



SALA BALOWA

KAROLINA

OFERTA WESELNA

Sala Balowa Karolina

Prawdopodobnie najlepsze wesela na Świecie :)

783 990 280 / 781 969 468

www.sala-karolina.pl

www.facebook.com/salakarolina

kontakt@sala-karolina.pl

05-200 Wołomin, ul. Władysława Sikorskiego 17



SALA BALOWA

KAROLINA

Oferta weselna Pakiet Golden

SOBOTA i ŚWIĘTA – 205ZŁ | POZOSTAŁE DNI – 195ZŁ

TOAST POWITALNY (w standardzie)

- Przywitanie chlebem i solą
- Wino musujące

I DANIE GORĄCE (dwie zupy do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Flaczki po warszawsku
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Faszerowana polędwiczka suszonym pomidorem i mozzarellą w sosie pesto
- Pieczone udko z kaczki z sosem żurawinowym

III DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Faszerowana szpinakiem i serkiem pierś z kurczaka w sosie serowym
- Panierowana pierś z kurczaka (devolay) w sosie śmietankowo-koperkowym
- Eskalopki drobiowe z pieczarką i cebulką w sosie pomidorowo-ziółowym

IV DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Gulaszowa po zbójnicku
- Boeuf strogonow

V DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Barszчыk czerwony z krokietem
- Żurek z jajem i kiełbaską

DODATKI DO DAŃ (dwa do wyboru)

- Rozetki ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Opiekane ziemniaczki
- Kopytka

- Bukiet surówek
- Mix sałat z warzywami, vinegret
- Buraczki zasmażane
- Warzywa z wody
- Kapusta zasmażana

SŁODKOŚCI (w standardzie)

- Bufet z mixem ciast
- Bufet z owocami sezonowymi
- Deser serwowany: lody waniliowe na sosie wiśniowym, obsypane wiórkami czekoladowymi

Rezerwacja i dodatkowe informacje: 783 990 280/ 781 969 468



SALA BALOWA

KAROLINA

Oferta weselna Pakiet Golden

SOBOTA I ŚWIĘTA – 205ZŁ | POZOSTAŁE DNI – 195ZŁ

PRZEKĄSKI ZIMNE (siedem do wyboru)

- Półmisek mięs i wędlin
- Półmisek pasztetów: z żurawiną, drobiowy, tradycyjny z wątróbką
- Schab po warszawsku
- Śledziki: w oleju, w śmietanie, w pomidorach
- Mix jaj: tradycyjne w majonezie, z pieczarką, z suszonymi pomidorkami
- Roladki szpinakowe z białym serem i szpinakiem
- Nuggetsy z kurczaka z sosami
- Mini tortille z warzywami i kurczakiem
- Nóżki wieprzowe
- Indyk w maładze z owocami
- Śliwki pieczone w boczku
- Carpaccio ze schabu marynowanego w kolorowym pieprzu

PRZEKĄSKI W STANDARDZIE

- Świeże warzywa
- Pieczywo mieszane

SAŁATKI (dwie do wyboru)

- Sałatka meksykańska z nachosami, kukurydzą, czerwoną fasolą, serem żółtym i pikantną wieprzowiną w sosie jogurtowym
- Sałata z ananase, szynką, kukurydzą i selerem konserwowym
- Sałatka grecka z serem solankowym i oliwkami
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, serem valbom, w sosie miodowo musztardowym
- Capresse z pomidorami i mozzarellą z sosem bazyliowym i orzechami włoskimi
- Sałatka gyros
- Sałatka brokułowa z serem feta i płatkami migdałów
- Sałatka hawajska z ananase i pieczonym indykiem

NAPOJE (bez limitu)

- Bufet z kawą i herbatką
- Soki owocowe – jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka
- Napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite
- Woda z miętą i cytryną

Rezerwacja i dodatkowe informacje: 783 990 280/ 781 969 468



SALA BALOWA

KAROLINA

Oferta weselna Pakiet Premium

SOBOTA I ŚWIĘTA – 235ZŁ | POZOSTAŁE DNI – 215ZŁ

TOAST POWITALNY (w standardzie)

- Przywitanie chlebem i solą
- Wino musujące

I DANIE GORĄCE (dwie zupy do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Flaczki po warszawsku
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szparagów z musem pomidorowym
- Gulaszowa po zbójniku

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Faszzerowana polędwiczka suszonym pomidorem i mozzarellą w sosie pesto
- Pieczone udko z kaczki z sosem żurawinowym

III DANIE GORĄCE (danie serwowane na Sali)

Deska mięs pieczonych a na niej:

