

Happy
Wedding



Fanta

P R E M I U M
2 0 2 6 - 2 0 2 7



O NAS

RESTAURACJA FANTAZJA TO NOWOCZESNA PRZESTRZEŃ WESELNA, STWORZONA DLA TYCH, KTÓRZY OCZEKUJĄ CZEGOŚ WIĘCEJ NIŻ STANDARDOWEJ UROCZYSTOŚCI. POŁOŻONA W KAMERALNYM OTOCZENIU, OFERUJE PRYWATNOŚĆ, KLASĘ I WYJĄTKOWĄ ATMOSFERĘ SPRZYJAJĄCĄ CELEBROWANIU NAJWAŻNIEJSZYCH CHWIL.

TO MIEJSCE ZAPROJEKTOWANE Z DBAŁOŚCIĄ O NAJWYŻSZY POZIOM ESTETYKI I KOMFORTU — ELEGANCKIE WNĘTRZA, DOPRACOWANE DETALE ORAZ STYLOWA OPRAWA TWORZĄ SCENERIĘ GODNĄ NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH PRZYJĘĆ. KAŻDE WYDARZENIE REALIZUJEMY Z PASJĄ I PERFEKCYJNĄ ORGANIZACJĄ, ZAPEWNIAMY PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ ORAZ INDYWIDUALNE PODEJŚCIE DO KAŻDEJ UROCZYSTOŚCI.

Lokalizacja

UL. TURYSTYCZNA 19
32-410 DOBCZYCE





OFERUJEMY

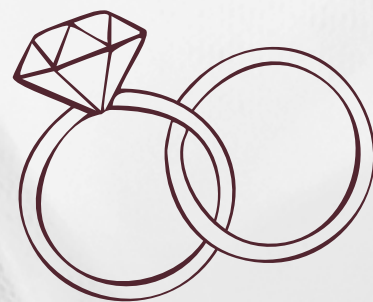
- PRZYJĘCIA WESELNE DO 200 OSÓB
- ZJAWISKOWĄ SALE TANECZNĄ Z NOWOCZESNĄ KLIMATYZACJĄ I WENTYLACJĄ ORAZ PROFESJONALNYM OŚWIETLENIEM
- KLIMATYCZNY OGRÓD, DOSKONAŁY NA SESJĘ ŚLUBNĄ W PLENERZE
- DUŻY PARKING
- CIEKawe MENU
- MIEJSCE ZABAW DLA NAJMŁODSZYCH

W naszym lojalu posiadamy bazę noclegową

- KAŻDY APARTAMENT POSIADA ŁAZIENKĘ, TV, DOSTĘP DO WI-FI ORAZ KLIMATYZACJĘ .
- DOBA HOTELOWA TRWA OD GODZ. 13:00 DO GODZ. 12:00 NASTĘPNEGO DNIA (PRZEDŁUŻENIE DOBY HOTELOWEJ DODATKOWO PŁATNE)



W CENIE



- STAROPOLSKIE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ PARY MŁODEJ
- POWITANIE GOŚCI WINEM MUSUJĄCYM
- PRZYSTAWKĄ
- DWUDANIOWY OBIAD
- DODATKOWE TRZY DANIA GORĄCE
- ZIMNA PLYTA (DESKA WĘDLIN, SERÓW, GALARETKI)
- CIASTA 3 RODZAJE
- OWOCE
- BUFET KAWOWO HERBACIANY DOSTĘPNY PRZEZ CAŁE PRZYJĘCIE
- ZIMNE NAPOJE BEZ LIMITU COCA-COLA, SPRITE, FANTA, WODA GAZOWA W SZKLANYCH BUTELKACH
- SOKI W KARAFKACH JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY BEZ LIMITU
- WODA NIE GAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W KARAFKACH BEZ LIMITU
- MOŻLIWOŚĆ WPROWADZENIE Z ZEWNĄTRZ TORTU ORAZ PACZEK Z CIASTEM DLA GOŚCI



