



*Przyjęcia i Wesela
w Kresowej Osadzie*



Szanowni Państwo!

W ciągu czterech lat Kresowa Osada stała się liderem organizacji przyjęć i obsługi turystów w tej części Polski. Tylko w 2018 roku gościliśmy ponad 42 tysiące osób, z których wielu powierzyło nam tworzenie wyjątkowych wydarzeń. Doskonale rozumiemy specyfikę tego dnia, jego doniosłość, symbolikę i towarzyszące mu emocje. Sprawimy, że dzień wesela będzie dla Państwa emocjonalną oazą. Gwarantujemy Państwu profesjonalizm, radosne i beztrudne przyjęcie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy 4 hektary ogrodzonego terenu z restauracją i hotelem (5 pokoi na miejscu i 4 w pobliskiej „Pastorówce” - razem 20 miejsc), oranżerią, salą konferencyjną, Przystankiem Kresy, jurtą Sobieskiego, salą kinową, muzeum, „wesołą stodołą”, karczmą żydowską, wędzarnią i tradycyjnymi piecami na chleb i grubego zwierzca (tradycyjne własne wyroby). Ponadto park rozrywki, dreźny, questing, scena, 3 dziedzińce, ogródki piwne, wiaty grillowe, wypożyczalnia rowerów, sklep z pamiątkami i zabawkami, plac zabaw, warsztaty rzemieślnicze i kulinarne, prezenty, lody, własne piwo, nalewki, miody i przetwory.

Zapraszamy serdecznie!



Do Państwa dyspozycji mamy:

restaurację do 160 osób, Przystanek Kresy do 500 osób, wesołą stodołę do 120 osób i inne klimatyczne miejsca.



Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą:

- SCENARIUSZ PRZYJĘCIA (zapropnujemy ciekawe rozwiązania, które mogą urozmaicić uroczystość)
- ŚLUB W PLENERZE (dobór miejsca: pod wiatą, w ogródku, na oranżerii, w muzeum, stworzenie kameralnej atmosfery, profesjonalna aranżacja) - od 500 zł
- PROFESJONALNA DEKORACJA sali, tarasu, obejścia według sugestii Gości od 900 zł
- AUTO DO ŚLUBU od 300 zł
- ZAKWATEROWANIE GOŚCI na miejscu (20 miejsc noclegowych w cenie 44 zł/os.), pomagamy również ulokować gości w pobliskich placówkach
- POKÓJ DLA MŁODEJ PARY GRATIS (z sejfem, kosmetykami, wi-fi, tv)
- PÓŹNE ŚNIADANIE w formie bufetu od 19 zł
- PREZENTY DLA GOŚCI (zasugerujemy jak dobrać wyjątkowe podziękowania i je stworzymy - od 10 zł)
- PODZIĘKOWANIA / PREZENTY DLA RODZICÓW - specjalne, indywidualne, spersonalizowane



*Jest taki dzień... i taka chwila...
są takie miejsca gdzie czas nabiera
zupełnie innego wymiaru.*

- podziękowanie dla rodziców, szeroki wachlarz do wyboru, dowolna dedykacja
- MENU WESELNE NA STOŁY w stylu dekoracji
- POPRAWINY w różnej formie i lokalizacji od 75 zł
- ODWÓZ GOŚCI (auto i kierowca 180 zł + 1 zł/km)
- OPIEKUN DLA DZIECI (180 zł + 35 zł/h)
- DEKORACJA KOŚCIOŁA od 300 zł
- SESJA ZDJĘCIOWA W KRESOWEJ OSADZIE ponadto piękne, ręcznie robione gadżety
- ROMANTYCZNA KOLACJA w I rocznicę ślubu



Zorganizowaliśmy kilkanaście ślubów plenerowych!





