 79,00 zł / od osoby
(w formie bufetu)

Zupa
Danie główne
2 rodzaje Mięsa
2 rodzaje Surówek
2 rodzaje Dodatki

Plener 14:00-19:00

CENA 120,00 zł / od osoby
(biesiada grillowa pod altaną grillową)

Zupa
3 rodzaje Mięsa grillowane
2 rodzaje Surówek
2 rodzaje Dodatki
smalec domowy
pajda chleba do krojenia
marynaty

Bankiet 14:00-20:00

CENA 135,00 zł / od osoby
(dania serwowane na talerzu)

Zupa
Danie Główne
2 rodzaje Mięsa
2 rodzaje Surówek
2 rodzaje Dodatki
5 zakąsek zimnych (bufet)
1 Danie Ciepłe

Napoje bezalkoholowe – bufet podczas każdej wersji poprawin

10 zł/ od osoby / bez limitu
kawa, herbata
woda niegazowana, soki

DODATKOWO PŁATNE

Stół wiejski

1390 zł (60-80 osób)
1560 zł (81-110 osób)

Rolada z boczku
faszerowana podana z tzatzikami
Schab faszerowany
z morelami i suszonymi śliwkami
Smalec domowy z wielką pajdą do krojenia
Żeberka na ciepło na bigosie staropolskim
Karczek pieczony
Swojskie procenty...
Kielbasy i kaszany
Szynka z własnej wędzarni!
Sosy, chrzany, ćwikła i marynaty

Napoje gazowane

10 zł/ but. 1l
Pepsi, Mirinda, 7UP

bądź korkowe:
- przyjęcie do 80 osób 200
zł/jednorazowo
- przyjęcie 81 i więcej 290
zł/jednorazowo

Dodatkowe danie na gorąco

15 zł/od osoby
minimum dla 70 osób

Bufet owocowy

20 zł/od osoby
minimum dla 70 osób

STÓŁ WŁOSKI – opcja dodatkowa

Alkohole

Wino białe, czerwone – 55 zł / but. 0,75 l
Piwo Żywiec 20l – 450 zł / keg 20 l
Piwo – 10-15 zł / but. 0,5 l



DODATKOWE INFORMACJE

Nocleg dla Gości Weselnych

Nocleg z bufetem śniadaniowym
110 zł/os (dzieci 4-12 lat 50 %)

Nocleg z bufetem śniadaniowym oraz
żurkiem domowym
120 zł/os (dzieci 4-12 lat 50 %)

Nocleg poza dniem wesele
(pt/sb lub nd/pon)
zgodnie ze standardowym cennikiem
zamieszczonym na stronie www

Śniadanie – dotyczy pokoi GRATIS
osoba dorosła – 25 zł/od osoby
dzieci do 10 lat – 15 zł /od osoby
dzieci o do 3 lat – gratis.

Dzieci oraz osoby funkcyjne

dzieci do lat 3 gratis
dzieci do lat 10 – płatne 50 %
dzieci powyżej 10 lat – płatne 100 %

osoby funkcyjne – płatne 50 %

Istnieje możliwość wynajmu okrągłych
stołów oraz innego typu krzeseł za
dodatkową opłatą – podwykonawca:
Event Chair – Jolanta Kowal

Korkowe

Nie pobieramy korkowego
za mocne alkohole

Pobieramy korkowe za wina 15 zł/butelka
0,75l oraz za piwo 5 zł/butelka 0,5l

Pobieramy jednorazową opłatę za
wprowadzenie swoich napoi gazowanych
j.w czyli 200 lub 290 zł/przyjęcie

Dekoracja Sali

Zapewniamy zastawę,
obrusy w uzgodnionej kolorystyce

Pokrowce na krzesła
wliczone są w cenę menu

Opłata w przypadku zaślubin plenerowych
(ew. poprawin w wersji grillowej) – 1600zł

opłata obejmuje wynajem, dekoracje altany
w ozdobne tiule oraz kompozycje kwiatów
na głównym stole

Istnieje możliwość dostawy produktów we
własnym zakresie.

Dotyczy wyłącznie: tort, ciasta, alkohol
wysokoprocentowy.

Dostawa tylko w warunkach chłodniczych
w dniu przyjęcia

**Oferta przygotowana dla min 70 osób
pełnopłatnych, w przypadku redukcji ilości
gości cena danego zestawu zostanie
ponownie przeliczona**



WARUNKI REZERWACJI

1. Zadek w wysokości 3500 zł warunkuje rezerwację terminu weselnego.
2. Zadek 50% wartości przyjęcia zgodnie z kalkulacją kosztów płatna podczas głównego spotkania, ale nie później niż 5 miesięcy przed planowaną pierwotną datą przyjęcia.

Pozostała wartości przyjęcia zgodnie z kalkulacją kosztów
płatna w ratach lub w całości w dniu przyjęcia.

Podczas głównego spotkania po uzyskaniu potwierdzeń od Gości ustalamy razem:

- a) Menu na I i II dzień
- b) Układ stołów i rozmieszczenie gości
- c) Harmonogram przyjęcia (1 / 2 dniowy)
- d) Rozkład pokoi i dodatkowe noclegi
- e) Ewentualne opcje dodatkowe
- f) Budżet i II ratę (50 %)

WAŻNE

Podana cena została przygotowana dla min 70 osób pełnopłatnych, w przypadku
mniejszej ilości osób zostanie ponownie przeliczona.

Cena może ulec modyfikacji w przypadku znaczących zmian w sytuacji
gospodarczej jak przykładowo: wzrost inflacji, zmiana stawek VAT,
wynagrodzeń podstawowych , nowych podatków itp.

Przewidywana ilość osób na przyjęciu podawana jest podczas spotkania po
otrzymaniu potwierdzeń od gości.,

Wiążąca ilość podawana jest 2 tygodnie przed przyjęciem

WARUNKI ANULACJI

W przypadku anulowania przyjęcia weselnego Zadek 3500 zł zostaje zwrócony,
jeżeli termin jest odwołany nie krócej niż 8 miesięcy przed
planowanym pierwotnym terminem.

Zwrot następuje do 60 dni od dnia pisemnego poinformowania o rezygnacji
z organizacji przyjęcia.

Zmiana terminu jest możliwa jednokrotnie, pod warunkiem dostępności alternatywnej daty,
lecz nie później niż w roku następującym.

Zmiana terminu jest możliwa nie później niż 8 miesięcy przed pierwotnym terminem
przyjęcia.





KONTAKT

PENSJONAT SOWIA GRAPA
Magdalena i Witold Drąg
Rzeczka 38, 58-320 Walim

Magdalena Drąg-Waga
+48 509 899 779 +48 507 119 350
biuro@sowiagrapa.pl

