

RESTAURACJA STODOŁA

BUKÓWIEC GÓRNY

Oferta weselna

2026

TWÓJ WYJĄTKOWY DZIEŃ W WYJĄTKOWYM MIEJSCU

Restauracja Stodola

Wesele to dzień pełen emocji, wzruszeń i radości.
W naszej restauracji zadbamy o każdy szczegół, byście mogli cieszyć się tym czasem
w wyjątkowej oprawie – z pysznym jedzeniem,
eleganckim wystrojem i profesjonalną obsługą.



Nasza Sala

Nasza sala to idealne miejsce **na przyjęcia od 40 do 100 osób.**

Utrzymana w klimacie **stylowej stodoły**, łączy w sobie **ciepło drewna, surowość cegły i naturalne piękno kamienia.**

To przestrzeń z duszą – wyjątkowa i pełna charakteru, dzięki czemu każde wesele nabiera tu niepowtarzalnego klimatu.

Wystarczy odrobina dekoracji, by sala zyskała osobisty, spersonalizowany charakter, idealnie dopasowany **do Waszego stylu i marzeń.**



Taras

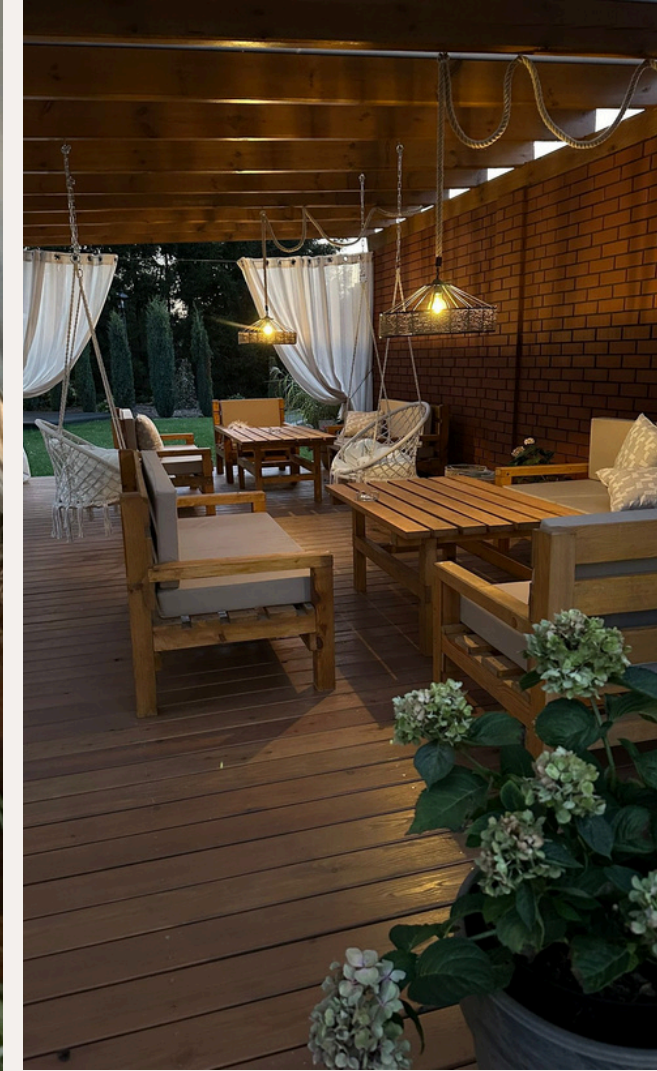
Dodatkowym atutem naszej sali jest **piękny, przestronny taras**, który pozostaje w pełni do Waszej dyspozycji.

To idealne miejsce na stworzenie **strefy chilloutu** dla gości – z wygodnymi leżakami, nastrojowym oświetleniem i muzyką w tle.

Taras można również **zaaranżować według własnego pomysłu** – jako romantyczną przestrzeń do zdjęć, kącik kawowy czy miejsce do rozmów w ciszy.

Jesteśmy otwarci na **Wasze propozycje i kreatywne pomysły**, by ten dzień był dokładnie taki, jak sobie wymarzyliście.





