

Zaślubinom - jednemu z najbardziej przełomowych momentów w życiu człowieka - towarzyszą we wszystkich kulturach liczne zwyczaje, obrzędy i zabiegi magiczne mające zapewnić nowożeńcom szczęście, dostatek, potomstwo, ochronić ich od wszelkiego zła. Jest to wydarzenie wesole, od którego zaczyna się historia nowej rodziny.

Jak przed stu laty wychodziło się za mąż pod Babią Górą?

Najczęściej bardzo młodo - w wieku 16-18 lat, z reguły z woli rodziców, po uprzednim załatwieniu przez nich spraw majątkowych. Przygotowania do wesela, jak pieczenie, gotowanie, zaczynało tydzień wcześniej. Uczestniczyły w nich prawie wszystkie kobiety z rodzin nowożeńców. Wieczorem, w przeddzień wesela, drużny schodziły się do domu panny młodej na tzw. wieniec. Robiły dla niej ślubny wianek i girlandy do przystrojenia drzwi domu weselnego przy akompaniamencie przyśpiewek. Pan młody ostatni kawalerski wieczór spędzał z drużbami i kolegami przy wódce. Śluby brano najczęściej na sumie, w niedzielne przedpołudnie. Ponieważ droga do kościoła wynosiła nierzadko wiele kilometrów, które pokonywano konnymi wozami, orszak weselny musiał wyruszyć z domu weselnego wcześniej rano. Właściwe obrzędy weselne rozpoczynało o świcie ubieranie panny młodej w czym dziewczynie pomagały drużny, a matka po raz ostatni zaplatała jej warkocz i ubierała na głowę mirtowy wianek. Strój weselny niewiele różnił się od zwyczajnego, odświętnego ubioru. Ubrana do ślubu panna młoda czekała w komorze na przyjazd pana młodego i drużbów. Przybywał on tu z muzyką, która wprowadzała go do domu narzeczonej. W izbie lub w sieni czekały drużny. Między nimi i drużbami następował teraz śpiewany dialog, targ o wypuszczenie panny młodej. Wychodziła ona do narzeczonego gdy drużny dostawały od pierwszego drużby wódkę. Gdy młodzi się przywitani pierwsza drużna przypinała panu młodemu bukiet weselny, a w ślad za nią drużny przypinały bukiety swoim drużbom. W izbie czekali już rodzice obojga i starostowie weselni, by udzielić narzeczonym błogosławieństwa. Młodzi klękali na rozścielonym przez starościnę prześcieradle, a starosta wygłaszał do nich obrzędową mowę. W czasie błogosławieństwa grano lub śpiewano pieśń Serdeczna Matko. Do ślubu jechano wozami zaprzęzonymi w parę koni. Przystrojone były one zatkniętymi za chomąto gałązkami jałowca, ubranymi wstążkami z bibuły. Jadący orszak zatrzymywano po drodze przy tzw. bramach - rodzaj rampy z żerdzi ubranej choiną, wstążkami, kwiatami, którą zagradza się drogę. Często bramnicy byli poprzebierani: obowiązkowo występowała Cyganka (przebrany chłopak) z dzieckiem lub lalką na ręku prosząca o datek. Starosta i pierwszy drużba musieli wykupić weselników wódką. Po powrocie z kościoła matka panny młodej w towarzystwie starostów i starościn witała nowożeńców na progu domu chlebem i solą. Na progu lub pod progiem kładziono, a czasem i przybijano, odrapiec (zużyta miotła). Jeśli młoda wchodząc nie zauważyła go i przekroczyła, wrócono, że będzie złą gospodynią, jeśli podniosła go i odrzuciła, był to znak, że będzie gospodarna. Zaczynała się weselna zabawa. Tańczono i jedzono w jednej izbie. Kulminacyjnym momentem wesela były cepiny. Mniej więcej koło północy starościn i zamężne kobiety przerywały zabawę taneczną śpiewając pieśń o cepinach. Następnie sadzały pannę młodą na środku izby, na gielecie (naczynie do dojenia owiec) lub stołku przykrytym poduszką. W odległej przeszłości drużny podczas ocepin trzymały w rękach zapalone świece. Starościn upinały pannie młodej warkocz w kok, czyli w tzw. cube, ubierały na głowę płócienny czepek i chustkę. Całemu obrzędowi towarzyszyły przyśpiewki o przejściu młodej do grona kobiet zamężnych, oplakujące jej panińskie lata, wreszcie zawierające, często frywolne "porady" i przestrogi kierowane do świeżo upieczonej mężatki. Wreszcie pan młody wykupywał wódką pannę młodą od kobiet zamężnych, które zaraz po ocepinach zabierały ją do koła tanecznego. Następnego dnia po ocepinach następowały przenosiny młodej mężatki do chałupy męża. Młoda zabierała ze sobą część posagu w postaci drewnianej skrzyni zawierającej przedmioty dawne jej przez rodziców jako wiano. W domu młodego czekało przyjęcie i odbywał się dalszy ciąg wesela. Jeżeli młodzi mieli się ku sobie, dzieci pojawiały się w miarę często i były zdrowe, kobieta była gospodarna, chłop nie odwiedzał zbyt często karczmy - uchodzili za szczęśliwe stadło, a sąsiadki nie miały o czym plotkować.