- BRAK OPLATY KORKOWEJ ZA DOSTARCZONY ALKOHOL PRZEZ PARĘ MŁODĄ
- WYKONANIE BUFETU ALKOHOLOWEGO Z DOSTARCZONYCH PRODUKTÓW
- SKERTINGI NA STÓŁ PARY MŁODEJ
- CZERWONY DYWAN NA WEJŚCIU PRZED LOKALEM
- KLIMATYZOWANA SALA
- APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW ZE ŚNIADANIEM
- PLAC ZABAW DLA DZIECI
- MOŻLIWOŚĆ WPROWADZENIA WŁASNEJ FLORYSTYKI
- MOŻLIWOŚĆ UDOSTĘPNIENIA SALI DLA WŁASNYCH USŁUGODAWCÓW(FOTO BUDKA, CIĘŻKI DYM)
- ATRAKCJE DLA DZIECI(DMUCHANIEC)
- SAMOCHÓD DO ŚLUBU WRAZ Z KIEROWCĄ DLA PARY MŁODEJ
- MOŻLIWOŚĆ ROZWOŻENIA GOŚCI WESELNYCH







- 330 ZŁ\ OSOBA - OFERTA POWYŻEJ 100 OSÓB
- PONIŻEJ 100 OSÓB + 20% CENY
- DZIECI OD 3 DO 7 LAT 60% CENY
- PROMOCJA NA WESELE JEDNODNIOWE W OKRESIE LISTOPAD MARZEC
- RABAT 10 ZŁ OD OSOBY DOROSŁEJ PRZY MINIMALNEJ ILOŚCI GOŚCI 100 OSÓB
- RABAT 15 ZŁ OD OSOBY DOROSŁEJ PRZY MINIMALNEJ ILOŚCI GOŚCI 150 OSÓB
- RABAT 20 ZŁ OD OSOBY DOROSŁEJ PRZY MINIMALNEJ ILOŚCI GOŚCI 200 OSÓB



MENU



PRZYSTAWKA(DO WYBORU):

- PASZTET Z KRÓLIKA Z ŻURAWINĄ
- ŁOSOŚ WĘDZONY NA KRAKERSACH
- CARPACCIO WOŁOWE

ZUPA (DO WYBORU):

- ROSÓŁ Z WIEJSKIM MAKARONEM OKRASZANY MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI
- KREM POMIDOROWO- PAPRYKOWY Z PRAŻONYMI ZIARNAMI SŁONECZNIKA I PALUSZKIEM PTYSIOWYM
- KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- KREM Z PIECZONEGO BURAKA Z SEREM FETA



DRUGIE DANIE PODAWANE W FORMIE TALERZOWEJ (DO WYBORU).;

- POŁĘDWICZKA Z KRÓLIKA W SOSIE ŚMIETANOWYM
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM
- POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM
- PIECZEŃ Z KARCZKU W SOSIE KMINKOWYM
- NÓŻKA Z KACZKI MARYNOWANA W TRAWIE CYTRYNOWEJ Z SOSEM PORZECZKOWYM
- PIECZONA SZYNKA W ZIOŁACH PODAWANA NA KAPUŚCIE

PÓLMISEK MIĘS (DO WYBORY).;

- DEVOLAY
- KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY
- SZASZŁYK MIĘSNO WARZYWNY
- KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY
- KOTLET SCHABOWY ZAPIEKANY
Z PIECZARKAMI I SEREM MOZZARELLA





DODATEK (DO WYBORU).;

