



**ZA BUNKREM**

RESTAURACJA INTERAKTYWNA - SALE WESELNE I SZKOLENIOWE  
ul. Wolności 123B | ZBROSŁAWICE



**ZA BUNKREM**

**OFERTA**

**WESELNA**

**2024**

- ♥ nowoczesna sala na 200 osób
- ♥ restauracja interaktywna
- ♥ profesjonalne nagłośnienie
- ♥ aranżacja florystyczna i oświetleniowa
- ♥ ogród i taras
- ♥ ślub w plenerze
- ♥ bogate warianty menu
- ♥ pokoje dla gości
- ♥ apartament dla nowożeńców oraz wiele atrakcji.

menedżer: 880 54 54 64 [menedzer@zabunkrem.pl](mailto:menedzer@zabunkrem.pl)

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

Za Bunkrem

zabunkrem



**ZA BUNKREM**

RESTAURACJA INTERAKTYWNA - SALE WESELNE I SZKOLENIOWE  
ul. Wolności 123B | ZBROSŁAWICE

**ZA BUNKREM**

## OFERTA WESELNA



**PAKIET BRĄZOWY**



PAKIET SREBNY ALL INCLUSIVE



**PAKIET ŻŁOTY**



**PAKIET DIAMENTOWY**



**PAKIET PREMIUM ALL INCLUSIVE**

menedżer: 880 54 54 64 [menedzer@zabunkrem.pl](mailto:menedzer@zabunkrem.pl)

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

Za Bunkrem

[zabunkrem](https://www.instagram.com/zabunkrem)



## PAKIET BRĄZOWY

265 PLN / osoba

### UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

#### ZUPA

- rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE (po 1,5 porcji mięsa na osobę)

- rolada wieprzowa 50%
- pieczone udko z kurczaka 50%
- pieczeń wieprzowa 50%
- kluski białe
- ziemniaki
- czerwona kapusta, surówka, sos pieczeniowy

#### DESER

- kawa oraz herbata bez ograniczeń w formie bufetu

#### ZIMNA PŁYTA podana w FORMIE BUFETU

- półmisek mięs pieczonych i wędlin naszego wyrobu
- półmisek serów
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka jarzynowa
- galert śląski
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- śledź w buraczkach i chrzanie
- dodatki konserwowe
- pieczywo, masła smakowe

#### KOLACJA 1

- węgierska gulaszowa

#### KOLACJA 2

- barszcz czerwony

#### NAPOJE BRZĄLKOHOŁOWE

- woda niegazowana bez ograniczeń
- soki owocowe 0,5l/os

#### GRATIS :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3

**DEKORACJA SALI:** w cenie menu serwetki w kolorze wybranym przez usługodawcę i obrusy.



## PAKIET SREBNY ALL INCLUSIVE

370 PLN / osoba

### UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

### APERITIF – WINO MULSUJĄCE

#### ZUPA

- ▲ rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE (po 2 porcje mięsa na osobę- do wyboru 3 rodzaje)

- ▲ rolada wieprzowa
- ▲ pieczeń wieprzowa w ziołach
- ▲ udko z kurczaka pieczone
- ▲ kotlet de'volaille
- ▲ devolay
- ▲ kluski śląskie,
- ▲ ziemniaki tłuczone, smażone kulki ziemniaczane
- ▲ czerwona kapusta, kapusta zasmażana
- ▲ surówka
- ▲ sos pieczeniowy

#### DESER

- ▲ kawa, herbata bez ograniczeń w formie bufetu
- ▲ ciasta 1 k / os , do wyboru 2 rodzaje

#### ZIMNA PŁYTA podana w FORMIE BUFETU

- ▲ półmisek mięs pieczonych i wędlin z dipami
- ▲ półmisek serów z orzechami i winogronami
- ▲ galaretki drobiowe
- ▲ sałatka z tortellini
- ▲ sałatka z grillowanym kurczakiem
- ▲ śledź w buraczkach z chrzanem
- ▲ śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- ▲ śliwki w boczku
- ▲ pieczywo, masło