Ślub cywilny w ogrodzie

Marzycie o ślubie w wyjątkowym miejscu, blisko natury?
Nasz ogród to idealna przestrzeń na organizację
**ceremonii ślubu cywilnego, humanistycznego
lub symbolicznego.**

W otoczeniu zieleni, kwiatów i naturalnego światła możecie przeżyć swój najważniejszy moment w romantycznej, kameralnej atmosferze.

Ogród można dowolnie **zaaranżować według Waszego pomysłu** – od eleganckiego ślubu w stylu glamour, po rustykalną uroczystość w stylu boho.

Dzięki spokojnemu otoczeniu i wyjątkowemu klimatowi to miejsce idealnie podkreśli charakter Waszego dnia.

Z przyjemnością pomożemy Wam **w organizacji i oprawie ceremonii**, tak by każdy detal tworzył spójną i niezapomnianą całość.

Koszt organizacji ślubu cywilnego wynosi 1500 zł.

W cenie zapewniamy:

- stylowe, białe krzesła dla gości,
- przygotowane miejsce dla Urzędnika oraz Pary Młodej,
- nagłośnienie całej ceremonii,
- podstawową, estetyczną dekorację przestrzeni.



Dodatkowe atrakcje w cenie:

- tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
- lampka szampana dla gości na przywitanie,
- opieka doświadczonego koordynatora wesela,
- dostęp do parkingu dla gości,
- możliwość korzystania z ogrodu, tarasu oraz altany.

Menu weselne Premium

Szampan powitalny

Zupa

- Rosół z makaronem
- Aksamitny krem – do wyboru przez Parę Młodą

Danie Główne 3,5 porcje na osobę – serwowane na półmiskach

- De volaille z masłem i natką pietruszki
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Roladka drobiowa w panierce, faszerowana pieczarkami
- Udko z kaczki w aromatycznym, ciemnym sosie
- Pieczony łosoś – dzwonek ze szpinakiem
- Zraz wołowy duszony w sosie

Dodatki

- Pyzy drożdżowe
- Ziemniaki gotowane
- Kluski śląskie
- Sos pieczeniowy
- Kapusta modra na ciepło
- Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka)
- Zestaw surówek (colesław, buraczki lub marchewka)

Napoje:

- Napoje gazowane (coca- cola, sprite, fanta)
- Sok jabłko, pomarańcza
- Woda mineralna

Serwis kawowy

- Kawa, herbata serwowana do stołu
- Ciasto 3, 0 porcje / osobę (do wyboru 7 rodzajów do wyboru)
- Drugi serwis kawowy: profesjonalny ekspres z kilkoma rodzajami herbat.



Menu weselne Premium

Zakąski zimne (5 porcji na osobę)

- Deska swojskich specjałów: pasztet własnej produkcji, kiełbasa swojska i polska, ser wędzony, ogórki, żurawina, schab domowy
- Sałatka gyros
- Sałatka mix sałat z serem camembert
- Ryba w słodko-kwaśnej zalewie pomidorowej
- Galantyna z kurczaka
- Tatar wołowy
- Tortilla z wędzonym łososiem i serkiem
- Pieczywo własnego wypieku
- Masło klasyczne oraz masło czosnkowo-ziołowe

Kolacja (3 porcje na osobę)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Golonka z kością po bawarsku
- Grillowany filec z kurczaka zapiekany z warzywami
- Żeberka pieczone

Ostatni ciepły posiłek (porcja na osobę)

- Zupa Gulaszowa
- Żurek na białej kiełbasie

Koszt menu: 360 zł / os.

- Dzieci do 3 lat – bezpłatnie (bez miejsca przy stole)
- Dzieci 3-7 lat – 50% ceny menu
- Obsługa techniczna (zespół, DJ, fotograf, kamerzysta i inni) – 75% ceny menu

Koszt menu oraz usług dodatkowych może ulec zmianie proporcjonalnie do wzrostu cen produktów oraz usług gastronomicznych.

Możliwość domówienia:

Udziec wieprzowy z ziemniakami pieczonymi, sosem czosnkowym oraz kapusta kiszona zasmażana - koszt 20 zł / os. minimalne zamówienie na 40 osób.



