

# OFERTA *wesele*



**MANAGER**

Agata  
793 933 307

**MANAGER**

Gabriela  
500 730 701

# POZNAJ NAS

Agata i Gabriela to dwie młode, pełne entuzjazmu i rewelacyjnych pomysłów dziewczyny.

Agata jest wedding designerem oraz managerem, dobrą wróżką i panią od wszech-ogarniania... Waszych uroczystości. Cieszę się, że tu jesteście!

Gabrysia kontroluje Wasz budżet oraz zdobędzie wszystko to co jest, teoretycznie, nie do zdobycia.

Mamy wielkie szczęście do wspaniałych Par, których wspólna historia, poczucie humoru, otwartość i MIŁOŚĆ pozwalają na organizację tego jedyne w swoim rodzaju, najpiękniejszego ślubu i wesela. To od Was zależy, na ile pozwolicie nam się poznać i pomóc Wam w spełnieniu ślubnych marzeń.

Wasz ślub ma być taki jak Wy - a my jesteśmy nie tylko od tego, żeby pomóc Wam to zrealizować, stworzymy z Wami menu, dobierzemy alkohole, razem pomyslimy nad atrakcjami... To jak, zaczynamy?



# O ofercie



Na nowo otwarta restauracja KTW Szale, to nowy koncept z niepowtarzalnym wnętrzem i ludźmi dążącymi do jak najlepszego rozwoju tego miejsca. Sam lokal położony nad zalewem Szale, z którego tarasu można obserwować najpiękniejsze zachody słońca w okolicy sprawia iż zechcesz tu wrócić. W naszej karcie stawiamy na jakość, nie ilość, dlatego znajdziesz w niej kilka prostych pozycji, które na pewno zaskoczą Cię smakiem. Królują u nas produkty od lokalnych dostawców, które codzień rano, specjalnie wyselekcjonowane trafiają do naszych kucharzy. Uwielbiamy tworzyć i organizować eventy tematyczne, którymi możemy przenieść naszych gości w inny świat. Zatrąć się w KTW Szale na dłużej tu czeka cię wspaniała, nie tylko kulinarna podróż!



Każda oferta zawiera:

- staropolski zwyczaj powitania chlebem i solą
- okrągłe lub prostokątne stoły,
- obrusy w wybranym kolorze: biały, kobalt, bordo, zieleń - wycena indywidualna
- kielichy kryształowe przeźroczyste lub zielone - wycena indywidualna
- indywidualna degustacja dań z szefem kuchni - wycena indywidualna
- złote sztucce w cenie 10 zł/kpl
- Możliwość organizacji ceremonii zaślubin na terenie KTW Szale - koszt 2000 zł
- Cały obiekt na wyłączność , jeżeli cenicie sobie wyjątkową kameralność uroczystości - wycena indywidualna
- Przyjęcie poprawinowe - wycena indywidualna

Jeżeli interesuje Was któraś z powyższych opcji, zapytajcie o szczegóły.

Do podanych cen menu doliczamy 5% opłaty serwisowej, którą dziękujemy obsłudze za dbanie o stoły Państwa i Państwa gości.

# MENU

cena: 380 zł/os



## ZUPY | pozycja do wyboru

- Domowy rosół / makaron / pietruszka / marchew
- Consomme wołowo - drobiowe z młodą włoszczyzną i pierożkiem z wołowiną
- Krem z buraka / kozi ser / maliny
- Krem grzybowy / rozmaryn / słona kruszonka
- Krem z pieczonych warzyw białych / pestki dyni / szczypiorek

## DANIA MIĘSNE

8 do wyboru 6 mięs, 1 ryba, 1 vege, 3,5 kawałka/os (dodatkowa porcja mięsa + 15 zł/os)

- Udko z kaczki konfitowane
- Pierś z kaczki / maliny
- Poliki wołowe + 10 zł / os
- Żebra wołowe + 10 zł / os
- Polędwiczka wieprzowa / sos kurkowy
- Pieczeń z karczku
- Karczek z jelenia
- Ozory wołowe / sos chrzanowy
- Filet z kurczaka z chrupiacą skórką
- Rolada z indyka ze szpinakiem
- Roladka wieprzowa panierowana / suszone pomidory
- Schab z kością
- Rolada z kaczki
- Sandacz / sos kurkowy
- Dorsz / sos porowy
- Łosoś / szpinak / śmietana
- Risotto / mleko kokosowe / palona dynia / zielony groszek / chilli
- Pulpety z boczniaka / sos koperkowy
- Kaszotto z warzywami

## DODATKI SKROBIOWE

4 do wyboru (dodatkowa pozycja + 5 zł/os)

- Ziemniaki
- Frytki
- Pyzy
- Frytki z batatów
- Kremowy ryż
- Kluski śląskie

## WARZYWA

4 do wyboru (dodatkowa pozycja + 5 zł/os)