Przedstawiamy Państwu 5 propozycji menu weselnego, które mogą być modyfikowane wg. życzeń i sugestii.

MENU I cena: 140zł/os

Powitanie chlebem i solą

Toast za zdrowie Młodej Pary- lampka wina musującego

Uroczysty obiad

Staropolski rosół z makaronem

(możliwość wyboru innej zupy)

Kotlet schabowy zapiekany z farszem pieczarkowym, roladka drobiowa

ziemniaki młode z koperkiem, zestaw surówek

Deser

Lodowa szarlotka na ciepło

Bufet napoi gorących

serwowany wg. życzeń gości

(bez limitu)

Herbata

Kawa z ekspresu

Kawa Latte

Kawa Cappucino

Kawa rozpuszczalna

Kawa parzona po turecku

Serwis napoi zimnych

(3 sztuki na osobę)

Napoje owocowe

Coca- Cola

Sprite

woda mineralna serwowana w dzbankach - bez limitu

Owoce na stół

wliczone w cenę menu

Zimna płyta:

Półmisek swojskich wędlin, rolada z indyka, boczek pieczony, tymbaliki drobiowe,
śledź po krakowsku, sałatka jarzynowa, sałatka paprykowa, chleb ze swojskim
smalcem

I danie gorące

Zupa gulaszowa „Przysmak Zbójnicki”

II danie gorące

Udko faszerowane z kurczaka, frytki, sałatka pekińska

III danie gorące

Barszcz czerwony z krokietem

*W cenie menu zapewniamy Państwu także:
profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia
dekorację stołów weselnych
specjalną dekorację stołu młodej pary
pokój dla nowożeńców gratis
dzieci do lat 10 - 50% ceny menu
dysponujemy 45 miejscami noclegowymi*

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własne produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różności**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, dziczyzna.

MENU II cena: 140zł/os

Powitanie chlebem i solą

Toast za zdrowie Młodej Pary- lampka wina musującego

Uroczysty obiad

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

(możliwość wyboru innej zupy)

Pierś z kurczaka faszerowana w sosie bijou, tradycyjny kotlet schabowy, nioki,
mizeria, kapucha zasmażana, buraczki

Deser

Babia Góra zimą

Bufet napoi gorących

serwowany wg życzeń gości

(bez limitu)

Herbata

Kawa z ekspresu

Kawa Latte

Kawa Cappucino

Kawa rozpuszczalna

Kawa parzona po turecku

Serwis napoi zimnych

(3 sztuki na osobę)

Napoje owocowe

Coca- Cola

Sprite

woda mineralna serwowana w dzbankach - bez limitu

Ciasta na stół

wliczone w cenę menu

Zimna płyta

Półmisek wiejskich wędlin, rolady i galantyny własnej produkcji, śledź pod śnieżną pierzynką, chrzan z miodem, pomidor, ogórki kiszane, sałatka porowa z kurczakiem i ryżem, sałatka bałkańska

I danie gorące

Zupa meksykańska

II danie gorące

Szaszłyk wieprzowo-drobiowy, trzy kolory ryżu, surówka z kiszonej kapusty

III danie gorące

Żur po zawojsku z jajkiem i kiełbasą

W cenie menu zapewniamy Państwu także:

profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia

dekorację stołów weselnych

specjalną dekorację stołu młodej pary

pokój dla nowożeńców gratis

dzieci do lat 10 - 50% ceny menu

dysponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własne produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różnaitości**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, **dziczyzna**.

