



Oferta weselna 2024

Kuźnia Społeczna Banku Żywności w Olsztynie to idealne miejsce dla wszystkich poszukujących wyjątkowego miejsca na przyjęcie weselne.

Zrewitalizowana przestrzeń łącząca historię z nowoczesnością umożliwia realizację przyjęcia o każdym charakterze, z każdym motywem przewodnim.

Wnętrza w loftowym klimacie zachowały częściowo pierwotne elementy, które uzupełniło designerskie wyposażenie - całość dodaje zorganizowanemu przyjęciu niebywałego charakteru.

Ślub i wesele to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu, które przynosi wiele radości.

Nasze doświadczenie, duża elastyczność #KuźniTeam oraz współpraca z najlepszymi Partnerami z branży ślubnej gwarantuje Państwu bezpieczeństwo realizacji i 100 % satysfakcji.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.



Dysponujemy:

Salą Weselną - ok. 200 m²

Salą Restauracyjną - ok. 150 m²

Kuchnię warsztatową: możliwość zorganizowania wieczoru panieńskiego do 30 osób

Oferujemy:

Przestronne, klimatyzowane sale

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

Apartament dla nowożeńców - gratis

Zaproszenie na romantyczny obiad z okazji 1-ej rocznicy ślubu dla Nowożeńców - gratis

10 % rabatu na organizację przyjęcia z okazji chrztu dziecka

Parking przed restauracją na 50 aut - gratis

Dzieci w wieku od 4 do 10 lat - 50%

Możliwość wykonania sesji zdjęciowej na terenie obiektu - gratis

Możliwość skorzystania z projektora multimedialnego - gratis

Opcje dodatkowe (wycena indywidualna):

Stół wiejski

Fontanna czekoladowa z owocami

Ogród w środku miasta

Wynajem noclegów w preferencyjnej cenie

Menu weselne:

Przystawka:

(1 do wyboru)

Carpaccio z buraka/ ser lazur/ rukola/
krem balsamiczny/ prażone migdały

Bruschetta/ pomidory/ bazylia/ czerwona cebula/ ser

Bruschetta/ karczoch/ suszone pomidory/ ser

Wędzony łosoś/ grzanka/ mus twarogowo-cytrynowy/ rukola

Zupa serwowana:

(1 do wyboru)

Rosół / makaron

Krem z białych warzyw / pesto/ czarnuszka

Krem z pomidorów / mozzarella

Karmuszka

Dania główne:

(1 do wyboru)

Faszerowana i grillowana pierś z kurczaka/ pieczona dynia/
sos śmietanowy/ ziemniaki puree/ parowane warzywa

Polędwiczka wieprzowa/ sos grzybowy/ kaszotto/ buraczki

Schab/ sos myśliwski/ opiekane ziemniaki/ colesław

Sandacz/ sos cytrynowy/ ziemniaki puree/ fasolka szparagowa

Bufet gorący:

(4 lub 6 do wyboru*)

Pieczony łosoś z warzywami

Sznicel drobiowa

Karkówka/ sos własnym

Polędwiczka wieprzowa marynowana w mango i chili

Leczo warzywne

Makaron/ natka pietruszki/ czosnek/ suszone pomidory/ parmezan/ oliwa

Udo trybowane/ faszerowane warzywami/ sos szpinakowy

Ryba (np. dorsz/miruna) smażona w cieście naleśnikowo-ziołowym

Dodatki do bufetu:

(4 do wyboru)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Ryż curry z warzywami

Kluski śląskie z okrasą

Warzywa z pary/ prażone migdały/ surówka sezonowa

Gnocchi/ masło ziołowe

Dania gorące:

(1 do wyboru)

Barszcz czerwony/ pasztecik

Żur po staropolsku/ jajko

Zupa gulaszowa

Bufet zimny:

(4 lub 6 wyboru*)

Tymbaliki drobiowe lub wieprzowe

Śledzie na 2 sposoby

Tatar wołowy z dodatkami (bez jajka)

Tatar z łososia

Tartaletki w 3 smakach

Sałatka/ seler konserwowy/ kurczak/ warzywa

Sałatka/ kurczak/ ryż/ ananas/ warzywa

Deska serów mix

Tortilla (z kurczakiem/warzywna/z łososiem)

Smalczyk domowy z ogórkiem kiszonym

Sałaty:

(2 do wyboru)

Sałata/ pieczony burak/ ser kozi/ orzechy włoskie

Sałata/ kurczak/ warzywa/ sos cezarski

Sałata grecka/ sos vinegret

Sałata/ tuńczyk/ awokado/ warzywa/ winegret z musztardy francuskiej

Ciasta:

(2 do wyboru)

Sernik

Pleśniak

Rafaello

Tiramisu

Szarlotka



Cena*

(w zależności od wyboru)

Opcja 1: 320,00 zł

Opcja 2: 350,00 zł

Dodatkowe opłaty

Opłata korkowa (za sam alkohol) - 10 zł/ os.

Opłata korkowa (własny alkohol i napoje) - 15 zł/ os.

Pakiet słodkich napojów - 15 zł/ os.

Dodatkowe informacje

Propozycję menu weselnego możemy rozszerzyć lub zmienić.
Na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie
lub inne opcje żywieniowe.

Rezerwacja dokonywana jest na podstawie podpisanej umowy
lub zamówienia oraz wpłaty zadatku w wysokości 40 % wartości
impreszy netto.

Reszta kwoty będzie uiszczana w ratach po około 20%
zgodnie z harmonogramem przed datą realizacji.

Istnieje możliwość zorganizowania poprawin w cenie
50% wartości ceny wesela.

Współpracujemy z topowymi Ekspertami:

Phloé by Szymon Konefał

Torcikowo Olsztyn

Foto-Art Wojciech Krom

Studio ERKA Rafał Kotyrba

Masz pytania?
Umów się na bezpłatne
konsultacje z naszą specjalistką ds. organizacji weseli!

Kontakt:

Ewa Sadonis

tel. 797 515 382

e-mail: ewa.sadonis@kuzniaspoleczna.pl

www.kuzniaspoleczna.pl