- Szynka pieczona ze świeżymi ziołami, Żeberka w sosie pomidorowo miodowym, Golonka duszona w piwie, Karków pieczona, Szaszłyki drobiowe, Pierogi z kapustą i grzybami, Pierogi ruskie, Sos tzatzyki, Ziemniaczki opiekane w świeżych ziołach, Kasza z bekonem, Sałatka z ogórka i cebulki w sosie musztardowo-miodowym, Kapustka na ciepło

VI DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Faszzerowana szpinakiem i serkiem pierś z kurczaka w sosie serowym
- Panierowana pierś z kurczaka (devolay) w sosie śmietankowo-koperkowym
- Eskalopki drobiowe z pieczarką i cebulką w sosie pomidorowo-ziołowym

V DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Barszczyk czerwony z krokiem
- Żurek z jajem i kielbaską
- Boeuf strogonow

DODATKI DO DAŃ (dwa do wyboru)

- Rozetki ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Opiekane ziemniaczki
- Kopytka

- Bukiet surówek
- Mix sałat z warzywami, vinegret
- Buraczki zasmażane
- Warzywa z wody
- Kapusta zasmażana

DESER SERWOWANY (jeden do wyboru)

- Kompozycja lodów z owocami, bitą śmietaną i bakaliami
- Suflet czekoladowy podany z lodami śmietankowymi i sosem wiśniowym
- Panna Cotta na musie z owoców leśnych
- Gruszka marynowana cynamonem, goździkach i wanilii z sosem wiśniowym i bitą śmietaną

Rezerwacja i dodatkowe informacje: 783 990 280/ 781 969 468



SALA BALOWA

KAROLINA

Oferta weselna Pakiet Premium

SOBOTA I ŚWIĘTA – 235ZŁ | POZOSTAŁE DNI – 215ZŁ

PRZEKĄSKI ZIMNE (osiem do wyboru)

- Półmisek mięs i wędlin
- Półmisek pasztetów: z żurawiną, drobiowy, tradycyjny z wątróbką
- Tatar wołowy serwowany na paterach
- Łosoś w cieście francuskim
- Schab po warszawsku
- Śledziki: w oleju, w śmietanie, w pomidorach
- Mix jaj: tradycyjne w majonezie, z pieczarką, z suszonymi pomidorkami
- Roladki szpinakowe z białym serem i szpinakiem
- Nuggetsy z kurczaka z sosami
- Mini tortille z warzywami i kurczakiem
- Nóżki wieprzowe
- Indyk w maladze z owocami
- Śliwki pieczone w boczk
- Carpaccio ze schabu marynowanego w kolorowym pieprzu

PRZEKĄSKI W STANDARDZIE

- Świeże warzywa
- Pieczywo mieszane

NAPOJE (bez limitu)

- Bufet z kawą i herbatką
- Soki owocowe – jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka
- Napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite
- Woda z miętą i cytryną
- Woda gazowana w buteleczkach

SAŁATKI (cztery do wyboru)

- Sałatka meksykańska z nachosami, kukurydzą, czerwoną fasolą, serem żółtym i pikantną wieprzowiną w sosie jogurtowym
- Sałata z anansem, szynką, kukurydzą i selerem konserwowym
- Sałatka grecka z serem solankowym i oliwkami
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, serkiem valbom, w sosie miodowo musztardowym
- Capresse z pomidorami i mozzarellą z sosem bazyliowym i orzechami włoskimi
- Sałatka gyros
- Sałatka brokułowa z serem feta i płatkami migdałów
- Sałatka hawajska z anansem i pieczonym indykiem

SŁODKOŚCI

- Bufet z mixem ciast
- Ciasta serwowane na oddzielnych paterach: sernik po wiedeńsku, szarlotka, beza
- Bufet z owocami sezonowymi
- Deserki bufetowe
- Mini galaretki
- Fontanna czekoladowa lub fondue z owocami i piankami
- Tort weselny (bez marcepanu i kwiatów)

Rezerwacja i dodatkowe informacje: 783 990 280/ 781 969 468



SALA BALOWA

KAROLINA

Oferta weselna

POPRAWINY – 75zł/os

I DANIE GORĄCE (jedna zupa do wyboru)

- Gulaszowa po zbójnicku
- Żurek z jajkiem i kiełbaska
- Biały barszczyk z chrzanem i kiełbaską
- Kapuśniak na wędzonce

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z puree ziemniaczonym i zestawem surówek
- Kotlet schabowy zapieczony mozzarellą i pomidorem z opiekаныmi ziemniakami i mixem sałat z warzywami
- Panierowana pierś z kurczaka zapieczona mozzarellą i pomidorem z opiekаныmi ziemniakami i mixem sałat z warzywami
- Tradycyjny devolay z masełkiem z kopytkami w sosie koperkowym z zestawem surówek