#### KOLACJA 1 / do wyboru

- ▲ udziec wieprzowy, kasza lub ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy
- ▲ zraziki wieprzowe w sosie pieczarkowym, ziemniaki , surówka

#### KOLACJA 2 / do wyboru

- ▲ zupa gulaszowa , bogracz, krem cebulowy

#### KOLACJA 3

- ▲ barszcz czerwony z pasztecikiem

#### NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- ▲ woda niegazowana bez ograniczeń
- ▲ soki owocowe bez ograniczeń

#### PAKIET ALKOHOLI

- ▲ wino stołowe białe i czerwone w cenie / po 0,75 / stół

#### GRATIS :

- ▲ pokój dla nowożeńców
- ▲ dzieci do lat 3

**DEKORACJA SALI:** w cenie menu serwetki w kolorze wybranym przez usługodawcę i obrusy.



## PAKIET ŻŁOTY 420 / osoba

### UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

### APERITIF – WINO MULSUJĄCE

#### PRZYSTAWKA / do wyboru

- wędzona kaczka pierś podana na miksie sałat w asyście sosu cumberland lub
- łosoś gravlax podany na sałatce z kopru włoskiego lub
- pate z wątróbek drobiowych, konfitura z czerwonej cebuli, grzanka

#### ZUPA

- rosół z makaronem
- krem grzybowy
- krem pomidorowy z mozzarellą

#### DANIE GŁÓWNE ( po 2,5 porcji mięsa na osobę)

- rolada wołowa 100%
- pieczeń wieprzowa w ziołach 50%
- konfitowane udko z kaczki 50%
- devolay 50 %
- kluski śląskie, kluski szare
- ziemniaki, smażone kulki ziemniaczane
- czerwona kapusta, bukiet warzyw grillowanych
- zestaw surówek wg. dostępności sezonowej
- sos pieczeniowy, sos z żurawiną

#### DESERY

- kawa , herbata bez ograniczeń w formie bufetu
- ciasto : 1,5 k / osoba, do wyboru 3 rodzaje

#### ZIMNA PŁYTA podana w formie bufetu

- półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu z dipami
- półmisek wędlin z naszej wędzarni
- półmisek wędzonych ryb z naszej wędzarni
- półmisek serów
- tarty wytrawne (z boczkiem, ze szpinakiem, z warzywami)
- galaretki drobiowe
- sałatka z tortellini
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- terina z kaczki z pistacjami
- śledź w buraczkach z chrzanem
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- pate z kaczyczą wątróbką z konfiturą z czerwonej cebuli
- caprese
- śliwki w boczku
- pieczywo, masła smakowe

#### CIEPŁA KOLACJA / do wyboru

- płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa kuchni, kasza, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy lub
- pączki wieprzowe (sos własny) podane z ziemniakami gratin, miks sałat z sosem winegret

#### DRUGA CIEPŁA KOLACJA /do wyboru

- węgierska zupa gulaszowa , bogracz

#### TRZECIA CIEPŁA KOLACJA

- barszcz czerwony z pasztecikiem, żurek śląski

#### PAKIET ALKOHOLI

- wino stołowe białe i czerwone w cenie bez ograniczeń

#### NAPOJE BRZALKOHOLOWE

- woda niegazowana bez ograniczeń
- soki owocowe bez ograniczeń

#### GRATIS :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3

**DEKORACJA SALI:** w cenie menu serwetki w kolorze wybranym przez usługodawcę i obrusy.



## PAKIET DIAMENTOWY 500 PLN / osoba

### UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

### APERITIF – WINO MULSUJĄCE

### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- wędzona kaczka pierś podana na miksie sałat w asyście sosu cumberland
- łosoś gravlax podany na sałatce z kopru włoskiego
- pate z wątróbek drobiowych, konfitura z czerwonej cebuli, grzanka