MENU III cena: 140zł/os

Powitanie chlebem i solą

Toast za zdrowie Młodej Pary- lampka wina musującego

Uroczysty obiad

Zupa cebulowa z grzankami i żółtym serem

(możliwość wyboru innej zupy)

Półmisek rycerski z trzema grillowanymi mięsami w potrawce warzywnej, dufinki,
surówka gyros, sałatka z marchewki

Deser

Babeczki Balbiny z masą budyniową i świeżymi owocami

Bufet napoi gorących

serwowany wg. życzeń gości

(bez limitu)

Herbata

Kawa z ekspresu

Kawa Latte

Kawa Cappucino

Kawa rozpuszczalna

Kawa parzona po turecku

Serwis napoi zimnych

(3 sztuki na osobę)

Napoje owocowe

Coca- Cola

Sprite

woda mineralna serwowana w dzbankach - bez limitu

Owoce na stół wliczone w cenę menu

Zimna płyta

Półmisek wiejskich wędlin , rolady, galantyny własnej produkcji, śledź w oleju, jajko w sosie tatarskim , papryka konserwowa i pieczarki, roladki szynkowe z nadzieniem chrzanowym, sałatka z selera i ananasa, sałatka meksykańska

I danie gorące

Zupa „Paprykarz” z makaronowymi kokardkami

II danie gorące

Kotlet DeVolaille, ziemniak w łupince z masłem czosnkowym na sałacie lodowej z pomidorem i ogórkiem

III danie gorące

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym

*W cenie menu zapewniamy Państwu także:
profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia
dekorację stołów weselnych*

specjalną dekorację stołu młodej pary

pokój dla nowożeńców gratis

dzieci do lat 10 - 50% ceny menu

dysponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własne produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różności**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, dziczyzna.

MENU IV cena: 140zł/os

Powitanie chlebem i solą

Toast za zdrowie Młodej Pary- lampka wina musującego

Uroczysty obiad

Tradycyjny rosół z makaronem

(możliwość wyboru innej zupy)

Pierś z kurczaka z pesto i mozzarellą, pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z kapusty czerwonej parzonej, surówka z białej kapusty, ogórek

małosolny

Deser

Sałatka owocowa

Bufet napoi gorących

serwowany wg. życzeń gości

(bez limitu)

Herbata

Kawa z ekspresu

Kawa Latte

Kawa Cappucino

Kawa rozpuszczalna

Kawa parzona po turecku

Serwis napoi zimnych

(3 sztuki na osobę)

Napoje owocowe

Coca- Cola

Sprite

woda mineralna serwowana w dzbankach - bez limitu

Ciasta na stół wliczone w cenę menu

Zimna płyta

Półmisek wędlin, deska serów, śledź po japońsku, ryba po grecku, chleb ze
swojskim smalcem, sałatka jarzynowa, sałatka z makaronu

I danie gorące

Ragut wieprzowe w chlebkach

II danie gorące

Schab w sosie z zielonego pieprzu z pyzą ziemniaczaną i sałatką lodową

III danie gorące

Barszcz czerwony z pasztecikiem

*W cenie menu zapewniamy Państwu także:
profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia
dekorację stołów weselnych
specjalną dekorację stołu młodej pary
pokój dla nowożeńców gratis
dzieci do lat 10 - 50% ceny menu*

disponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własnej produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różności**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, dziczyzna.

MENU V „WESELE DWUDNIOWE”

cena: 180zł/os

I dzień

Do wyboru jedno z czterech proponowanych menu

II dzień wesela „poprawiny”

Żurek po zawojsku

Kotlet „smocza jama”, ziemniaki pure z koperkiem, surówka z białej kapusty

Bufet napoi gorących

serwowany wg życzeń gości

(bez limitu)

Herbata

Kawa z ekspresu

Kawa Latte

Kawa Cappucino

Kawa rozpuszczalna

Kawa parzona po turecku

Zimna płyta w formie stołu szwedzkiego

Danie gorące wyboru

Bigos ,Flaczki, Kwaśnica , Barszcz z krokietem

DODATKOWO OFERUJEMY:

Przystawki weselne

Filet z kurczaka w sosie balsamicznym z ciepłą bułeczką

Roladki szynkowe z chrzanem

Jajka faszerowane awokado

Indyk w maladze na grzance

Jajko w szynce na sałatce
Różyczka z łososia i kawiora
Mieszanka mięsna
Szpinak z patelni „po mojemu”
Mozarella z pomidorami
Kanapki z wędzoną rybą
Szparaga w szynce
Szynka w cieście francuskim
Paszтет w sosie tatarskim
Śledź po królewsku
Śledź w papryce

Zupy

Zupa z kurkami po myśliwsku
Krem z zielonego groszku z grzankami
Zupa bawarska z łazankami
Barszcz czerwony z uszkami
Krem z pomidorów ze śmietaną
Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

*W cenie menu zapewniamy Państwu także:
profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia
dekorację stołów weselnych
specjalną dekorację stołu młodej pary*

pokój dla nowożeńców gratis

dzieci do lat 10 - 50% ceny menu

dysponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własne produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różności**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, dziczyzna.