Menu weselne Standard

Szampan powitalny

Zupa

- Rosół z makaronem
- Aksamitny krem – do wyboru przez Parę Młoda

Danie Główne 3 porcje na osobę – serwowane na półmiskach

- De volaille z masłem i pietruszką
- Roladka drobiowa w panierce z pieczarkami
- Kotlet schabowy
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kluskami śląskimi
- Karkówka pieczona w sosie
- Zraz wieprzowy

Dodatki

- Pyzy drożdżowe
- Ziemniaki gotowane
- Sos pieczeniowy
- Kapusta modra
- Zestaw surówek (colesław, marchewka lub buraczki)

Napoje:

- Sok jabłko, pomarańcza
- Woda mineralna

Serwis kawowy

- Kawa, herbata serwowana do stołu
- Ciasto 2, 5 porcje / osobę (do wyboru 7 rodzaj)
- Drugi serwis kawowy: profesjonalny ekspres z kilkoma rodzajami herbat



Menu weselne Standard

Zakąski zimne (4 porcji na osobę)

- Deska swojskich specjałów: pasztet własnej produkcji, kiełbasa swojska, ser wędzony, ogórki, domowy schab, żurawina
- Sałatka gyros
- Sałatka śródziemnomorska
- Ryba w słodko-kwaśnej zalewie pomidorowej
- Tortilla z szynką i warzywami
- Galantyna z kurczaka
- Pieczywo własnego wypieku
- Masło klasyczne oraz czosnkowo-ziołowe

Kolacja (3 porcje na osobę)

- Barszcz z krokietem
- Grillowany filet z kurczaka zapiekany z warzywami
- Żeberka pieczone

Ostatni ciepły posiłek (porcja na osobę)

- Flaki wieprzowe

Koszt menu: 320 zł / os.

- Dzieci do 3 lat – bezpłatnie (z miejscem siedzącym krzesło / krzeselko)
- Dzieci 3–9 lat – 60% ceny menu
- Obsługa techniczna (zespół, DJ, fotograf, kamerzysta i inni) – 75% ceny menu

Koszt menu oraz usług dodatkowych może ulec zmianie proporcjonalnie do wzrostu cen produktów oraz usług gastronomicznych obowiązujących w roku kalendarzowym, w którym realizowane będzie przyjęcie.

Możliwość domówienia:

Udziec wieprzowy z ziemniakami pieczonymi, sosem czosnkowym oraz kapusta kiszona zasmażana
- koszt 20 zł / os. minimalne zamówienie na 40 osób.



Przyjęcie poprawinowe

Przyjęcie poprawinowe dostępne jest wyłącznie przy organizacji wesela w terminie sobotnim.

Koszt: 120 zł/osoba, za 5 godzin przyjęcia, każda kolejna godzina przedłużenia to koszt 300 zł

Poprawiny organizowane są dla minimum 40 osób. W cenie zapewniamy podanie na półmiskach dań z dnia wcześniejszego. Oferta obejmuje również kawę, napoje (soki oraz wodę) oraz pełny serwis obsługi.



Stół szwedzki



Słone przekąski

Oprócz słodkości w naszej ofercie znajdziesz również stół z pysznymi, słonymi przekąskami, który doskonale uzupełni każde przyjęcie i zadowoli wszystkich gości.

W jego skład wchodzi między innymi:

- precle
- popkorn
- krakersy
- paluszki
- nachosy
- orzeszki

KOSZT: 400 zł

Stół szwedzki



Owoce

W ofercie dostępny jest także stół z owocami, pełen świeżości i naturalnych smaków, który stanowi lekką i efektowną propozycję na każde przyjęcie.