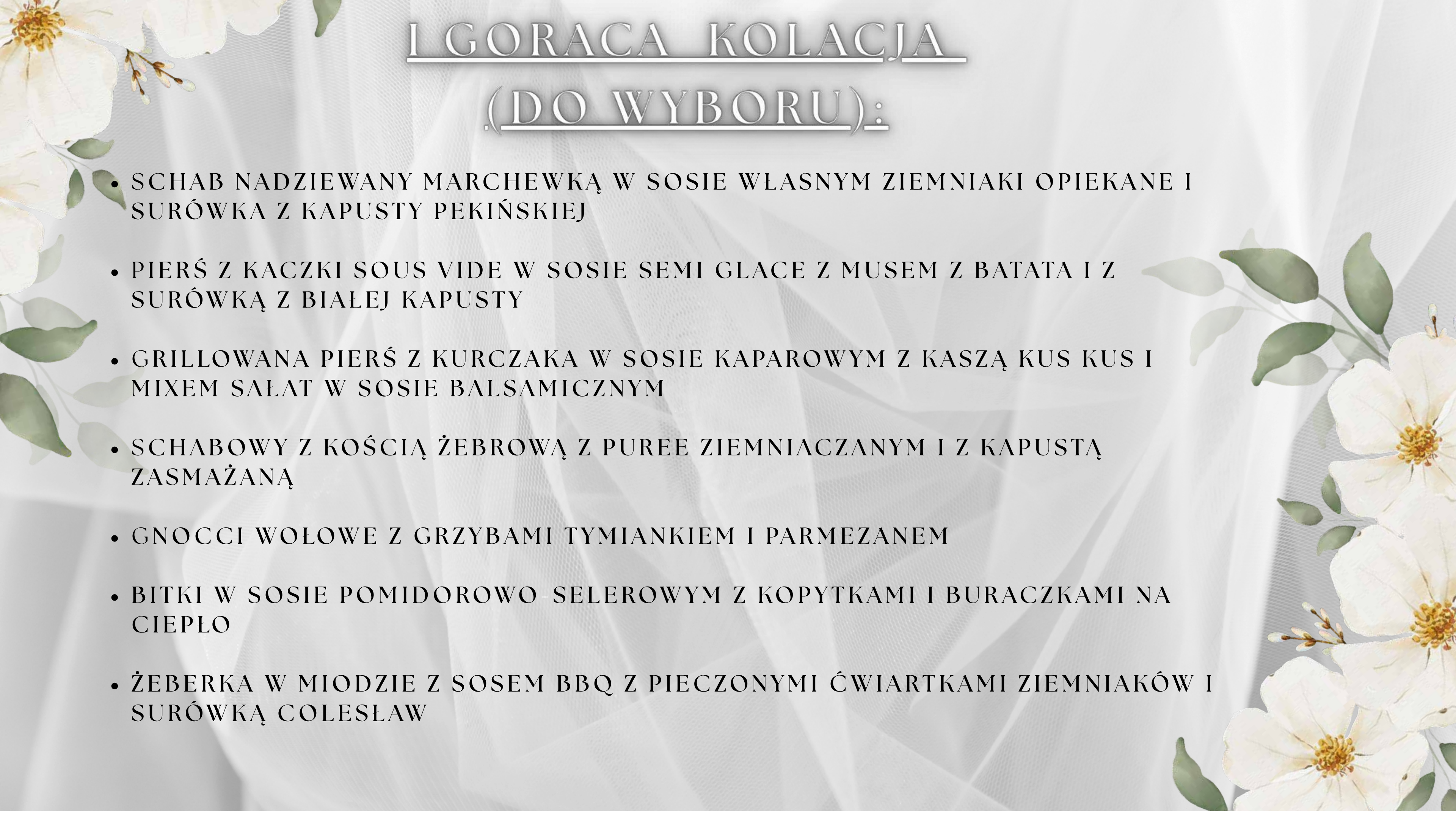
- ZIEMNIAKI
- FRYTKI
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- ZIEMNIAKI OPIEKANE
- KOPYTKA

TRZY RODZAJE SUROWEK (DO WYBORU).;

- MARCHEWKA Z BRZOSKWINIĄ
- MIZERIA
- KAPUSTA ZASMAŻANA
- COLESŁAW
- WIOSENNA
- BIAŁA KAPUSTA
- BURACZKI NA CIEPŁO
- SELER Z RODZYNKAMI
- KAPUSTA PEKIŃSKA
- BURACZKI Z CHRZANEM
- KAPUSTA KISZONA

DESER (DO WYBORU).;

- BROWNIE CZEKOLADOWE Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH
 - LODY Z MUSEM OWOCOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ
 - GRUSZKA KARMELIZOWANA Z KREMEM A'LA STRACIATELLA
- 



I GORACA KOLACJA

(DO WYBORU):

- SCHAB NADZIEWANY MARCHEWKĄ W SOSIE WŁASNYM ZIEMNIAKI OPIEKANE I SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
- PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE W SOSIE SEMI GLACE Z MUSEM Z BATATA I Z SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY
- GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE KAPAROWYM Z KASZĄ KUS KUS I MIXEM SAŁAT W SOSIE BALSAMICZNYM
- SCHABOWY Z KOŚCIĄ ŻEBROWĄ Z PUREE ZIEMNIACZANYM I Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
- GNOCCI WOŁOWE Z GRZYBAMI TYMIANKIEM I PARMEZANEM
- BITKI W SOSIE POMIDOROWO-SELEROWYM Z KOPYTKAMI I BURACZKAMI NA CIEPŁO
- ŻEBERKA W MIODZIE Z SOSEM BBQ Z PIECZONYMI ĆWARTKAMI ZIEMNIAKÓW I SURÓWKĄ COLESŁAW



