



39-122 Kamionka 286, tel. +48 665 700 013, +48 17 778 84 77 katarzynawarzocho@cyziowka.pl biuro@cyziowka.pl

*Miłość stanowi przyprawę życia,  
a przyjęcie w Cyziówce uczyni ją  
jeszcze bardziej pikantną.*

## *Propozycja organizacji przyjęcia weselnego w Folwarku Cyziówka na rok 2020*

Jeśli szukają Państwo niepowtarzalnej scenarii stanowiącej oprawę waszego ślubu, to wymarzone miejsce jest Folwark Cyziówka. Jest to romantyczny zakątek ukryty na leśnej polanie z dala od miejskiego zgiełku. Wnętrza sal weselnych wykonane są z drewnianych bali, które tworzą wyjątkowy niepowtarzalny klimat jedyny taki w naszych okolicach. Poza wyjątkowością miejsca gwarantujemy Państwu znakomitą staropolską kuchnię opartą na starodawnych recepturach, profesjonalną obsługę oraz wysoki poziom świadczenia usług. Ośrodek dysponuje 58 miejscami noclegowymi w pokojach dwuosobowych z możliwością 10 dostawek. Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie niepowtarzalne sale do organizacji przyjęcia weselnego:

- ★ **Sala Balowa** - do 200 osób,
- ★ **Karczma** - do 60 osób.

Zgodnie z życzeniem Państwa, ustawiamy w nich stoły prostokątne lub okrągłe.

### CENNIK

- |  |                  |
|--|------------------|
| ★ obiad serwowany na talerzach             | cena : 240 zł    |
| ★ obiad serwowany na talerzach (dwa mięsa) | cena: 255 zł     |
| ★ obiad serwowany na półmiskach            | cena : od 265 zł |

## *Wyjątkowa oferta :*

Chcemy zaproponować Państwu powrót do tradycji wesel, które organizowali dziadowie czyli wesel w plenerze. Do dyspozycji oddajemy dwie hale namiotowe z profesjonalnym zapleczem, usytuowane na zadrzewionym terenie, pośród pięknej zieleni, nieopodal malowniczego jeziora. Możemy w nich zorganizować przyjęcie weselne nawet do 800 osób. Cenę ustalamy indywidualnie.

## *W ramach kompleksowej obsługi zapewniamy :*

- ★ porcelanową zastawę
- ★ klimatyzowane sale
- ★ duży i bezpłatny parking dla wszystkich gości
- ★ indywidualnie dobrane menu
- ★ parasole, stoliki i krzesała na zewnątrz dla gości
- ★ obrusy, serwetki i bieżniki
- ★ eleganckie pokrowce na krzesała
- ★ dekoracje z żywych kwiatów na stołach
- ★ plac zabaw dla dzieci
- ★ miejsca noclegowe dla 70 osób
- ★ dzieci do lat 2 - bezpłatnie, dzieci do lat 10 - połowa ceny
- ★ jezioro, plaże - wypoczynek dla gości po niezapomnianej zabawie
- ★ duży, zadaszony grill obok Sali
- ★ kilkunastohektarowy teren ze ścieżkami spacerowymi

## *W prezencie od Ośrodka Cyziówka:*

- ★ apartament dla Młodej Pary
- ★ promocyjna cena noclegów dla gości weselnych

## *Dodatkowo możemy Państwu pomóc w skorzystaniu z usług:*

- ★ profesjonalnej firmy przewozowej
- ★ florystki
- ★ barmanów

# Oferta Menu

Staropolskim zwyczajem witamy Młodą Parę chlebem, solą, wódką i wodą oraz Szampanem (wino musujące).

## Przystawka

jedna z propozycji do wyboru:

- pasztet Grand Marnier z kurczaka,
- ślimaczki z naleśników i łososia na roszone, pod galaretką,
- szparagi w szynce, pod galaretką.

## Główny obiad

### Zupy

jedna z propozycji do wyboru:

- tradycyjny rosół z makaronem,
- bulion drobiowy z warzywami i pulpecikami drobiowymi,
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym,
- krem z grzybów leśnych.

### Drugie danie

jedno mięso do wyboru serwowane porcjowo lub dwa mięsa do wyboru serwowane porcjowo:

- karkówka szpikowana śliwką i morelą,
- schab pieczony w sosie dworskim,
- polędwiczki wieprzowe,
- kotlet galicyjski z kostką duszony,
- schabowy z kością w trzech zbożach,
- kotleciki drobiowe z mozzarellą w grubo ziarnistej panierce,
- łopatką wieprzową pieczoną w warzywach i winie,
- rolada z indyka ze szpinakiem,
- udko z kurczaka faszerowane włoszczyzną,
- rolada z kurczaka z ananasem i szynką.

