



HARENDĄ

WESELE W SERCU
GÓR SOWICH

OFERTA 2024





Centrum Rekreacji Harenda to obiekt z długoletnią historią i doświadczeniem w organizacji imprez okolicznościowych.

Dlaczego powinieneś zorganizować swoje wesele z nami?

Pięknie położony obiekt w sercu Gór Sowich

Bogate menu okolicznościowe

Śniadania oraz Brunchy w formie bufetu

Chata grillowa na wyłączność

Najlepsze w okolicy bioSPA&Wellness z wyjątkową ofertą okolicznościową





-Pakiet usług dodatkowych w prezencji-

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Toast powitalny kieliszkiem Prosecco

Noc w Apartamencie dla Pary Młodej

Rabat na usługi noclegowe dla Gości weselnych do -40%

Brak korkowego

Zniżki -20% na masaże dla Gości weselnych

Dostęp do strefy saun bez limitu

Brak opłat za salę i obsługę kelnerską

Zniżki dla dzieci (0-4 bezpłatnie, 5-12 50%)

Doradztwo manager ds organizacji imprez okolicznościowych





CHWILO TRWAJ...

Menu przygotowane przez Kucharzy Harendy jest wspaniałą ucztą dla zmysłów. Spośród trzech przygotowanych propozycji i opcji dodatkowych można wybierać pomiędzy kuchnią Tradycyjną oraz Europejską. Posiadamy w ofercie również usługi cukiernika który z radością przygotowuje tort okolicznościowy oraz candy bar pełen słodkości.

Piękna przestrzeń, udogodnienia dla dzieci i dorosłych, doradztwo specjalisty ds Organizacji imprez okolicznościowych .

Wszystko to pozwoli aby Państwa Goście na długo zachowali w pamięci ten wyjątkowy dzień.





HARENDA

TORT I SŁODKOŚCI

Nasz znakomity cukiernik z przyjemnością podejmie się wykonania tortu okolicznościowego oraz Candy Baru dopasowanych do Państwa potrzeb.

Uwzględni oprawę kolorystyczną wesela, ulubione smaki oraz formę podania.

Szczegóły do uzgodnienia



MENU I ZASIADANE

320.00/os



ZUPA DO WYBORU

Rosół tradycyjny/makaron/zieleninka
Krem z białych warzyw/nutka cytryny/groszek ptysiowy
Krem pomidorowy/podpłomyki grillowane

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU 3

Szynka duszona w cydrze i goździkach/pieczone jabłka
Tradycyjny schab panierowany
Bryzol/cebulka karmelizowana
Wegetariańskie pierożki szpinakowo-pomidorowe
Pierogi ruskie tradycyjne/cebulka
Karczek grillowany/warzywa pieczone/sos BBQ

DODATKI DO WYBORU 4

Puszyste pure ziemniaczane z masłem
Kluski śląskie
Talary ziemniaczane
Warzywa z pieca w lekkim sosie koperkowym
Trio surówkowe
Kapusta zasmażana

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast Harendy
Muffinki sezonowe
Owoce na półmiskach
z koktajle owocowe
3 rodzaje deserków finger food

BUFET ZIMNY

Selekcja serów Europejskich
Deska mięs tradycyjnych oraz wędlin
Trio pasztetów swojskich
Śledzikowe trio
Szynka z twarogiem chrzanowym
Kurczak zagrodowy w galarecie
Sałatka Grecka oraz Sałatka Cezara
Selekcja pieczywa, bułeczki z pieca
Sosy, dipy, oliwa

BUFET CIEPŁY DO WYBORU 6

Tradycyjny Strogonow
Pieczeń ze schabu w sosie grzybowym
Roladki z kurczaka z pieczarkami/sos serowy
Frykadelki panierowane z indyka podane/ trio sosów
Tradycyjne pierogi z mięsem opiekane
Pałki kurczaka BBQ
Zapiekanka ziemniaczana po wiejsku
Warzywa z pieca/masło ziołowe
Ziemniaczki opiekane/ Kluseczki leniwe

PO 24:00

Barszcz klarowny z krokietem myśliwskim



MENU II ZASIADANE

360.00/os

PRZYSTAWKA DO WYBORU

-Tatar z pieczonych buraków/ser kozi/rukola
Oscypek grillowany/boczek/żurawina
Tatar śledziowy Harenda/oliwa szczypiorkowa/podpłomyk

ZUPA DO WYBORU

Rosół tradycyjny/makaron/zieleninka
Krem z grzybów leśnych/śmietana/groszek ptysiowy
Krem pomidorowy/podpłomyki grillowane
Żur Harenda w chlebie