### ZUPA

- rosół z makaronem
- consomme z kaczki z pierożkami ravioli
- krem grzybowy
- krem pomidorowy z mozzarellą

### DANIE GŁÓWNE (po 3 porcje mięsa na osobę)

- rolada wołowa 100 %
- pieczeń wieprzowa w ziołach 50%
- konfitowane udko z kaczki 50%
- devolay 50 &
- pieczone filety z łososia 50%
- kluski białe, kluski szare
- ziemniaki, smażone kulki ziemniaczane.
- czerwona kapusta, bukiet warzyw grillowanych
- zestaw surówek wg dostępności sezonowej
- sos pieczeniowy, sos z żurawiną, sos cytrynowy (do łososia)

### DESERY

- kawa, herbata bez ograniczeń w formie bufetu
- słodki stół

### ZIMNA PŁYTA podana w formie bufetu

- półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu z dipami
- półmisek wędlin z naszej wędzarni
- półmisek wędzonych ryb z naszej wędzarni
- półmisek serów
- tarty wytrawne (z boczkiem, ze szpinakiem, z warzywami)
- galaretki drobiowe
- tatar z łososia
- sałatka z tortellini
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z tuńczykiem
- terrina z kaczki z pistacjami
- śledź w buraczkach z chrzanem
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- pate z kaczych wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli
- caprese
- śliwki w boczku
- pieczywo, masła smakowe

### STÓŁ WIEJSKI

### CIEPŁA KOLACJA / do wyboru

- płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa kuchni, kasza, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy
- policzki wieprzowe (sos własny) podane z ziemniakami gratin, sałatka z sosem winegret
- polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki, sałatka z kiszzonego ogórka na miodzie

### DRUGA CIEPŁA KOLACJA / do wyboru

- węgierska zupa gulaszowa, bogracz, bufejt strogonow

### TRZECIA CIEPŁA KOLACJA

- barszcz czerwony z pasztecikiem, żurek śląski

### NAPOJE BRZALKOHOLOWE

- woda niegazowana bez ograniczeń
- soki owocowe bez ograniczeń
- napoje gazowane 2 szt / os

### PAKIET ALKOHOLI :

- wino białe i czerwone w cenie
- wódka Wyborowa (lub inna, zgodna z kalkulacją) 0,25L / osoba
- piwo żywiec 20L

### GRATIS :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3

**DEKORACJA SALI:** w cenie menu serwetki w kolorze wybranym przez usługodawcę i obrusy.



## PAKIET ALL INCLUSIVE

575 PLN / osoba

### UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

#### APERITIF – WINO MULSUJĄCE

#### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- wędzona kaczka pierś podana na miksie sałat w asyście sosu cumberland,
- łosoś gravlax podany na sałatce z kopru włoskiego
- pate z wątróbek drobiowych, konfitura z czerwonej cebuli, grzanka

#### ZUPA

- rosół z makaronem
- consomme z kaczki z pierożkami ravioli
- krem grzybowy
- krem pomidorowy z mozzarellą

#### DANIE GŁÓWNE (po 3 porcje mięsa na osobę)

- rolada wołowa 100 %
- pieczeń wieprzowa w ziołach 50%
- konfitowane udko z kaczki 50%
- devolay 50%
- pieczone filety z łososia 50%
- kluski dwa rodzaje
- ziemniaki tłuczone, frytki.
- czerwona kapusta, bukiet warzyw gotowanych
- zestaw surówek wg dostępności sezonowej
- sos pieczeniowy, sos z żurawiną, sos cytrynowy (do łososia)

#### DESERY- Tort weselny w cenie (do wyboru smak i dekoracja we wskazanej przez nas cukierni)

- kawa, herbata bez ograniczeń w formie bufetu
- słodki stół
- ciasta 2,5 k / osoba : 6 rodzajów do wyboru