Menu na wyjątkowe wrażliwości



PRZYSTAWKI

- Grillowany łosoś na sałacie z aromatycznym sosem
- Staropolski pasztet z dziczyzny z żurawiną i chrzanem
- Aksamitny mus z buraka z serkiem, z pieczonym jabłkiem w tymianku

ZUPY

- Consome z piersią kaczki i pieczoną pietruszką
- Bulion z gęsih nóg podany z pierożkami z jesiotra +10 zł
- Krem ziemniaczany z makaronem z cukini i plastrami wędzonego łososia +5 zł
- Tradycyjny rosół z makaronem na swojskiej kaczce, kurze, kogucie i wołowinie
- Krem brokułowy z prażonymi pistacjami i słonecznikiem
- Zupa grzybowa z kapeluszy borowików i suszonych podgrzybków
- Bulion drobiowo-wołowy z kołdunami mięsnymi
- Krem ziemniaczano-porowy z chipsem z marchewki

DANIA GŁÓWNE

- Konfitowana noga z gęsi w warzywach korzennych i gęsim smalcu
- Sakiewka drobiowa faszerowana warzywami podana z sosem śmietanowo-cebulowym
- Kotlet de volaille z serem i borowikami lub masłem czosnkowym
- Schab kresowy faszerowany brokułem i marchewką podany na sosie borowikowym
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane trzema serami, podane z sosem kurkowym
- Połędwiczki wieprzowe nadziewane dziczyzną, zapiekane w liściach kapusty włoskiej, z sosem pieczeniowym +5 zł
- Wolno duszony comber cielęcy otulony parmezanem +10 zł
- Rolada ze schabu faszerowana mięsem drobiowym i kapustą, podana z sosem lazururowym
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane borowikami, podane na sosie z zielonego pieprzu
- Udko z kaczki pieczone w warzywach korzennych, podane w sosie własnym
- Połędwiczki wieprzowe pieczone w ziołach, podane z sosem kurkowym lub borowikowym

DODATKI

- Ziemniaki puree / w sezonie młode z koperkiem i masłem
- Ziemniaki opiekane / Ziemniaki pieczone w ziołach

- Babka ziemniaczana / Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Rożek z kaszą gryczaną

SURÓWKI

- Biała kapusta / Czerwona kapusta / Kapusta kiszona
- Pekińska z kukurydzą / Marchew z pomarańczą
- Seler z rodzynkami / Buraczki z chrzanem
- Mizeria (w sezonie)

DESERY

- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów
- Sernik na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów
- Krem brulee
- Ciastko z konfiturą bananową i gorącą czekoladą
- Strudel jabłkowy z rodzynkami z sosem waniliowym
- Ciastko czekoladowe z sorbetem malinowym
- Krem waniliowy z sosem karmelowym i czekoladą
- Pascha z bakaliami i karmelizowanymi owocami
- Krem waniliowy z mussem malinowym i kawałkami czekolady
- Nasiona chia z wiórkami kokosa i mussem z mango

KOLACJE I

- Minestrone z kurczakiem i warzywami
- Frikase drobiowe
- Strogonow na wołowinie
- Gulasz węgierski z nutą pikanterii
- Roagu z wołowiny z wędzonym bekonem i borowikami
- Gulasz cielęcy z grillowanymi warzywami i kluseczkami
- Gulasz z dziczyzny w leśnej okrasie

KOLACJE II

- Miecznik pieczony podany z guacamole i dodatkami
- Mix mięs grillowanych z dodatkami i sosami +10 zł
- Ryba maślana pieczona w cieście filo podana z sosem koperkowym z dodatkami
- Dorsz atlantycki w marchewkowo-limonkowej okrasie z dodatkami
- Karkówka pieczona w warzywach, podana z sosem chrzanowym z dodatkami
- Bitki wieprzowe zapiekane w sosie śmietankowo-pieczarkowym z dodatkami
- Pierś z kurczaka w sosie serowo-brokułowym z dodatkami

KOLACJE III

- Barszcz czerwony na żeberkach wędzonych
- Barszcz grzybowy
- **DODATKI DO KOLACJI III**
- Rożek francuski faszerowany kurczakiem i pieczarkami
- Krokiety z mięsem lub kapustą
- Paszteciki z mięsem lub kapustą
- Naleśniki ze szpinakiem zapiekane pod sosem pomidorowym i chmurką serową
- Naleśniki z karkówką, kukurydzą i czerwoną fasolą
- Bułeczki drożdżowe z kaszą gryczaną lub kapustą

