



RESORT & SPA



**OFERTA**

**Wesela**

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



**Propozycja I**  
**cena 195 zł/os.**

***Staropolskie Powitanie Pary Młodej chlebem wiejskim i solą***

***Zupa***

- ☞ Rosół z perliczek z makaronem domowym i świeżą natką pietruszki

***Dania mięsne wszystkie rodzaje po 4 porcje na osobę***

- ☞ Włociańska karkówka w sosie pieczeniowym
- ☞ Farmerski kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- ☞ Pieczone udko z kurczaka z farszem pieczarkowym
- ☞ Staropolska roladka wieprzowa z kiszonym ogórkiem i boczkiem wędzonym w sosie musztardowym
- ☞ Tradycyjny schaboszczak wieprzowy
- ☞ Torcik drobiowy z wiórkami kokosowymi o słodkim nadzieniu brzoskwiniowym

***Dodatki***

- ☞ Wielkopolskie pyry gotowane z masłem i aromatycznym koperkiem,
  - ☞ Śląskie kluchy
  - ☞ Świeża surówka z białej kapusty
- ☞ Surówka z chrupiącej marchwi z kawałkami pomarańczy
- ☞ Chrupiąca surówka z czerwonej kapusty
- ☞ Warzywa sezonowe
- ☞ Duszona marchew z groszkiem

***Deser lodowy***

- ☞ Lody w bitej śmietanie z owocami

***Domowe ciasta naszego wypieku 1,5 porcji na osobę***

***(do wyboru 4 rodzaje ciasta)***

- \* Sernik na czekoladowym spodzie z wiśniami w galaretkie
- \* Babeciny jabłecznik z prażonych jabłek z cynamonem
- \* Sernik z wiejskiego twarogu na kruchym cieście
  - \* Ciasto bezowe z malinami
  - \* Karmelowiec
  - \* Ciasto WZ-ka
  - \* Jabłecznik na zimno
- \* Ciasto z makiem i wiórkami kokosowymi na masie budyniowej
- \* Ciasto Cappuccino

### **Zimne przystawki - 2 porcje na osobę**

- ☞ Schab na słodko na occie balsamicznym w aromacie Prowansji
- ☞ Sakiewki z polędwiczki wieprzowej nadziewane szpinakiem
- ☞ Śledź w marynacie z oleju i letnich ziół z jabłuszkiem i cebulką
  - ☞ Rolada drobiowa w galarecie
  - ☞ Zimne nóżki z młodej kurki
- ☞ Puszyste rożki pasztetowe z kawałkami żurawiny
  - ☞ Pieczywo własnego wypieku oraz masło
  - ☞ Orzeźwiająca sałatka grecka
- ☞ Domowa sałatka makaronowa z warzywami

### ***Kolacja I***

- ☞ Udziec pieczony podawany z kaszą i sosem czosnkowym

### ***Kolacja II***

- ☞ Kociołek Bicz – syty gulasz wołowy z warzywami
- ☞ Wielkopolska golonka gotowana w warzywach
- ☞ Pałki z kurczaka pieczone w miodzie i sezamie oprószone świeżym rozmarynem

### ***Kolacja III***

- ☞ Wykwintny barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem
- ☞ Chłopskie flaki wieprzowe z pieczywem

### ***Kolacja IV***

- ☞ Domowy barszczyk biały

W cenę menu nie są wliczone: tort weselny, soki, napoje, alkohol, owoce, wino musujące, dekoracja sali

\*\*\*\*\*

**Propozycja II  
cena 225 zł/os.**

***Staropolskie Powitanie Pary Młodej chlebem wiejskim i solą***

***Toast - wino musujące dla wszystkich gości***

**Zupa**

Rosół z perliczek z makaronem domowym i świeżą natką pietruszki

**Dania mięsne wszystkie rodzaje po 4,5 porcje na osobę**

- ☞ Kacza noga konfitowana w tłuszczu po staropolsku
- ☞ Włociańska karkówka w sosie pieczeniowym
- ☞ Farmerski kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- ☞ Miruna podana na białym sosie z pieprzu i wina
- ☞ Tradycyjny schaboszczak wieprzowy z pieczarkami
- ☞ Torcik drobiowy z wiórkami kokosowymi o słodkim nadzieniu brzoskwiniowym
- ☞ Podudzie z kurczaka z suszonymi pomidorami zapieczone serem

**Dodatki**

- ☞ Wielkopolskie pyry gotowane z masełkiem i aromatycznym koperkiem,
  - ☞ Śląskie kluchy
  - ☞ Świeża surówka z białej kapusty
- ☞ Surówka z chrupiącej marchwi z kawałkami pomarańczy
- ☞ Chrupiąca surówka z czerwonej kapusty
  - ☞ Warzywa sezonowe,
  - ☞ Duszona marchew z groszkiem
  - ☞ Ryż

