

NOWA  
*Bańń*

OFERTA  
ŚLUBNA

2026

PAKIET PREMIUM



MIŁOŚĆ



---

# *My* NOWA *Baśń*

**W**esele to wielkie życiowe wydarzenie, które każdemu z nas pozostaje głęboko w sercu. Nawet po wielu latach budzi gamę emocji i wspomnień. Z perspektywy czasu dostrzegamy, jak ważny jest wybór miejsca oraz profesjonalna, życzliwa i doświadczona pomoc przy organizacji przyjęcia.

Sala Bankietowa Nowa Baśń dzięki profesjonalnej obsłudze, stylowemu wnętrzu, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością, a przede wszystkim legendarnej, smacznej kuchni, pozwoli zrealizować marzenia o najpiękniejszej uroczystości weselnej. Dodatkowo, na Gości czeka ok. 100 miejsc noclegowych w elegancko urządzonej pokojach.

JESTEŚMY PO TO BY SPEŁNIAĆ PAŃSTWA ŻYCZENIA I MARZENIA.  
BY KAŻDA UROCZYSTOŚĆ MIAŁA SWÓJ UNIKALNY CHARAKTER  
I BYŁA PAŃSTWA NOWĄ BAŚNIĄ.

# W cenie Menu Weselnego

oferujemy:

- Klimatyzowaną salę
- Możliwość wyboru stołów: prostokątne i okrągłe (za dopłatą)
- Bezpłatne miejsca parkingowe
- Przyjęcie weselne do wschodu słońca
- Tradycyjne przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie ceremonii powitalnej
- Do obiadu na życzenie serwujemy zimne piwo lane 0,3 l
- Rabaty dla dzieci
- Profesjonalną i miłą obsługę kelnerską
- Ceremoniał gastronomiczny podkreślający uroczysty i niepowtarzalny charakter wieczoru
- Apartament dla Pary Młodej
- Śniadanie dla Nowożeńców serwowane do apartamentu
- Projekcję zdjęć z rzutnika multimedialnego
- Profesjonalne doradztwo i pomoc począwszy od przygotowań Przyjęcia, aż do jego zakończenia

## Polecamy Państwu usługi dodatkowo płatne:

- Rozbudowanie menu o wino, czysty alkohol oraz barek wykwinnych trunków zgodnie z zamówieniem
- Preferencyjne ceny na noclegi dla Gości weselnych
- Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w obiekcie
- Słodki stół
- Wiejski stół
- Bufet owocowy
- Napis MIŁOŚĆ
- Fontanna czekoladowa



# Menu Weselne

## (propozycja)

CENA PAKIETU DWUDNIOWEGO NA 2026 ROK:

**360 ZŁ (I DZIEŃ) + 105 ZŁ (POPRAWINY)**

CENA PAKIETU JEDNODNIOWEGO NA 2026 ROK: **380 ZŁ**

## OBIAD

### PRZYSTAWKA

Pasztet z dodatkiem kaczjej wątróbki z nutką żurawiny podany na grzance

### ZUPA

Rosół bursztynowy z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

Mięsa (2 porcje na os., 4 rodzaje, podawane półmiskowo)

- Polędwiczki w sosie grzybowo - truflowym
- Devolay panierowany ze szpinakiem, serem feta i czosnkiem
- Śląska rolada wieprzowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
- Medalion z kurczaka w aromacie bazylii z dodatkiem suszonych pomidorów opasane boczkiem wędzonym (w sosie bazyliowym)

### Dodatkowa opłata:

- Grillowany łosoś z masłem ziołowym
- Śląska rolada **wołowa** faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką

Dodatki skrobiowe (2 rodzaje)

- Kluski śląskie
- ziemniaki z masłem oprószone koperkiem

Surówki (4 rodzaje)

- Modra kapusta podawana na ciepło
- Surówka z białej kapusty z marchewką i koperkiem
- Surówka z marchewki i pora ze śmietaną
- Surówka z buraczków z cebulą

## ZIMNA PŁYTA

8 dodatków (w tym 2 sałatki)

- Warstwowa sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka makaronowa z zielonym ogórkiem i szynką konserwową
- Deska serów: bombony serowe, sery dojrzewające, sery żółte
- Kąski drobiowe, kulki z kurczaka, skrzydełka z sosem czosnkowym
- Rolada w cieście szpinakowym z łososem
- Deska mięs pieczonych i wędzonych wędlin
- Ptysie wytrawne z lekkim musem z dodatkiem łososia i koperku
- Galaretki drobiowe
- Pieczywo

## I KOLACJA (1 porcja/os.)

- Bitki wieprzowe w sosie własnym i pieczone ziemniaki z rozmarynem w asyście grillowanych warzyw serwowane z surówką z kapusty pekińskiej

## II KOLACJA

Specjalność Szefa Kuchni:

- Płonący udziec wieprzowy
- Kapusta zasmażana
- Kopytka po wiejsku z cebulką i boczkiem

## III KOLACJA

- Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

## NAPOJE

Napoje gorące

- Bufet herbaciano-kawowy przez całość trwania przyjęcia

Napoje zimne - bez ograniczeń

- Gazowane (PEPSI, MIRINDA, 7UP)
- Niegazowane (soki: jabłkowy, pomarańczowy, woda)

## POPRAWINY

### OBIAD DWUDANIOWY

**Zupa** (podawana w wazach na stół)

- Żurek z kielbasą, ziemniakami i jajkiem, przyprawiany zielonym majerankiem

**Danie główne** (serwowane porcjowo)

- Karkówka w sosie myśliwskim na podgrzybkach serwowana z krokietem ziemniaczanym i czerwoną kapustą

**Zimna płyta** (bufet szwedzki)

**Kolacja** (1 porcja na os.)

- Kociołek wypełniony zupą gulaszową serwowany z pieczywem





# SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Z CHĘCIĄ UDZIEŁĘ PAŃSTWU WYCZERPUJĄCYCH ODPOWIEDZI NA KAŻDE PYTANIE

MANAGER: 516 006 642 / [KONTAKT@NOWA-BASN.PL](mailto:KONTAKT@NOWA-BASN.PL)

---

NOWA BAŚŃ / SALA BANKIETOWO-KONFERENCYJNA / UL. PIŁSUDSKIEGO 40 / 48-303 NYSA