

NOWA
Baśń

OFERTA
ŚLUBNA

2026

PAKIET PREMIUM



MIŁOŚĆ



Nowa *Baśń*

Wesele 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 urządzonych 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:

- Preferencyjne ceny na noclegi dla Gości weselnych w dniu przyjęcia
- Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w obiekcie i w altance ogrodowej
- Słodki stół
- Wiejski stół
- Napis MIŁOŚĆ
- Fontanna czekoladowa



Menu Weselne

(propozycja)

CENA PAKIETU DWUDNIOWEGO NA 2026 ROK:

390 ZŁ (I DZIEŃ) + 115 ZŁ (POPRAWINY)

CENA PAKIETU JEDNODNIOWEGO NA 2026 ROK: **410 ZŁ**

OBIAD

PRZYSTAWKA

Pasztet z dodatkiem kaczej 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 z serem, szynką, chrzanem i natką pietruszki
- 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
- Deska mięs pieczonych
- Kąski drobiowe, kulki z kurczaka, skrzydełka z sosem czosnkowym
- Rolada w cieście szpinakowym z łososiem
- Mini tatarry wołowe podane na tostach
- Wytrawne ptysie, kruche babeczki i rożki z ciasta francuskiego
- Pieczywo

I KOLACJA (1 porcja/os.)

- Bitki wieprzowe w sosie własnym, puree ziemniaczane serwowane z surówką z kapusty pekińskiej

II KOLACJA

Specjalność Szefa Kuchni:

- Polędwica wołowa w sosie black pepper
- Kopytka
- Surówka

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)

OWOCE

- Bufet owocowy

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 UDZIELĘ PAŃSTWU WYCZERPUJĄCYCH ODPOWIEDZI NA KAŻDE PYTANIE

MANAGER: 516 006 642 / KONTAKT@NOWA-BASN.PL

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