**Deser lodowy**

- ☞ Lody w bitej śmietanie z owocami

**Domowe ciasta naszego wypieku 2 porcje na osobę**

***(do wyboru 4 rodzaje ciasta)***

- \* Sernik na czekoladowym spodzie z wiśniami w galaretkie
  - \* Babciny jabłecznik z prażonych z cynamonem
  - \* Sernik z wiejskiego twarogu na kruchym cieście
    - \* Ciasto bezowe z malinami \* Karmelowiec
    - \* Ciasto WZ-ka \* Ciasto Cappuccino
    - \* Jabłecznik na zimno
- \* Ciasto z makiem i wiórkami kokosowymi na masie budyniowej

### **Zimne przystawki - 2,5 porcji na osobę**

- ☞ Schab na słodko na occie balsamicznym w aromacie Prowansji
- ☞ Sakiewki z polędwiczki wieprzowej nadziewane szpinakiem
- ☞ Śledź w marynacie z oleju i letnich ziół z jabłuszkiem i cebulką
  - ☞ Rolada drobiowa w galarecie
  - ☞ Zimne nóżki z młodej kurki
  - ☞ Ryba po grecku
- ☞ Puszyste rożki pasztetowe z kawałkami żurawiny
  - ☞ Pieczywo własnego wypieku oraz masło
  - ☞ Orzeźwiająca sałatka grecka,
- ☞ Domowa sałatka makaronowa z warzywami
  - ☞ Sałatka gyros z kurczakiem

### **Kolacja I**

- ☞ Udziec pieczony podawany z kaszą i sosem czosnkowym

### **Kolacja II**

- ☞ Kociołek Bicz – syty gulasz wołowy z warzywami
  - ☞ Wielkopolska golonka gotowana w warzywach
- ☞ Skansenowe żeberka wieprzowe pieczone w bukicie ziół
- ☞ Pierogi drożdżowe z pieca z mięsnym farszem o aromacie majeranku
  - ☞ Pieczone cząstki kartofli w suszonych ziołach

### **Kolacja III**

- ☞ Chłopskie flaki wieprzowe z pieczywem
- ☞ Wykwintny barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem

### **Kolacja IV**

- ☞ Domowy barszczyk biały

W cenę menu nie są wliczone: tort weselny, soki, napoje, alkohol, owoce,  
dekoracja sali

\*\*\*\*\*

**Propozycja III  
cena 245 zł/os.**

***Staropolskie Powitanie Pary Młodej chlebem wiejskim i solą***

***Toast - wino musujące dla wszystkich gości***

**Zupa**

Rosół z perliczek z makaronem domowym i świeżą natką pietruszki

**Dania mięsne wszystkie rodzaje po 5 porcje na osobę**

- ☞ Kacza noga konfitowana w tłuszczu po staropolsku
- ☞ Polędwiczki wieprzowe duszone w sosie śmietanowo – śliwkowym
- ☞ Farmerski kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- ☞ Sandacz jeziorny serwowany na białym sosie z pieprzu i wina
- ☞ Tradycyjny schaboszczak wieprzowy z pieczarkami
- ☞ Torcik drobiowy z wiórkami kokosowymi o słodkim nadzieniu brzoskwiniowym
- ☞ Podudzie z kurczaka z suszonymi pomidorami zapieczone serem

**Deser lodowy**

- ☞ Lody w bitej śmietanie z owocami

**Dodatki**

- ☞ Wielkopolskie pyry gotowane z masełkiem i aromatycznym koperkiem,
  - ☞ Śląskie kluchy
  - ☞ Świeża surówka z białej kapusty
- ☞ Surówka z chrupiącej marchwi z kawałkami pomarańczy
  - ☞ Chrupiąca surówka z czerwonej kapusty
  - ☞ Warzywa sezonowe
- ☞ Glazurowana marchewka w miodzie i sezamie
  - ☞ Kasza pęczak

**Domowe ciasta naszego wypieku 2,5 porcje na osobę**

***(do wyboru 5 rodzajów ciasta)***

- \* Sernik na czekoladowym spodzie z wiśniami w galaretkie
  - \* Babciny jabłecznik z prażonych z cynamonem
  - \* Sernik z wiejskiego twarogu na kruchym cieście
- \* Ciasto bezowe z malinami \* Wykwintny karmelowiec
- \* Ciasto WZ-ka \* Jabłecznik na zimno \* Ciasto Cappuccino
- \* Ciasto z makiem i wiórkami kokosowymi na masie budyniowej