ZAKĄSKI I PRZEKĄSKI NA STOŁACH

- Wędliny i mięsa pieczone w Kresowej Osadzie
- Pieczarki faszerowane
- Śliwki wędzone otulone boczkiem
- Galantyna z kurczaka
- Rolada z kurczaka faszerowana szparagami i serem pleśniowym
- Cygario z wędzonego łososia faszerowane aromatycznym serkiem z koperkiem
- Flądra w cieście piwnym z grillowanymi pieczarkami
- Jaja w skorupce z szynką i pieczarkami
- Camembert smażony w miodzie i orzechach włoskich
- Grillowane grzanki z puszystą chmurką śmietankowo-łososiową
- Roladki z szynki w galarecie faszerowane pastą jajeczną
- Roladka z kaczki faszerowana śliwką i żurawiną w aromacie wiśniówki
- Rolada serowa faszerowana kurczakiem i pieczarkami
- Pierś w kokosie, na szparagach z nutą sosu z owoców leśnych
- Rolada z wędzonej piersi indyka faszerowana mussem śmietanowym z prażonym słonecznikiem
- Galaretki drobiowe lub wieprzowe
- Śledzie w oleju, śmietanie i grzybową nutą
- Schab pieczony ze śliwką w galarecie
- Rolada z łososia faszerowana pulardą i rodzynkami +5 zł
- Jajka w sosie tatarskim
- Mozzarella z pomidorami
- Pstrąg pieczony w ziołach
- Roladki szpinakowe z kremową pastą drobiową
- Złociste nuggetsy z sosem miodowo-musztardowym
- Tartinki z pastą z wędzonego pstrąga +5 zł

SAŁATKI

- Tradycyjna z warzyw korzennych
- Z pieczonym batatem i granatem, z serem gorgonzola
- Śródziemnomorska - arbuż z fetą i bazylią
- Makaronowa z wędzoną piersią kurczaka i suszonymi pomidorami
- Z grillowanym kurczakiem i dresingiem czosnkowym
- Grecka z serem feta i oliwkami
- Pieczarkowa z szynką i kukurydzą
- Porowa z tortellini
- Z kurczakiem i ananasem
- Z selera z czerwoną fasolą i szynką
- Kresowa na buraku i śledziu
- Włoska z parmezanem i szynką parmeńską
- Chłopska z serem pleśniowym i grillowanym boczkiem
- Paluszki z kurczaka na kruchej sałacie
- Nicejska z tuńczykiem
- Brokułowa z kurczakiem i płatkami migdałów
- Z paluszkami krabowymi i makaronem ryżowym

STÓŁ WIEJSKI – w formie szwedzkiego stołu - kuchnia kresowa, staropolska, europejska:

- Udziec wieprzowy z „pieca na grubego zwierza” - upieczony w tradycyjnym piecu opalonym drewnem bukowym i owocowym w Kresowej Osadzie
- Szynki, boczki i kielbasy prosto z własnej wędzarni
- Pasztet z sarniny z nutą żurawiny
- Pstrąg pieczony
- Jajka z kawiozem / Elementy sushi / Finger food
- Pierogi ruskie, z kapustą oraz mięsem
- Pierogi z gęsiną ze smażonymi na masle borowikami
- Goloneczki wieprzowe / Zeberka na kapuście
- Gołąbki na sposób lwowski z sosem cebulowym
- Kurczak pieczony ze złocistą skórką
- Kaczka pieczona po kapitańsku
- Żurek z kielbasą
- Smalec z jabłkiem i cebulą / Ogórki kiszone
- Pieróg kresowy z kaszą i ziemniakami
- Chleb swojski
- Masła i sery - produkcja lokalna „LEDA-SER”
- Miody rozlewane na miejscu - wielokwiatowy leśny, lipowy
- Konfitury z Kresowej Osady





Oferta weselna

Uginające się od przysmaków stoły.
Dzieci do lat 3 gratis, do 12 lat 50%.
Personalizowane kieliszki dla Młodej Pary.
Pokój dla Nowożeńców gratis.

PAKIET PODSTAWOWY
179 zł/os.

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą.
- Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym.
- Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser).
- Zakąski, przekąski na stołach - pięć do wyboru.
- Trzy ciepłe kolacje.
- Woda i soki bez ograniczeń.
- Bufet kawowy: kawa, herbata bez ograniczeń.
- Indywidualne menu na stołach.
- Uroczysty toast w stylu Jana III Sobieskiego.
- Dedykowany koordynator przyjęcia.
- Podstawowa dekoracja stołu (obrusy).

FULL PAKIET - WSZYSTKO W CENIE
269 zł/os.