#### ZIMNA PŁYTA podana w formie bufetu

- półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu z dipami
- półmisek wędlin z naszej wędzarni
- półmisek wędzonych ryb z naszej wędzarni
- półmisek serów
- tarty wytrawne (z boczkiem, ze szpinakiem, z warzywami)
- galaretki drobiowe
- galert śląski
- tatar z łososia
- sałatka z tortellini
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z tuńczykiem
- terina z kaczki z pistacjami
- śledź w buraczkach z chrzanem
- śledź w oleju z cebulką i korniszonem
- pate z kaczyczą wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli
- caprese
- śliwki w boczku
- dorsz w zalewie octowej
- pieczywo, masła smakowe

#### STÓŁ WIEJSKI

#### CIEPŁA KOLACJA / do wyboru

- płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa kuchni, kasza, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, sos chrzanowy
- policzki wieprzowe (sos własny) podane z ziemniakami fondant, miksem sałat z sosem winegret
- połówki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki, sałatka z kiszzonego ogórka na miodzie

#### DRUGA CIEPŁA KOLACJA / do wyboru

- węgierska zupa gulaszowa . bueft strogonow, bogracz

#### TRZECIA CIEPŁA KOLACJA

- barszcz czerwony z pasztecikiem , żurek śląski, krem z cebuli

#### NAPOJE BRZALKOHOLOWE

- woda niegazowana bez ograniczeń
- soki owocowe bez ograniczeń
- pakiet napoi gazowanych 3szt/os.

#### PAKIET ALKOHOLI

- Wódka Wyborowa 0,5 l / os
- wino stołowe białe i czerwone w cenie
- piwo żywiec 30 L

#### GRATIS :

- pokój dla nowożeńców
- dzieci do lat 3

**DEKORACJA SALI:** w cenie menu serwetki w kolorze wybranym przez usługodawcę i obrusy.



## ŚLUB MARZEŃ W PLENERZE

Ceremonia ślubna w naszym pięknym ogrodzie lub zimowy ślub we wnętrzach naszego obiektu jest czymś niepowtarzalnym, pozwalającym stworzyć naprawdę magiczną atmosferę, której nie sposób zapomnieć.

Na Państwa życzenie, oczekiwanie na ceremonię uświetnić mogą eleganckie przystawki oraz szampan.

### PAKIET PODSTAWOWY

### PAKIET ROZSZERZONY

**5000 PLN**

**10 000 PLN**

**Altana**

**Altana z dekoracją kwiatową**

**Biały dywan**

**lub woalem**

**Krzesła w białych pokrowcach**

**Biały dywan**

**Nagłośnienie**

**Krzesła w białych pokrowcach**

**Szkatuła na obrączki**

**Nagłośnienie**

**Dekoracja stołu urzędnika /**

**Szkatuła na obrączki**

**mistrza ceremonii**

**Pudełko na koperty**

**Dekoracje florystyczne**

**Dekoracja stołu urzędnika /**

**mistrza ceremonii**





## OFERTA DODATKOWA DO KAŻDEGO Z PAKIETÓW WESELNYCH

---

- ▲ Specjalne ceny pokoi dla gości weselnych.
- ▲ Darmowa degustacja wszystkich bufetów tematycznych, tortów i proponowanych win podczas spotkania organizowanego dla wszystkich par danego sezonu weselnego
- ▲ 10% Rabatu na organizację przyjęcia okolicznościowego
- ▲ Kolacja w pierwszą rocznicę ślubu o wartości 200 zł

## REALIZOWANE USŁUGI WESELNE

---

- ▲ OPRAWA FLORYSTYCZNA
- ▲ OPRAWA MUZYCZNA
- ▲ DEKORACJA ŚWIATŁEM
- ▲ SAMOCHÓD DO ŚLUBU
- ▲ NAPIS LOVE
- ▲ FOTO BUDKA
- ▲ POKAZ BARMAŃSKI
- ▲ ANIMACJE DLA NAJMŁODSZYCH
- ▲ FOOD TRUCK ZA BUNKREM
- ▲ FIRE SHOW