### **Zimne przystawki - 3 porcje na osobę**

- ☞ Befszyk tatarski z krojonym ogórkiem i cebulką
- ☞ Schab na słodko na occie balsamicznym w aromacie Prowansji
- ☞ Sakiewki z polędwiczki wieprzowej nadziewane szpinakiem
- ☞ Śledź w marynacie z oleju i letnich ziół z jabłuszkiem i cebulką
  - ☞ Rolada drobiowa w galarecie
  - ☞ Zimne nóżki z młodej kurki
  - ☞ Ryba po grecku
- ☞ Puszyste rożki pasztetowe z kawałkami żurawiny
- ☞ Rollsy z szynki z puszystym serkiem i marynowanym szparagiem
  - ☞ Pieczywo własnego wypieku oraz masło
  - ☞ Orzeźwiająca sałatka grecka,
- ☞ Domowa sałatka makaronowa z warzywami
  - ☞ Sałatka gyros
  - ☞ Sałatka curry z ryżem i kurczakiem

### **Kolacja I**

- ☞ Udziec pieczony podawany z kaszą i sosem czosnkowym

### **Kolacja II**

- ☞ Kociołek Bicz – syty gulasz wołowy z warzywami
- ☞ Wielkopolska golonka gotowana w warzywach
- ☞ Skansenowe żeberka wieprzowe pieczone w bukiecie ziół
- ☞ Pierogi drożdżowe z pieca z mięsnym farszem o aromacie majeranku
- ☞ Pałki z kurczaka pieczone w miodzie i sezamie oprószone świeżym rozmarynem
- ☞ Pieczone części kartofli w suszonych ziołach

### **Kolacja III**

- ☞ Chłopskie flaki wieprzowe z chlebkiem pieczywem
- ☞ Wykwintny barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem

### **Kolacja IV**

- ☞ Domowy barszczyk biały

**Gratis**



**TORT WESELNY – z własnej manufaktury Skansen Bicz**



W cenę menu nie są wliczone: soki, napoje, alkohol, owoce, dekoracja sali

\*\*\*\*\*

## **Dodatkowe atrakcje kulinarne**



### **Stół wiejski na starym wozie**

Swojskie wędliny, kiełbasy, kabanosy z naszej wędzarni, smalec, a także ogórki kiszone i nalewka ze spiżarni Skansenu.



### **Wędzone ryby z naszej wędzarni**

Jesiotr / Pstrąg / Węgorz



### **Pieczony dzik z dodatkami**

Dzik podany z płonącymi racami stanowi atrakcję kulinarną.



### **Pieczony udziec z dodatkami**

Udziec podany z płonącymi racami stanowi atrakcję kulinarną.



### **Pieczony indyk z dodatkami**

Indyk podany z płonącymi racami stanowi atrakcję kulinarną.



### **Sok z pomarańczy**

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy.



### **„Szarlotka” - naturalny sok jabłkowy**

Podawany w szklanym dyspenserze, idealnie nadaje się do schłodzonej Żubrówki.



### **Beczka Piwa Regionalnego 30l**

Różne smaki do wyboru – chmielowe, niepasteryzowane, pszeniczne, miodowe, cytrynowe, wiśniowe.



## Usługi dodatkowe



### **Dekoracja sali bankietowej**

Rustykalny słoik z kwiatami na plastrze drewna na stołach, dekoracja kwiatowa bufetów oraz wejściu głównym.



### **Lampiony i biały dywan przed wejściem głównym**



### **Drewniany podświetlany napis LOVE**

Drewniana konstrukcja napisu wspaniale zgrzywa się z architekturą obiektu.



### **Wystrzał z armaty konnej**

Salwy na powitanie Pary Młodej z armaty obsługiwanej przez Szlachcica.



### **Kapela biesiadna**

Muzyka biesiadna na żywo



### **Animator zabaw dla dzieci**

Doskonała atrakcja dla dzieci, które często na uroczystościach rodzinnych potrzebują dodatkowych wrażeń oraz opieki.



### **Dziewczyny w strojach ludowych**

Powitanie gości weselnych przez dziewczyny w strojach ludowych.  
Znakomita propozycja dla gości z zagranicy, którzy pragną poznać polską kulturę.



### **Skrzypaczka**

Oprawa muzyczna na żywo przy powitaniu gości.



### **Ślub w plenerze**

Propozycja dla osób które pragną zorganizować ceremonię ślubną w przepięknej aranżacji.



### **Nauka jazdy konno dla dzieci i dorosłych**

Stadnina koni znajdująca się na terenie Skansenu Bicz powstała z myślą o pasjonatach jeździectwa i osobach, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę w siodle.