Znajdują się na nim starannie wyfiletowane owoce sezonowe, między innymi:

- arbuz
- ananas
- truskawki
- maliny
- borówki
- winogrono
- pomarańcze

KOSZT: 500 zł

Dodatkow uslugi

Swojskie Jadło

PAKIET I

Wędliny i mięsa tradycyjne

Szynka tradycyjna (wędzona lub parzona)
Ogonówka (wędzona lub parzona)
Kiełbasa swojska
Kiełbasa suszona/podwędzana
Połędwica wędzona
Kabanosy wiejskie
Karczek pieczony lub wędzony

Wyroby podrobowe

Kaszanka pieczona
Paszтет domowy
Salceson biały/czarny
Metka wiejska

Pieczyno i przekąski

Chleb wiejski
Smalcem i ogórki

KOSZT: 1600 zł

Odpowiednie na przyjęcia
dla 40 – 60 osób

Dodatkow ustugi

Swojskie Jadło

PAKIET II

Wędliny i mięsa tradycyjne

- Szynka tradycyjna (wędzona lub parzona)
- Ogonówka (wędzona lub parzona)
- Kiełbasa swojska
- Kiełbasa suszona/podwędzana
- Polędwica wędzona
- Kabanosy wiejskie
- Karczek pieczony lub wędzony

Wyroby podrobowe

- Kaszanka pieczona
- Pasztet domowy
- Salceson biały/czarny
- Metka wiejska

Pieczyno i przekąski

- Chleb wiejski
- Chleb ze smalcem i ogórkiem (gotowe kromki)

Sosy i dodatki smakowe

- Chrzan tarty
- Kremowy sos czosnkowy

Dodatki białkowe i pasty

- Jajka faszerowane (chrzan/majonez/boczek)
- Jajka „po chłopsku” (na pół z okrasą)
- Smalec z cebulką i skwarkami
- Pasta z twarogu ze szczypiorkiem

Kiszonki i dodatki

- Ogórki kiszane
- Kapusta kiszona „do podgryzania”
- Marynowane:
 - grzybki
 - papryka
 - cebulki
 - buraczki

KOSZT: 2400 zł

Odpowiednie na przyjęcia
dla 60 – 90 osób

Candy Bar od Malcherek Cake



Pakiet I - 1700 zł / 100 porcji

- Beza pavlova z kremem śmietankowym, owocami, musem malinowym
- Tartaletka Ferrero rohe (9cm)
- Tartaletka pistacja z maliną i chrupką pistacjową (9cm)
- Płyś z kruszonką, kremem chantilly i frużeliną malinową
- Cake pops orzech laskowy
- Cannoli pistacjowe
- Tartaletka szarlotka z karmelem, kremem chantilly orzechami (9cm)
- Tartaletka waniliowa z chrupką migdałową, liofilizowaną maliną, kremem chantilly, musem malinowy (9cm)
- Monoporcja malina, truskawka, zamsz, ciastko Sable, chrupka z liofilizowanych owoców
- Serniczek nowojorski z owocami

Pakiet II - 2400 zł / 150 porcji

- Beza pavlova z kremem śmietankowym, owocami, musem malinowym Tarta letka Ferrero rohe 10 sztuk (9cm)
- Tartaletka pistacja z maliną i chrupką pistacjową (9cm)
- Płyś z kruszonką, kremem chantilly i frużeliną malinową
- Cake pops orzech laskowy
- Cannoli pistacjowe
- Tartaletka szarlotka z karmelem, kremem chantilly orzechami (9cm)
- Tartaletka waniliowa z chrupką migdałową, liofilizowaną maliną, kremem chantilly, musem malinowy (9cm)
- Monoporcja malina, truskawka, biała belgijska czekolada naciastku Sable, chrupka z liofilizowanych owoców, zamsz
- Makaroniki waniliowe
- Monoporcja mango marakuja, biała belgijska czekolada na ciastku Sable, chrupka z liofilizowaną maliną
- Tartaletka dubajska (9cm)
- Tartaletka raffello z maliną (9cm)
- Serniczek nowojorski z owocami
- Monoporcja Ferrero roshe na ciastku Sable z płynącym karmelem

Oferta została przygotowana specjalnie dla naszych Par Młodych.

Zamówienia przyjmujemy 4 tygodnie przed przyjęciem



Dodatkowe atrakcje dostępne za dopłatą:

- możliwość organizacji noclegu w zaprzyjaźnionym hotelu w preferencyjnych cenach,
- transport gości do miejsca noclegu,
- animacje dla dzieci,
- tort okolicznościowy, stół wiejski, candy bar, fotobudka,
- profesjonalna obsługa barmańska.