MENU WESELNE VI

cena: 160 zł/os

Zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym

Kotlet po szwajcarsku ,rolada ze schabu z farszem jarzynowym ,

filet z kurczaka soute zapiekany z owocami , roladki drobiowe z nadzieniem

pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Surówka: kapusta czerwona z rodzynkami, pekińska, marchewka z chrzanem

Ziemniaki opiekane ,kluski śląskie

Ciasta na stół, owoce na stół

Kawa, herbata, zimne napoje b.o.

Zimna płyta:

Boczek pieczony, szynka swojska, rolada z inyka ,kabanos, tymbaliki

drobiowe ,roladki szynkowe w galarecie , korboc ,bunc ,oscypek, śledz po japońsku,

Sałatka: ananasowa ,jarzynowa ,meksykańska

Bogracz

Lody pływające lub sałatka owocowa w arbuzie

De Volaille nadziewany serem i pieczarkami ,ziemniaki puree z koperkiem ,sałata lodowa z pomidorem i ogórkiem

Pieczeń ze schabu faszerowana boczkiem, ziemniaki opiekane ,czerwona kapusta parzona z fasolką

Żurek z kiełbaską i jajkiem

W cenie menu zapewniamy Państwu także:

profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia

dekorację stołów weselnych

specjalną dekorację stołu młodej pary

pokój dla nowożeńców gratis

dzieci do lat 10 - 50% ceny menu

dysponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własnej produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różnorodności**, prosiak nadziewany oraz pływający, kita górala, pieczony baran, dziczyzna.

MENU WESELNE VII

cena 160 zł/os

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Udko faszerowane jarzynami, kotlet wieprzowy z papryką ,ogórkiem, cebulką na ostro ,rolada wołowa w sosie własnym, płąt rolady drobiowej ,rogalik wieprzowy nadziewany szynką i serem,

Ziemniaki purre, nioki

Surówka :buraczki ,surówka z selera i ananasa ,kap biała

ciasta na stół owoce na stół

Kawa, herbata ,napoje zimne b.o.

Zimna płyta

Rolady wieprzowe, szynka ,kabanos ,śledz w śmietanie ,ryba po grecku ,jajka w majonezie ,sałatka porowa,z kurczaka i ryżu, jarzynowa ,galaretki drobiowe ogórki ,pieczarka , papryka ,korbec ,oscypek

Zupa gulaszowa

Babeczki z masą budyniową i świeżymi owocami.

Filet z kurczaka na słodko, ziemniaki opiekane ,kap pekińska z owocami

Szaszłyk drobiowo -wieprzowy, ryż, kapusta kiszona

Barszcz czerwony z krokietem

W cenie menu zapewniamy Państwu także:

profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia

dekorację stołów weselnych

specjalną dekorację stołu młodej pary

pokój dla nowożeńców gratis

dzieci do lat 10 - 50% ceny menu

dysponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własne produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różności**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, **dziczyzna**.

MENU WESELNE VIII-VIP

cena 180zł/os

przystawka

Zupa cytrynowa aksamitna

Kotlet schabowy, uduka z kurczaka (pałki- podudzia), rolada wołowa, pieczeń wieprzowa, zrazik wieprzowy, ziemniaki purre, ziemniaki opiekane, kapusta czerwona, surówka z selera, surówka z marchewki

Kawa, herbata, napoje, soki b.o.o.

Owoce na stół, Ciasta na stół, Tort weselny

Zimna płyta:

Rolady, galantyny własnej produkcji, wędliny wiejskie, szynka kabanos, sos tatarski, śledź po krakowsku, oscypek, smalec, sałatka jarzynowa, sałatka z anansem, sałatka z pieczarek, galaretki, ryba w galarecie

Lodowa przełączka (lody w melonie)

Rolada drobiowa, zestaw surówek, trzy kolory ryżu

Zupa meksykańska

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu

Kwaśnica lub barszcz czerwony z diablótką lub paluszkami drożdżowymi

W cenie menu zapewniamy Państwu także:

profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia

dekorację stołów weselnych

specjalną dekorację stołu młodej pary

pokój dla nowożeńców gratis

dzieci do lat 10 - 50% ceny menu

dysponujemy 45 miejscami noclegowymi

W ofercie weselnej proponujemy zespoły muzyczne, paczki dla gości, ciasta własne produkcji, noclegi dla młodej pary oraz gości weselnych, markowe alkohole w niskich cenach, dodatkowe atrakcje podczas wesela typu wejście góralskie, gawędy babiogórskie, zimowe wesela połączone z kuligiem, latem przejazd dorożką młodej pary do karczmy, pokaz sztucznych ogni, wiejski stół **oraz koryto różności**, prosiak nadziewany oraz płonący, kita górala, pieczony baran, dziczyzna.