



Właśnie podjęli Państwo najważniejszą decyzję w swoim życiu, a jej konsekwencją jest zaplanowanie przyjęcia weselnego.

Chcielibyśmy zaoferować kompleksową pomoc w przygotowaniu tej wspaniałej uroczystości w naszej malowniczo położonej restauracji.

Zadbamy o każdy najdrobniejszy szczegół, chętnie służymy pomocą: podpowiemy najciekawsze rozwiązania, podsunie my pomysły na rozmaite atrakcje czy niespodzianki.

Nasze doświadczenie, profesjonalna obsługa oraz indywidualne podejście do każdej uroczystości sprawia, że każda Para Młoda poczuje się wyjątkowo.

GODDING to najbardziej oryginalny obiekt weselny położony na terenie parku krajobrazowego.
Jest to miejsce, które pozwoli Wam przeżyć i zaaranżować ten dzień według najskrytszych marzeń.
Starannie przystrojona sala weselna uczyni miejsce wyjątkowym a SzeF Kuchni zadowoli Nawet najwybredniejsze podniebienia.



Pozostajemy do Państwa dyspozycji:

Jarosław Nowaczyk
Tel. 502 261 536
E-mail: jaroslaw.nowaczyk@godding.pl

Kamila Meier
Tel. 509 665 734
E-mail: kamila.meier@godding.pl



MENU I

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

Przystawka:

Śledź w śmietanie z jabłkiem i gorczycą na pieczonym ziemniaku

Zupa:

Rosół wołowo- drobiowy z warzywami i makaronem

Danie główne:

Pierś z kurczaka z sosem bekonowym, kaszotto z warzywami, grillowana cukinia

Deser:

Panna cotta z sosem malinowym i kruszonką

Bufet zimny:

- Mini quiche z dorszem i szpinakiem
- Pasztet wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Roladka drobiowa z boczkiem i suszonym pomidorem
- Karkówka pieczona
- Roladka ze schabu z suszonymi owocami
- Mini ptysie z pastą ziołową
- Sałatka grecka
- Sałatka Cezar
- Pieczywo, masło
- Sos tatarski, sos cumberland
- Marynaty

Bufet słodki (kostki 70g x2/os):

- Kremowy sernik Monaco
- Brownie
- Zielony las

Kolacja:

Lasagne Bolognese z sosem pomidorowym

Danie po północy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem lub kapustą

Napoje:

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane (Cola, Sprite) 0,4l/os

Cena:
255zł



MENU II

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

Przystawka:

Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem, rukolą i orzeszkami pinii z miodowo-cytrynowym dressingiem

Zupa:

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i grzankami

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w kurkowym/ borowikowym sosie podana z ziemniakami

Au Gratin i karmelizowane warzywa

Deser:

Creme Brulee

Bufet zimny:

- Matias w oliwie z szalotką i suszoną śliwką
- Pikantna pasta z makreli z bagietką, tortillą i krakersami
- Roladka drobiowa z boczkiem i suszonym pomidorem
- Karkówka pieczona z rozmarynem i czosnkiem
- Pieczona rolada z boczku z zielonym pieprzem
- Pasztet w cieście z żurawiną
- Sałatka grecka
- Sałatka Waldorf z kurczakiem
- Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i kaparami
- Pieczywo, masło
- Sos tatarski, sos cumberland
- Marynaty

Bufet słodki (kostki 70g x2/os):

- Kremowy sernik Monaco
- Brownie
- Zielony las

Kolacja:

Zraz z karkówki z tradycyjnym farszem podany z kaszą gryczaną i modrą kapustą

Danie po północy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem lub kapustą

Napoje:

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane (Cola, Sprite) 0,4l/os

Cena:
280zł



MENU III

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

Zupa:

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i grzankami

Danie główne (serwowane na półmiskach):

- Pieczone udko z kurczaka z pieczarkami
- Zraz z karkówki w sosie własnym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Dorsz w sosie porowym

Dodatki:

Kasza gryczana lub kasza pęczak, ziemniaki gotowane lub pieczone, bukiet surówek oraz marchewka z groszkiem

Deser:

Panna cotta z sosem malinowym i kruszonką

Bufet zimny:

- Pikantna pasta z makreli z bagietką, tortillą i krakersami
- Śledź po kaszubsku z tabasco
- Dorsz w zalewie octowej
- Pasztet wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Rolada drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- Roladka wieprzowa z wątróbką i grzybami
- Schab nadziewany suszonymi owocami
- Tatar z pstrąga
- Sałatka grecka
- Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i kaparami
- Pieczywo, masło
- Sos tatarski, sos cumberland
- Marynaty

Bufet słodki (kostki 70g x3/os):

- Kremowy sernik Monaco
- Brownie
- Zielony las
- Beza z musem orzechowym i syropem klonowym

Kolacja:

Karkówka pieczona w sosie cebulowym podana z kaszą bulgur i buraczkami na zimno

Danie po północy:

Zupa gulaszowa

Napoje:

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane (Cola, Sprite) 0,4l/os

Cena:
330zł



MENU IV

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

Przystawka:

Podwędzany łosoś na chutney'u z jabłek z musem chrzanowym

Zupa:

Zupa cebulowa z grzanką z parmezanem

Danie główne:

Udka kaczki Confit z sosem żurawinowym, ziołowymi gnocchi i czerwoną kapustą

Deser:

Tarta Tatin z lodami

Bufet zimny:

- Dorsz w zalewie octowej
- Śledź po kaszubsku z tabasco
- Schab po warszawsku
- Pasztet wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Rolada drobiowa z boczkiem i suszonym pomidorem
- Roladka wieprzowa z wątróbką i grzybami
- Pieczona kaczka z bakaliami
- Schab faszerowany suszonymi owocami
- Sałatka z mozzarelli, pomidora i grillowanej cukinii
- Sałatka grecka
- Sałatka Cezar
- Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i kaparami
- Pieczywo, masło
- Sos tatarski, sos cumberland
- Marynaty

Bufet słodki (kostki 70g x3/os):

- Kremowy sernik Monaco
- Brownie
- Zielony las
- Beza z musem orzechowym i syropem klonowym

Kolacja:

Pieczony udziec wieprzowy w całości z ziemniakami i kapustą zasmażaną serwowany przez Szefa Kuchni

Danie po północy:

Boeuf Strogonow

Napoje:

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane (Cola, Sprite) 0,4l/os

Cena:
370zł



DODATKOWO POLECAMY:

STÓŁ WIEJSKI:

- Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób) 1100zł
- Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób) 1800zł
- Stół duży 30kg wyrobów (max 120 osób) 2300zł

W skład stołów wiejskich wchodzi: Szynka Chłopska, Wędzonka tradycyjna, Kiełbasa jałowcowa, Kiełbasa polska dojrzewająca, Salceson kaszubski, Krwawa żukowska, Smalec chłopski z jabłkiem i cebulą, Zylc domowy, ogórki kiszane, sos chrzanowy, chleb żytni na zakwasie. Wszystkie wędliny produkowane są tradycyjnie w komorach opalanych drewnem!

DESKA SERÓW z owocami (2kg) 350zł

UDZIEC WIEPRZOWY pieczony w całości podany z opiekany ziemniakami i zasmażanymi buraczkami serwowany przez Szefa Kuchni (do 60 osób) 1300zł

INDYK serwowany z ryżem i fasolką (do 30 osób) 600zł

DZICZYŻNA (Dania podawane w całości)

- Dzik pieczony mały serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą (do 60 osób) 1900zł
- Dzik pieczony duży serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą (do 100 osób) 2400zł

WEDDING GRILL szaszłyk drobiowy, karkówka marynowana, kiełbaska, pieczywo, sosy 50zł/os

OGNIKO (tylko za salą nad stawem)

- 1m³ drewna 350 zł
- Kiełbaska, pieczywo, sosy 9zł /porcja



WAŻNE INFORMACJE:

- Biuro Godding otwarte jest od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 – 18:00,
- Sala główna wynajmowana jest od minimum 50 osób pełnopłatnych zaś sala nad stawem od minimum 70 osób pełnopłatnych,
- Opłata rezerwacyjna (zaliczka) w kwocie 2000 zł wpłacana jest w dniu podpisania umowy i zostanie wliczona w cenę ostatecznego rozliczenia za imprezę. Opłata rezerwacyjna jest gwarancją potwierdzenia rezerwacji,
- Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w neutralnych odcieniach według norm lokalu (przy rezygnacji z dekoracji oferowanych przez lokal cena menu nie ulega zmianie),
- Menu i harmonogram wesela ustalany jest najpóźniej na dwa tygodnie przed datą wesela. Wszelkie wniesione zmiany po wyznaczonym terminie muszą być przez nas zaakceptowane,
- Przy rezygnacji z jakiegokolwiek pozycji menu cena nie ulega zmianie. Możliwa jest zamiana potraw pomiędzy propozycjami menu. Po zmianach przygotowujemy nową kalkulację cen,
- Pobieramy opłatę korkową w wysokości 15zł od osoby pełnoletniej.
- Istnieje możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych w dniu wesela.
(Dodatkowa opłata +5 zł od osoby)
- Dzieci do lat 10 posiadają upust w kwocie 50% od stałej ceny menu. Istnieje możliwość przygotowania odrębnego menu obiadowego serwowanego dla dzieci,
- Obsługa wesela np. DJ, fotograf:
 - ✓ pełne menu- 100% ceny
 - ✓ dania obiadowe oraz danie po północy + napoje - 50% ceny,
- Wesele trwa nie dłużej niż 12h a zakończenie imprezy powinno nastąpić najpóźniej o godzinie 4:00,
- Dekorowanie Sali jest możliwe w dniu wesela od godziny 10:00. Stoły nakrywamy obrusami i zastawą na 3h przed rozpoczęciem wesela, więc ich aranżacja jest możliwa również nie wcześniej niż na 3 h przed weselem. Demontaż dekoracji w dniu bezpośrednio po weselu lub do godziny 8 rano (oprócz niedziel).