Dekoracje

Zachęcamy do spotkania i omówienia dekoracji z kwiaciarnią Magnolia, które przygotowuje współwłaścicielka – Marta Rękoś.

To właśnie ona zadba o piękny i spójny wystrój sali, ogrodu oraz pozostałych przestrzeni. Marta wszystko omówi, przedstawi i dopracuje w najdrobniejszych detalach.

Podczas Waszego wesela będzie czuwać nad tym, aby niczego nie zabrakło i aby całość prezentowała się perfekcyjnie

W przypadku decyzji o zamówieniu dekoracji u firmy zewnętrznej obowiązuje dodatkowa opłata w wysokości 800 zł, obejmująca udostępnienie przestrzeni oraz jej posprzątanie po zakończeniu prac.

Godzina udostępnienia sali firmie zewnętrznej w celu wykonania dekoracji ustalana jest indywidualnie przez Restaurację, w zależności od dostępności sali oraz organizacji pracy lokalu w dniu przyjęcia.

Marta Rękoś

☎ +48 663 462 201

✉ Infomagnolia.marta@gmail.com





Noclegi & Transport

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Pary Młodej, oferujemy pomoc w organizacji noclegów oraz transportu dla Was i Waszych gości weselnych.

Specjalnie dla Was przygotowaliśmy atrakcyjną ofertę noclegową w zaprzyjaźnionym **hotelu Akwawit w Lesznie**, a także propozycję współpracy z firmą transportową, która zapewni bezpieczny i komfortowy dojazd Waszym gościom.



Najczęściej zadawane pytania:

1. Jaka jest maksymalna liczba gości, jaką pomieści sala weselna?

Sala komfortowo mieści do 100 osób.

2. Czy organizujecie również mniejsze przyjęcia, np. na 40–60 osób?

Tak, organizujemy przyjęcia od minimum 40 osób.

3. Czy na sali można zorganizować ślub cywilny lub humanistyczny?

Oczywiście – do dyspozycji Pary Młodej pozostają ogród i taras, idealne do ceremonii.

4. Jaka jest wysokość zaliczki i termin wpłaty?

Zaliczka wynosi 4000 zł i jest płatna przy podpisaniu umowy.

5. Czy obowiązuje minimalna liczba gości?

Tak, minimum to 40 osób. Istnieje możliwość organizacji mniejszego wesela, jednak rozliczenie przygotowywane jest jak dla 40 osób.

6. Jak wygląda menu weselne i czy można je modyfikować?

Menu opisane jest powyżej i można je dowolnie modyfikować zgodnie z preferencjami Pary Młodej.

7. Czy oferujecie dania dla osób z alergiami lub dietą specjalną (weganie, bez glutenu, bez laktozy)?

Tak, przygotowujemy dania specjalne. W przypadku diety bezglutenowej konieczne jest ustalenie szczegółów indywidualnie.

8. Czy można wnieść własny alkohol? Czy obowiązuje opłata korkowa?

Tak, można wnieść własny alkohol i nie pobieramy opłaty korkowej. Zachęcamy jednak do skorzystania z naszej oferty alkoholi w atrakcyjnych cenach – płacą Państwo jedynie za otwartą butelkę.

9. Czy w ofercie jest open bar lub barman?

Nie posiadamy opcji open bar, natomiast możemy przesłać ofertę usługi barmańskiej realizowanej przez firmę zewnętrzną.

10. W jakich godzinach trwa wesele?

Godzinę rozpoczęcia ustala Para Młoda. Przyjęcie weselne trwa standardowo do godziny 3:00.

11. Czy można przedłużyć imprezę? Jaki jest koszt?

Tak, istnieje taka możliwość. Koszt przedłużenia to 500 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

12. Czy sala jest klimatyzowana?

Tak, sala jest w pełni klimatyzowana.

13. Czy zapewniacie dekoracje sali? Co wchodzi w zakres?

Tak, dekoracje są dostępne jako usługa dodatkowo płatna. Polecamy skorzystanie z oferty florystycznej Magnolia.