- Przekąski zimne, ciasta, owoce, inne bufety oraz napoje pozostałe z wesela.
- Bufet z kawą i herbatą
- Czas trwania poprawin do 6h (maksymalnie do 20.00)

DO WYBORU W KAŻDYM PAKIECIE

Dania wegetariańskie i wegańskie

- Camembert w panierce z sosem z żurawiny na bukiecie sałat
- Bakłażan faszerowany warzywami i ryżem zapieczony serem
- Ratatouille warzywne

Dania wegetariańskie i wegańskie

- Nuggetsy z piersi kurczaka z frytkami, mizerią i ketchupem
- Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym z puree ziemniaczonym i surówką z marchewki

DODATKOWE ATRAKCJE PŁATNE

- STÓŁ WIEJSKI – 1000zł
(wiejskie wyroby (szynki, kaszanka, boczek, kiełbasa, kabanosy, pasztety własnego wypieku, smalec, salceson, moskole z masłem czosnkowym i twarożkiem, grillowana biała kiełbaska z duszoną cebulką, pikle, grzybki marynowane, sałatka ziemniaczana, chleb wiejski, sos tatarski, ogórki kiszzone, musztarda, chrzan, sos czosnkowy)
- SUSHI W BUFECIE – od 800zł
- SZKŁO SERÓW – 500Zł
- SZKŁO RYB WĘDZONYCH - 750zł
- TORT WESELNY – 70zł/KG
- TORT MARCEPANOWY – 95zł/KG
- SERWOWANIE TORTU KLIENTA – 200zł
- DEKORACJA KWIATOWA TORTU – WYCENA INDYWIDUALNA
- STÓŁ DESEROWY – 700zł
(fontanna czekoladowa z piankami i mini deserki)
- GOŚCINIEC Z CIASTAMI – 16zł/SZT
- OPAKOWANIA NA POTRAWY POZOSTAŁE PO PRZYJĘCIU – 50zł /50 SZT
- KOKARDY NA POKROWCE - 2zł/SZT
- PLAN STOŁÓW NA SZTALUGĘ – 100zł
- MENU NA STOŁY – 100zł
- DEKORACJA KWIATOWA SALI – OD 800zł

DODATKOWE ATRAKCJE W STANDARDZIE

- DEKORACYJNA ŚCIANKA ZA PARĄ MŁODĄ
- BIAŁE POKROWCE NA KRZESŁA
- SZTALUGA NA PLAN STOŁÓW
- NR STOŁÓW
- CZERWONY DYWAN I LATARENKI NA WEJŚCIE
- LICENCJA ZAIKS
- ŚWIECZNIKI I WAZONY NA STOŁY



SALA BALOWA

KAROLINA

Oferta weselna

OGÓLNE WARUNKI REALIZACJI PRZYJĘCIA

1. Wstępna rezerwacja terminu przyjęcia weselnego – ważna 7 dni; w przypadku potrzeby wcześniejszej informacji o terminie zastrzegamy sobie prawo kontaktu telefonicznego
2. Potwierdzeniem terminu jest wpłacenie zadatku. Zadatek jest bezwrotny i zaliczany na poczet płatności za przyjęcie.
3. Menu oraz ostateczna ilość Gości ustalana jest na 14 dni przed planowanym przyjęciem – wtedy również następuje rozliczenie 90% przyjęcia. Pozostała należność płatna jest do 2 dni od terminu realizacji przyjęcia.
4. Podane ceny obowiązują przy realizacji przyjęcia na minimum 120 osób dorosłych; Do przyjęcia poniżej 120 osób dorosłych należy doliczyć 15zł/os
5. Koszt menu dla dzieci:
 - do 3 roku życia bezpłatnie
 - do 11 roku życia – 50% ceny głównej
6. Koszty menu dla obsługi technicznej (zespół, fotograf, kamerzysta i inni):
 - zamówienie menu - przekąski, dania główne – 80% ceny głównej
 - zamówienie menu – same dania główne – 50% ceny głównej
7. Czas trwania przyjęcia weselnego ograniczony jest do godziny 5.00
8. Czas trwania poprawin ograniczony jest do 20 – max 6h

Dzięki doświadczeniu wiemy, że przy organizacji każdego przyjęcia liczy się indywidualne podejście do Klienta – nasza oferta może zostać elastycznie dostosowana do Państwa potrzeb i oczekiwań. Dopełnimy wszelkich starań aby TEN dzień był jednym z najwspanialszych dni w Państwa życiu

Zapraszamy serdecznie

W razie dodatkowych pytań
pozostajemy do dyspozycji

Rezerwacja i dodatkowe informacje: 783 990 280/ 781 969 468