- Surówki
- Kapusta zasmażana
- Marchewka baby / sos maślano-pomarańczowy
- Kulki z buraczka karmelizowane
- Warzywa gotowane soute brokuł / kalafior
- Fasolka szparagowa

# MENU

cena: 380 zł/os



## DESER

1 do wyboru

- Mus z ciemnej czekolady / owoce
- Beza / mascarpone / marakuja / limonka / miód
- Panna Cotta / białą czeko / malina / kruszonka

## ZIMNE ZAKĄSKI

10 do wyboru, dodatkowa pozycja + 15 zł/os

- Tatar
  - Tatar z łososia + 10 zł/os
  - Carpaccio
  - Croissant / kurczak / rukola / konfitura z cebuli
  - Maślana bułka / wołowina / pikle / dip
  - Tortilla/ kurczak / sałata
  - Tortilla / łosoś / sałata
  - Kaszanka / pieczone jabłko / cynamon
  - Rolada z polędwiczki wieprzowej / borowiki
  - Tymbaliki wieprzowe
  - Szynka / chrzan
  - Włoskie wędliny / sery / warzywa marynowane
  - Krewetki / chilli
  - Łosoś / sałata / sos jogurtowy
  - Brokuł / feta / jajko / migdały / sos czosnkowo-jogurtowy
  - Gruszka / ser pleśniowy / orzechy / rukola / vinegret
  - Makaron / tuńczyk / prażone ziarna / dresing cezar
  - Grillowany kurczak / lazur / zielony ogórek / pomidor koktajlowy / sałata / vinegret
- \* Pieczywo, masło zawarte w cenie

## KOLACJA 2

3 do wyboru, 1,5 k. mięsa / os.

- Żebra wieprzowe / frytki
- Gulasz / kasza pęczak
- Polędwiczka wieprzowa na risotto grzybowym
- Golonka po bawarsku
- Pieczone ziemniaki
- Bigos staropolski
- Pyzy ziemniaczane z mięsem

## KOLACJA 1

1 do wyboru

- Żurek / biała kielbasa / ziemniak pieczony / jajko
- Barszcz czerwony / pasztecik z mięsem
- Strogonov wołowy / Kluski szczypiorkowe

# DODATKOWE ATRAKCJE

---



## ATRAKCJE KULINARNE : ( DODATKOWO PŁATNE)

### 35 zł/os

- Musztardowy schab z kości

### 45 zł / os

- Udziec wieprzowy z pieca
- Żebra pieczone w BBQ minimum 10 os.

### 55 zł/os

- Łosoś pieczony w całości
- Jesiotr\* pieczony na grapefruitach  
\* ryba dostępna tylko przy wcześniejszym zamówieniu (ok 3 tyg przed uroczystością)

## DODATKI 2 WYBORU

- ziemniaki pieczone
- ryż po tajlandzku
- pyzy ziemniaczane z mięsem
- pierogi z kaczką + 10 zł/ os
- kasza po staropolsku z grzybami leśnymi
- kapusta maślana z grzybami
- kapusta z grochem

## STOŁY TEMATYCZNE

Każdy ze stołów tematycznych jest wyceniany przez nas dla Państwa indywidualnie - jego wielkość jest dostosowywana do ilości Gości lub Państwa życzenia.

- Stół wiejski

(swojskie kiełbasy, szynki i wędliny, sery żółte, pleśniowe - możliwość stworzenia tortu z serów, smalec, chleb swojski)

- Stół owocowy
- Słodki stół
- Fontanna czekoladowa duża
- Owoce do fontanny czekoladowej

# MENU ALKOHOLI, NAPOI

---



## WÓDKA | 0,5l

Ostoya | 90 zł

Baczewski | 80zł

Stumbras Classic | 90 zł

Finlandia | 80 zł

Bohema | 80zł

Belvedere 0,7 | 160zł

Ciroc 0,7 | 150zł

## WHISKY | 0,7l

Jack Daniel's | 120 zł

Tullamore (Irlandia) | 120 zł

Ballantine's (Szkocja) | 100 zł

Chivas Regal 12YO (Szkocja) | 200 zł

Glenfiddich 18 0,5 | 300zł

Johnnie Walker Blonde 0,7 | 250zł

Johnnie Walker Blue Label 0,7 | 850zł

Macallan 12YO 0,7 | 450zł

Sexton 0,7 | 180zł

W naszej ofercie posiadamy też inne alkohole oraz jesteśmy w stanie na życzenie klienta wprowadzić inny alkohol z indywidualną wyceną

## CENNIK SOKÓW I NAPOI

napoje / soki płatne wg zużycia

Pepsi / 7up / Fanta 0,85 l - 10 zł/szt

Sok pomarańczowy / jabłkowy 1l - 8 zł/szt

**Owoce 1 punkt w stole -od 100 zł**

**Suchy lód - od 100 zł**

### W CENIE

bufet z kawą i herbatą

woda z cytryną i miętą



# COCTAILS

---



Stwórzmy razem kartę drinków alkoholowych i bezalkoholowych. Do Państwa dyspozycji jest nasz bar oraz doświadczeni barmani. Koszt barmana to 1000 zł ( 10 h max do 2:00) plus koszty drinków wg poniższego cennika.