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU 3

Roladki z kurczaka/suszone pomidory/szpinak/sos serowy
Dorsz z pieca/kruszonka orzechowa
Szynka duszona w cydrze i goździkach/pieczone jabłka
Tradycyjny schab panierowany
Wegetariańskie pierogi z soczewicą i grzybami
Risotto "Green Way"/parmezan
Karczek konfitowany/sos whisky-miód-chilli

DODATKI DO WYBORU 4

Puszyste pure ziemniaczane z masłem
Kluski śląskie
Talary ziemniaczane
Warzywa z pieca w lekkim sosie koperkowym
Trio surówkowe
Kapusta zasmażana

DESER SERWOWANY DO WYBORU

-Panna Cotta z tatarem truskawkowo-miętowym
-Tiramisu malinowe z gorzką czekoladą
-Sernik z białą czekoladą i truskawkami
Ciasto "Skarby lasu" z owocami sezonowymi

BUFET ZIMNY

Selekcja serów Europejskich
Deska mięs tradycyjnych oraz wędlin
Śledzikowe trio
Szynka z twarogiem chrzanowym
Quiche Lotaryńskie
Tarta warzywna z serem kozim
Bufet sałatkowy
Selekcja marynatek
Selekcja pieczywa, bułeczki z pieca
Sosy, dipy, oliwa

BUFET CIEPŁY DO WYBORU 6

Leczo z ciecierzycą
Tradycyjny Strogonow
Schab duszony w jabłkach z tymiankiem
Roladki z kurczaka faszerowane mozzarellą i suszonymi
pomidorami/pikantna pepperonata
Tradycyjne pierogi ruskie opiekane
Tagiatelle z pesto bazyliowym/złoty Lazur
Warzywa z pieca z masłem ziołowym
Szaszłyki wegetariańskie z selekcją chutneyów
Ziemniaczki opiekane/Kluski śląskie

PO 24:00

Barszcz klarowny z pasztecikami grzybowymi

BUFET SŁODKI

Ciasta domowe (4 rodzaje)
Mini deserki owocowe
Owoce sezonowe z sosem czekoladowym
Ciasteczka, beziki
Muffinki sezonowe z kruszonką



MENU BRUNCH POPRAWINOWY

180.00/osoba

BUFET ZIMNY

Kompozycja serów
Wybór mięs pieczonych oraz wędlin
Trio pasztetów i pate mięsne z żurawiną
Sałatka z tortellini i młodymi warzywami
Trio Capresse
Kanapeczki bankietowe
Szaszłyczki warzywne
Jajka faszerowane
Szcypiorkowa pasta jajeczna
Selekcja pieczywa regionalnego

BUFET CIEPŁY

Krem z grillowanych warzyw/cebularze z pieca
Pierogi z mięsem opiekane
Lasagne z warzywami i wieprzowiną
Zapiekanka pasterska ze świeżymi ziołami
Pieczeń Rzymska/grzyby leśne/rozmaryn
Tosty francuskie z boczkiem lub wegetariańskie
Owsianka/bakalie/miód

BUFET SŁODKI

Babka drożdżowa z truskawkami i kruszonką
Muffinki owsiane z czekoladą
Owoce sezonowe

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Lemoniada cytrynowa z rozmarynem
Lemoniada arbuzowa z mięętą
Shake truskawkowy
Shake ananasowy
Mrożona herbata jaśminowa z pomarańczą
Mrożona kawa cynamonowa z miodem
Mrożona czekolada z bitą śmietaną
Soki pomarańczowy i grapefruitowy
Wody mineralne

“KAWIARENKA”

Kawa/herbata
Syrupy smakowe do kawy
Mleko krowie/ napoje roślinne
Ciasteczka kruche
Selekcja herbat oraz ziół suszonych
cytryna/limonka
Słodzidła





DODATKOWO PROPONUJEMY

Tort okolicznościowy	12.00zł/os
Kwietny kącik do zdjęć+księga gości+Polaroid	600.00zł
Bufet Candy Bar dziecięcy	30.00zł/os
Grill plenerowy	80.00zł/os
Masaże SPA -30% od oferty	
Dzieci od 0-5 lat	gratis
Stacja gofrów dla dzieci	40.00zł/dziecko
Dostawka niemowlęca (łóżeczko)	gratis
Dzieci od 6-12 roku życia	50% ceny
Korkowe	bezpłatnie
Śniadanie dla Gości weselnych	50.00zł/os
Kolacja powitalna dzień przed weselem	160.00zł/os





HARENDA

Marzysz o idealnym weselu?
ZOSTAŃMY W KONTAKCIE

Rezerwacje:

516 687 888

516 687 881

harendarecepcja@gmail.com

Organizacja oraz kuchnia:

889-406-686

