



BACÓWKA
RADAWA & SPA



Weselmy się

Ślub to jeden z najważniejszych dni w Waszym życiu. Pozwólcie przenieść się w magiczne miejsce, które sprawi że ten czas zapadnie na zawsze w Waszej pamięci.

Wyjątkowa oprawa przyjęcia oraz dopracowanie najmniejszych detali to Nasza specjalność.
Specjalność BACÓWKI RADAWA & SPA.

Aby czas przygotowań do przyjęcia przebiegał w przyjaznej atmosferze zapewnimy do Państwa dyspozycji konsultanta weselnego, który pomoże zarówno w doborze menu, przedstawi ofertę firm zapewniających oprawę muzyczną jak również będzie służył pomocą na każdym etapie planowania uroczystości a także w trakcie całego wydarzenia.

Bacówka RADAWA & SPA to obiekt, w którym kompleksowo zorganizować można czas związany z tak wyjątkowymi chwilami, poczynając od wieczoru panieńskiego i kawalerskiego, poprzez przyjęcie weselne a kończąc na poprawinach.

... bo robimy takie wesela, że hej !



www.bacowkaradawa.pl | tel. 530 530 511 | repcja@bacowkaradawa.pl



PAKIETY PRZYJĘĆ WESELNYCH



PAKIET 200 PLN / OSOBA

STARTER

Pate z kaczki

jabłko / wiśnia / mięta / mizuna

ZUPA

Rosół z wiejskiej kury

domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowany filet z kaczki

gruszka / pietruszka / ziemniak confit

/ selekcja sałat

DESER

Flan Waniliowy

selekcja sezonowych owoców

BUFET ZIMNY

Selekcja wolno pieczonych wędlin

własnego wypieku

schab / szynka / karkówka

Selekcja serów

Pikle

Dipy

tatarski / chrzanowy

Selekcja chrupiących sałat

Salatka jarzynowa

Masła smakowe

Smalec

Pieczywo

BUFET SŁODKI

Selekcja ciast własnego wypieku

sernik / szarlotka / brownie

Selekcja sezonowych owoców

BUFET CIEPŁY

Żur na zakwasie

Wolno gotowany schab

Blanszowane warzywa sezonowe

Pieczone ziemniaki w rozmarynie

Pierogi z serem

DANIE SERWOWANE

o godz. 23:00

Zupa gulaszowa

DANIE SERWOWANE

o godz. 01:00

Pieczony filet z kurczaka

młode ziemniaki / selekcja sałat

PAKIET 215 PLN / OSOBA

STARTER

Podhalański oscypek

żurawina / szczawik zajęczy

ZUPA

Krem z wędzonego kalafiora

orzeszki pini / cutney gruszka

DANIE GŁÓWNE

Kaczka Piżmowa

ziemniaki / palone masło / borówka

/ młoda marchew / romanesco / storczyk

DESER

Affogato

biała czekolada / orzech laskowy / espresso / tymianek

BUFET ZIMNY

Selekcja wolno pieczonych wędlin

własnego wypieku

schab / szynka / karkówka

Selekcja serów

Pikle

Dipy

tatarski / chrzanowy

Selekcja chrupiących sałat

żurawina / oscypek

Salatka z kurczakiem zagrodowym

selekcja sałat / kurczak / bekon / parmezan

Masła Smakowe

Smalec

Pieczywo

BUFET SŁODKI

Selekcja ciast własnego wypieku

sernik / szarlotka / brownie

Selekcja sezonowych owoców

BUFET CIEPŁY

Krem pomidorowy

Wolno gotowany schab

Grillowane warzywa sezonowe

Pieczone ziemniaki w rozmarynie

Pierogi z serem

DANIE SERWOWANE

o godz. 23:00

Żur na zakwasie z jajkiem i kielbasą

DANIE SERWOWANE

o godz. 01:00

Pieczony filet z kurczaka

młode ziemniaki / selekcja sałat

PAKIET 255 PLN / OSOBA

STARTER

Assiet z buraka

kozi ser / szczawik zajęczy

ZUPA

Rosół z wiejskiej kury

domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

Skoki z królika wolno gotowane w polskim cydrze

chrupiące sałaty / gratin tymiankowe

/ mus z wędzonego kalafiora

DESER

Mus Czekoladowy

palone orzechy / jabłko / wanilia

BUFET ZIMNY

Selekcja wolno pieczonych wędlin

własnego wypieku

schab / szynka / karkówka

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Selekcja serów

Selekcja pasztetów

Pikle

Dipy

tatarski / chrzanowy

Selekcja chrupiących sałat

żurawina / oscypek

Salatka z kurczakiem zagrodowym

selekcja sałat / kurczak / bekon / parmezan

Masła smakowe

Smalec

Pieczywo

BUFET SŁODKI

Selekcja ciast własnego wypieku

sernik / szarlotka / brownie

Selekcja sezonowych owoców

BUFET CIEPŁY

Żur na zakwasie z białą kielbasą

Wolno pieczone żeberka ze śliwką

Bigos

Pierogi cielęce

Młode ziemniaki z koperkiem

Ratatouille

DANIE SERWOWANE

o godz. 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIE SERWOWANE

o godz. 01:00

Kaczka Confit

pieczona gruszka / puree z palonym masłem

/ świeże zioła



BACÓWKA
RADAWA & SPA