II GORACA KOLACJA (DO WYBORU SERWOWANA INDYWIDUALNIE):

- SZASZŁYK Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z PANIEROWANĄ PIECZARKĄ I RYŻEM
- INDIK W SOSIE MIODOWO MUSZTARDOWYM Z KLUSECZKAMI I MIXEM SAŁAT
- ROLADKI WOŁOWE Z BOCZKIEM I CEBULKĄ Z KASZĄ GRYCZANĄ I TRADYCYJNYM KISZONYM OGÓRKIEM

II GORACA KOLACJA (DO WYBORU SERWOWANA INDYWIDUALNIE):

- ZUPA GULASZOWA PO WĘGERSKU
- BIGOS NA WINIE Z LEŚNYMI GRZYBAMI
- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB SAKIEWKĄ Z CIASTA FRANCUSKIEGO

3 SALATKI (DO WYBORU).;

- GYROS
- GRECKA
- JARZYNOWA
- POROWA Z SERKIEM CAMEMBERT
- CEZAR
- BROKUŁOWA
- MAKARONOWA(MEKSYKAŃSKA)
- TORTELLINI
- PIECZARKOWA

ŚLEDZIE (DO WYBORU).;

- W OLEJU
- PO KASZUBSKU
- W ŚMIETANIE
- KORECZKI
- W PORACH

SOSY DO MIĘS (DO WYBORU).;

- CZOSNKOWY
- CHRZANOWY
- TATARSKI
- BBQ
- TZATZIKI



DODATKOWE USŁUGI:

SŁODKI STÓŁ(MINIMALNA ILOŚĆ ZAMÓWIENIA 50 SZTUK).

- DESERKI MAŁE 16ZŁ SZTUKA
- DESERKI ŚREDNIE 18 ZŁ SZTUKA
- MONO PORCJE 25 ZŁ SZTUKA

BUFET WIEJSKI KOSZT 2000ZŁ (OKOŁO 10KG MIĘSA).

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY KOSZT 500 ZŁ / SZTUKA

FINGER FOOD KOSZT 2000ZŁ 100 SZTUK (DO WYBORU 5 RODZAJÓW PO 20 SZTUK).

- PRZEKĄSKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO
- MINI BURGERY
- SAJGONKI
- ŚLIWKA W BOCZKU
- KRAŻKI CEBULOWE
- CHIPSY WARZYWNE
- WARZYWNE SŁUPKI Z DIPEM
- ROLADKI Z TORTILLI

KOCIOŁEK NA GORĄCA DO WYBORU 5L KOSZT 400 ZŁ

- ŻUREK Z BOCZKIEM, KIELBASĄ, JAJKIEM I ZIEMNIAKAMI
- KWAŚNICA Z ŻEBERKIEM
- STROGONOW

BUFET BARMAŃSKI-OPEN BAR OD OBIADU DO 2 W NOCY KOSZT 3500ZŁ





PIWO Z BECZKI (TYSKIE) 20L PIWA LANEGO KOSZT 400ZŁ +

- SOK DO PIWA,
- SZKLANE KUFLE,
- OBSŁUGA,
- SŁOMKI

NIEZBĘDNIK KOSMETYCZNY 100ZŁ.

JAKO ATRAKCJE WIECZORU POLECAMY DANIE SERWOWANE
BEZPOŚREDNIO NA SALI BANKIETOWEJ PRZEZ NASZYCH
KUCHARZY (OPCJA 2 KOLACJI) KOSZT 2500ZŁ

- PŁONĄCY PROSIAK OD LOKALNEGO DOSTAWCY UDZIEC
WIEPRZOWY Z DIPEM CHRZANOWYM, MUSZTARDĄ I
STAROPOLSKIM OGÓRKIEM KISZONYM.
- 



INFORMACJE ORGANIZACYJNE:

- SALA UDOSTĘPNIANA JEST DO GODZINY 5.00
(JEST MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA GODZIN
IMPREZY 500 ZŁ / ZA GODZINĘ)
- DANIA POZOSTAŁE PO PRZYJĘCIU ZOSTAJĄ
ZAPAKOWANE ORAZ WYDANE
ZAMAWIAJĄCEMU

KONTAKTU:

TEL: 730-260-710 ANETA ZBROŻEK

FANTAZJACENTRUM@GMAIL.COM