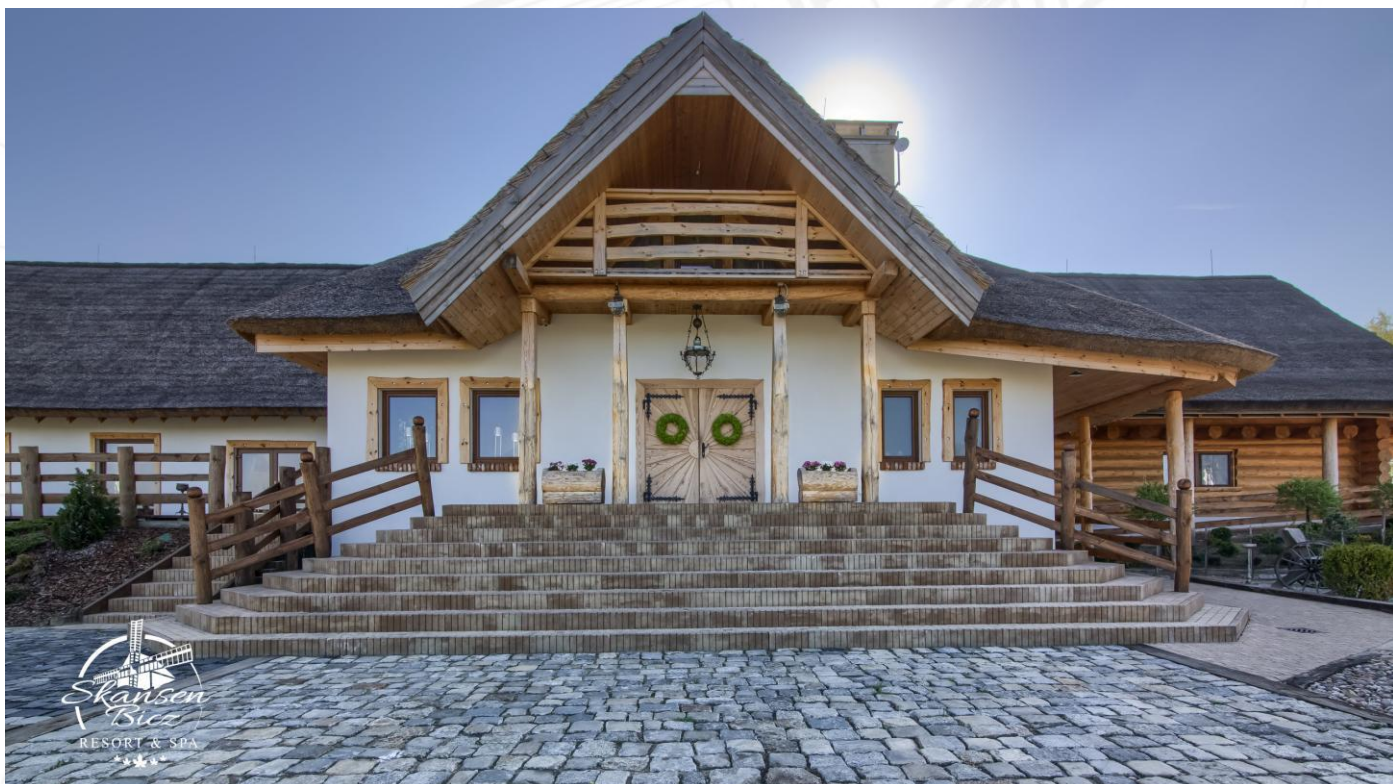


***Skansen Bicz to miejsce, które powstało z pasji do piękna i dobrego smaku.***

*Nasz obiekt znajduje się w wyjątkowo malowniczej części południowej wielkopolski, usytuowany z dala od zgiełku i gwaru miast. Ukojenie przyniesie widok stawu i spacer po Skansenie.*

*Miłośników historii zainteresuje niepowtarzalny park etnograficzny, w którym ujrzymy ponad 10 tysięcy unikatowych eksponatów, 200 letnie wiatraki "koźlaki", domek winiarski, drewniane chałupy pokryte strzechą z oryginalnym wnętrzem sprzed lat, muzeum rolnictwa w którym znajduje się pierwszy powojenny ciągnik Ursus C 45, młocarnie, konne wozy strażackie oraz armatę wiwatową.*

*Dopełnieniem tego pięknego, swojskiego obrazu jest stadnina koni i jedyny w Polsce torfowy dom, którego ściany zbudowano z trawy.*



*Nasza kuchnia to unikalne połączenie nowoczesnych światowych trendów oraz polskiej tradycji. Niezwykle ważna jest dla nas jakość zastosowanych produktów.*



**Skansen Bicz**  
Bicz 9a, 62-571 Stare Miasto  
tel. 536 99 57 25  
NIP 665 292 34 32  
REGON 311 199 788

[www.skansenbicz.pl](http://www.skansenbicz.pl)