### Coś dla najmłodszych

jedna z propozycji do wyboru:

- filecik ze schabu panierowany,
- polędwiczki drobiowe,
- pulpeciki z indyka w sosie.

## *Dodatki do drugich dań*

jedna z propozycji do wyboru:

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- ziemniaki opiekane
- paluchy ziemniaczane
- frytki

## *Surówki*

trzy propozycje do wyboru:

- surówka z buraczków i papryki konserwowej,
- surówka z marchewki z mandarynkami,
- surówka z selera i ananasa,
- surówka z białej kapusty,
- surówka z buraczków w kostkę z chrzanem i jabłkiem,
- mizeria.

## *Desery*

jedna z propozycji do wyboru:

- szarlotka z lodami,
- pucharek lodowy,
- sernik z musem malinowym,
- w-z z konfiturą wiśniową.

## *I Kolacja Gorąca*

jedna z propozycji do wyboru:

- kotlecik z kureńca po litewsku z pieczarkami i serem w sosie czosnkowym na kaszy jęczmiennej i kapusty pekińskiej na różowo,
- polędwica wieprzowa po szlachecku z kaszą gryczaną, sałata lodową z porami i kapustą czerwoną,
- pierś z indyka w cieście na sosie kremowo-pomidorowym z białym ryżem i kolorowymi sałatkami,
- filet z kurczaka pod zbożową kruszonką z serem feta i papryką w sosie cygańskim na ryżu z warzywami, czerwoną kapustą i sałatką wiosenną na sosie winegret,
- żeberka duszone w sosie czosnkowym na kapuście z boczkiem, ziemniakami opiekanyymi w piecu i sałatką z buraków, jabłek i chrzanu,
- zraziki ze schabu „a la Radziwiłł” w bochnie chleba, z kaszą i sałatką wiosenną.

## *II Kolacja Gorąca*

jedna z propozycji do wyboru szwedzki stół:

- strogonow z makaronem pieprzowym,
- czarka czarownicy,
- mocny gulasz łowiecki z ziemniakami i grzybkami,
- potrawka z kurczaka, groszku zielonego i warzyw.

## *III Kolacja Gorąca*

jedna z propozycji do wyboru szwedzki stół:

- barszcz czerwony z paluszkami,
- barszcz czerwony z kapuśniaczkiem drożdżowym,
- żurek staropolski,
- zalewajka w bochnie chleba.

## *Zimny bufet*

pięć propozycji do wyboru szwedzki stół:

- wędliny z własnej wędzarni (karkówka, szynka, schab, antrykot),
- galaretką drobiową/wieprzową/z pstrągą,
- śledzik w trzech smakach,
- łosoś z musem koperkowym,
- dorsz po grecku,
- schab w galarecie z podgrzybkami lub maślakami,
- indyk z owocami w galarecie,
- karkówka ze skrzydełkami drobiowymi w galarecie.
- pieczywo.

## *Salatki*

dwie propozycje do wyboru szwedzki stół:

- sałatka jarzynowa,
- sałatka pieczarkowa z kokardkami,
- sałatka z wędzonym łososiem,
- sałatka z selera naciowego i kurczaka,
- sałatka z tuńczyka,
- lekka sałatka z kurczaka i winogron.

## *Napoje gorące*

bez ograniczeń:

- kawa,
- herbata.

## *Napoje zimne*

bez ograniczeń:

- soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka,
- woda mineralna z cytryną,
- pepsi, miranda, 7up, woda gazowana, niegazowana.

## *Bufet słodki*

szwedzki stół:

- ciasta, ciasteczka weselne,
- owoce sezonowe,
- pływający tort weselny serwowany na środku sali.

## *W podziękowaniu dla Gości*

- szyszka słodkości - jedna na parę



*Na Państwa życzenie, dodatkowo przygotowujemy:*

### *Wiejski stół*

cena 30 zł od osoby - powyżej 100 osób,  
cena od 90 do 100 osób - 35 zł:

- chleb wiejski tradycyjnie pieczony,
- gliniak smalcu wiejskiego z mięsem i cebulką,
- gliniak ogórków kiszonych,
- pasztet swojski,
- warkocze kiełbas wiejskich,
- udziec wieprzowy na ciepło lub zimno,
- żurawina,
- maśta wiejskie smakowe,
- mix pierogów: ruskie, z mięsem, z kapustą,
- salceson od chłopa,
- boczek faszerowany,
- studzienina,
- proziaki.