14. Czy można udekorować salę samodzielnie lub skorzystać z własnej florystki?

Tak, jednak obowiązuje dodatkowa opłata 800 zł. Dekoracje mogą być wykonywane w dniu ślubu od godziny 9:00.

15. Czy oferujecie tort weselny lub współpracujecie z cukiernią?

Tortu nie wykonujemy na miejscu, ale współpracujemy z kilkoma zaprzyjaźnionymi cukierniami i chętnie przedstawimy propozycje.

16. Czy zapewniacie ciasta, słodki stół i owoce?

- Ciasto – w cenie.
- Słodki stół – opcja z firmy zewnętrznej, możemy przesłać ofertę.
- Owoce – dostępne jako atrakcja dodatkowo płatna.

17. Jak wygląda kwestia poprawin?

Istnieje możliwość organizacji poprawin (dla wesel sobotnich – w niedzielę). Koszt to 120 zł/osoba.

18. Czy dostępne są pokoje dla gości lub apartament dla Pary Młodej?

Nie posiadamy własnych pokoi, jednak proponujemy korzystną ofertę noclegową w hotelu Akwawit.

19. Ilu kelnerów obsługuje wesele?

Standardowo 1 kelner przypada na 20–25 gości.

20. Czy dzieci mogą liczyć na specjalne menu lub kącik zabaw?

Tak, posiadamy dedykowane menu dla dzieci. Kącik zabaw może zostać przygotowany zgodnie z wytycznymi Pary Młodej.

21. Czy zapewniacie parking i ile jest miejsc?

Tak, oferujemy bezpłatny parking dla gości.

22. Czy sala posiada ogród, taras lub fotopoint dla gości?

Tak, do dyspozycji gości pozostają: ogród, taras, a także przestrzeń, którą można wykorzystać jako fotopoint.

23. Czy istnieje możliwość zorganizowania prosecco baru lub strefy chillout?

Oczywiście – możemy przygotować prosecco bar lub strefę chillout jako dodatkową atrakcję.

24. Jak wygląda harmonogram podawania posiłków?

Szczegółowy scenariusz przyjęcia ustalamy około 3 miesiące przed weselem, wspólnie z Parą Młodą.

25. Czy sala posiada nagłośnienie i oświetlenie, czy trzeba wynająć DJ-a lub zespół z pełnym sprzętem?

Na przyjęcia weselne wymagana jest zewnętrzna obsługa muzyczna (DJ lub zespół), dysponująca własnym sprzętem nagłośnieniowym i oświetleniowym.

26. Czy można wynająć salę na przygotowania, np. makijaż czy zdjęcia?

Obecnie nie posiadamy dedykowanego pomieszczenia, jednak możemy wyznaczyć odpowiednie miejsce na przygotowania.

27. Czy obowiązuje opłata za szkody wyrządzone przez gości?

Tak, w przypadku szkód obowiązuje opłata, której wysokość zależy od rodzaju i zakresu uszkodzenia.

28. Czy sala jest przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych?

Tak, cały obiekt znajduje się na poziomie zero, co ułatwia dostęp osobom niepełnosprawnym.

29. Jak wygląda proces rezerwacji terminu i do kiedy należy potwierdzić liczbę gości?

Termin można wstępnie zarezerwować na 14 dni. W tym czasie należy podpisać umowę i wpłacić zadatek. Ostateczną liczbę gości potwierdza się zgodnie z ustaleniami w umowie.

30. Czy można obejrzeć salę przed podpisaniem umowy?

Tak, serdecznie zachęcamy do spotkania i obejrzenia obiektu na żywo. Podczas wizyty omówimy pełną ofertę oraz wizję Państwa przyjęcia.



Poznaj nas



PAWEŁ RĘKOŚ

WŁAŚCICIEL

☎ +48 605 931 010

✉ info restauracjastodola@gmail.com



MARTA RĘKOŚ

współwłaścicielka
dekoratorka / koordynatorka wesela

☎ +48 663 462 201

✉ Infomagnolia.marta@gmail.com

Kontakt

605 931 010

inforestauracjastodola@gmail.com

Bukówiec Górny
ul. Powstańców Wielkopolskich 1

www.restauracjastodola.pl