APEROL SPRITZ / 0%	28 PLN
aperol / woda gazowana / prosecco	
GIN BASIL KIWI SMASH	28 PLN
gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / bazylia	
HUGO / 0%	28 PLN
syrop z kwiatów czarnego bzu / limonka / prosecco / mięta / woda gazowana	
MOJITO / 0%	28 PLN
jasny rum / limonka / mięta / woda gazowana	
MARTINI FIERO	25 PLN
martini fiero/tonik/aperol/woda gazowana	
MARTINI BIANCO	25 PLN
martini bianco/tonik/sok z limonki / woda gazowana	
PORNSTAR MARTINI / 0%	31 PLN
wódka czysta / syrop waniliowy / puree marakuja / cytryna / prosecco	
NEGRONI	28 PLN
gin / martini fiero / Campari / prosecco	
MAI THAI	30 PLN
rum biały / rum ciemny / likier Curacao Orange / likier migdałowy / sok z limonki	
RASPBERRY MARGARIRA	26 PLN
stequilla silver / cointreau / sok z limonki / maliny	



## LIVECOOKING


makaron z krewetkami	38 zł/porcja
pierogi z kaczką ( 4 szt)	28 zł/porcja
watróbka	24 zł/porcja
przegrzebki	47 zł/porcja
burger z wołowiną	46 zł/porcja
stek	72 zł/porcja
tatar z marynowanej wołowiny	46 zł/porcja
połędwiczk	32 zł/porcja

Dodatki 2 do wyboru w cenie, kolejne + 8 zł/porcja (ustalane wcześniej i wybierane do danego dania) pieczywo, mix sałat z vinegretem, frytki z batata, warzywa grillowane

---

# PRZEJDŹMY WSPÓLNIE TĄ DROGĘ


---

- 01 | Pierwsze spotkanie, to dużo emocji i pytań jesteśmy dla was poznajcie nas, obejźycie nasze sale albumu z uroczystości które zorganizowaliśmy! poznajmy siebie i wasze oczekiwania.
- 02 | Czas na Wstępna rezerwacje terminu przyjęcia, podpisanie umowy na organizację przyjęcia weselnego i poprawin. jeśli chcecie również skorzystać z oferty noclegowej sprawdźcie czy w tym terminie możemy ją wam ZAGWARANTOWAĆ i również podpiszcie oddzielną umowę z hotelem !
- 03 | WPLATA ZADATKU W WYSOKOŚCI 4 000ZŁ W CIĄGU SIEDMIU DNI PO PODPISANIU UMOWY
- 04 | ZOSTAŁO 6 MIESIĘCY DO PRZYJĘCIA PORA NA WPLATĘ 30% USTALONYCH OSZACOWANYCH KOSZTÓW WESELA  
90 dni przed datą uroczystości należy uiścić kolejną transze w wysokości 30% ustalonych kosztów  
30 dni przed datą uroczystości należy uiścić kolejną transze w wysokości 30% ustalonych kosztów
- 05 | OSTATECZNIE NAJPÓŹNIEJ NA 30 DNI PRZED TERMINEM USTALENIE MENU, ORAZ WSZELKICH szczegółów dotyczących przyjęcia jak i dodatkowych atrakcji które mają mieć miejsce  
np. : wynajem fotobudki, pokaz sztucznych fajerwerk.
- 06 | Upewnij się iż podałeś ostateczną liczbę gości I CZY WSZYSTKO ZOSTAŁO USTALONE najpóźniej dzień przed przyjęciem dostarcz nam artykuły, które ZAPEWNIAJĄ PAŃSTWO MŁODZI,
- 07 |  Po wielu miesiącach nadszedł Wasz wymarzony dzień!  
dopilnujemy za was WSZYSTKIEGO więc bawcie się i swietujcie wspólnie z najbliższymi
- 08 | Pozostała do uiszczenia wartość rozliczenia kosztów przyjęcia, zostanie uregulowana po zakończonym przyjęciu -dodatkowe kosza niemożliwe do oszacowania wcześniejszego, ewentualne szkody zostaną uregulowane maksymalnie 3dni po dacie przyjęcia

# ZOBACZ CO SIĘ U NAS DZIEJE

 [restauracja.ktw.szale](https://www.instagram.com/restauracja.ktw.szale)

 [KTW Szale Restaurant & Events](https://www.facebook.com/KTW-Szale-Restaurant-Events)

 [ktwszalerestaurant.pl](http://ktwszalerestaurant.pl)



 Będziemy wdzięczni za opinię!



Zostań z nami i zapisz się do naszego newslettera!