### *Prosiak pieczony w całości*

serwowany na sali

- ok. 30 kg, cena od 1800 zł

### *Jagnięcina pieczona*

sezonowo

- ok 12-15 kg, cena od 1500 zł

### *Łosoś pieczony w całości*

podawany na zimno  
pod szafranową galaretką

- do 3 kg, cena 500 zł

### *Fontanna czekoladowa*

z owocami i dodatkami

- do 4 godz. Cena - 17 zł od osoby, minimum 100 osób

### *Piramida przekąsek*

podawane na łyżeczkach: łosoś, kulki  
mięsne, jajka przepiórcze z kawiozem

- ok. 130 szt., cena 700 zł

## *Dania wegetariańskie*

pełny obiad

cena od osoby - 45zł

### *Zupy*

jedna z propozycji do wyboru:

- krem brokułowy,
- krem porowo-ziemniaczany z grzankami,
- krem kalafiorowy z curry, z groszkiem ptysiowym.

### *Drugie dania*

jedna z propozycji do wyboru:

- bukiet warzyw z prażonymi migdałami,
- kotleciki z czerwonej soczewicy,
- kotleciki z ryżu nieoczyszczonego.

### *Dodatki do drugich dań*

- placki z cukinii,
- kasza gryczana.

### *Stół wegetariański*

minimum 10 osób, cena 40 zł od osoby:

- humus w trzech smakach (pasta z soczewicy),
- guacamole (awokado, pomidor, ogórek kwaszony),
- świeże paluszki z warzyw w cukinii,
- pomidorki koktajlowe z serkiem tofu,
- łódeczki z ogórka z serkiem szczypiorkowym,
- kruche babeczki z chrzanem i jajkiem.

### *Alkohol*

- roll bar z piwem (Lech, Tyskie Żubr),
- wódka Finlandia, Wyborowa
- wino czerwone i białe,
- wybór innych alkoholi, według indywidualnych ustaleń.

## *Poprawiny*

Poprawiny to druga część i kontynuacja niezapomnianego wesela.

Na tę okazję przygotowaliśmy dla Państwa dwa miejsca:

- ★ w plenerze: duży zadaszony grill w samym środku leśnego kompleksu przy jeziorze,
- ★ sala balowa: tradycyjne poprawiny.

Cena i menu ustalane indywidualnie.

**Preferujemy indywidualne podejście do klienta, dlatego nasza oferta jest elastyczna i dopasowana do Państwa wymagań. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie zmian w menu.**

*U nas każda noc ma swoje menu, dlatego każde wesele jest wyjątkowe!*

Jeśli interesują Państwa szczegóły naszej oferty -  
prosimy o kontakt:

Dyrektor - Katarzyna Warzocha tel. 665 700 013  
e-mail: katarzynawarzocha@cyziowka.pl  
www.cyziowka.pl

**Ceny po podpisaniu umowy nie ulegają zmianie.  
Cyziówka zastrzega sobie możliwość zmian w menu.  
Oferta ważna od 1.05.2018 roku do 31.12.2020 roku.**

## Promocje i rabaty

1. Na przyjęcia organizowane od listopada do końca marca 10% rabatu na menu, z wyłączeniem świąt i Sylwestra.
2. Rabaty na noclegi dla gości weselnych, w miarę dostępności przedłużona doba hotelowa.
3. Promocyjne ceny poprawin.

## Ogólne warunki realizacji wesela

1. Po podjęciu decyzji przez Państwa Młodych o organizacji przyjęcia weselnego w Ośrodku Cyziówka, strony podpisują zobowiązującą umowę, popartą wpłaceniem zadatku w wysokości 3000 zł. W razie rezygnacji istnieje możliwość przepisania umowy (cesji) na dane innej osoby wskazane przez zamawiającego.
2. Na 6 miesięcy przed planowanym przyjęciem należy uiścić kolejny zadek w wysokości 5000 zł. Pozostała część należności płatna jest do 2 dni od terminu realizacji przyjęcia.
3. Ostateczna liczba gości weselnych powinna być potwierdzona najpóźniej 6 dni przed uroczystością weselną. W przypadku niedotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostaje obciążony pierwotnie złożonym zamówieniem.
4. Struktura pokoi – anulacja lub zamiana ilości zarezerwowanych pokoi, powinna nastąpić najpóźniej 2 miesiące przed terminem wesela. Niedotrzymanie terminu skutkuje obciążeniem za wszystkie zamówione pokoje.

### Dane do przelewu:

Bank Alior 21 1060 0076 0000 3260 0152 9910  
Cyziówka - Jan Cyzio, Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy 39-122 Kamionka 286