- PAKIET PODSTAWOWY
- Napoje gazowane (Mirinda, 7up, Sprite, Pepsi)
- Wódka podawana na bieżąco w coolerach - bez limitu
- Czekoladowa fontanna z owocami
- Piwo lane z beczki (samoobsługa) - bez limitu
- Ciasta, ciasteczka
- Ciasto dla gości tzw. „szyszki” na pożegnanie
- Tort Młodej Pary
- Owoce lokalne, sezonowe i egzotyczne
- Stół wiejski ponad 20 przysmaków na ciepło i zimno
- Dekoracja sali: pokrowce, kokardy, świece, świeczniki, żywe kwiaty - motyw w wybranym kolorze
- Park zabaw dla dzieci (dmuchańce) lody bez ograniczeń



„BUFETOWY” FULL PAKIET
269 zł/os.

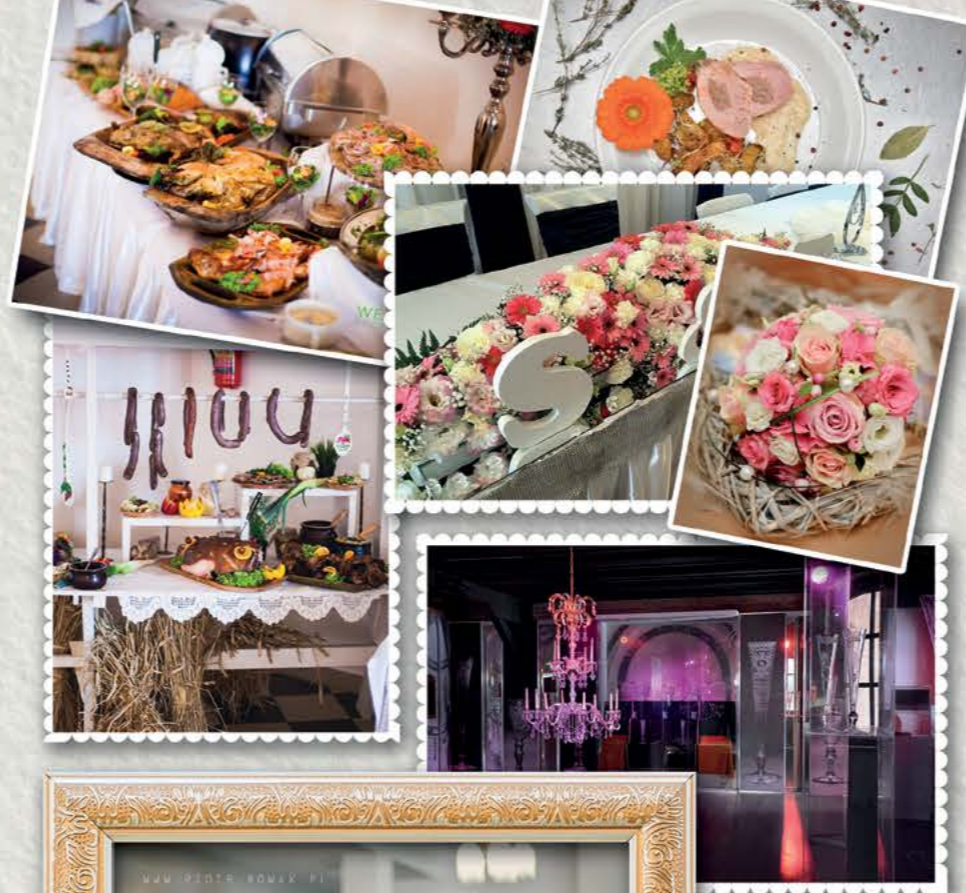
- PAKIET PODSTAWOWY
- Półmisek różnorodności na stołach biesiadnych.
- Wódka podawana na bieżąco w coolerach bez ograniczeń.
- Czekoladowa fontanna z owocami.
- Piwo lane z beczki bez limitu (samoobsługa).
- Ciasta, ciasteczka.
- Tort Młodej Pary według sugestii.
- Ciasto dla gości tzw. „szyszki” na pożegnanie.
- Owoce lokalne sezonowe i egzotyczne.
- Napoje gazowane (Fanta, Sprite, Coca-Cola).
- Stół wiejski - ponad 20 przysmaków na ciepło i zimno.
- Auto do ślubu.
- Dekoracja sali: pokrowce, kokardy, świece i świeczniki, żywe kwiaty - według sugestii Młodej Pary.
- Park zabaw dla dzieci (dmuchańce), lody.

BUFET:

- 3 dania ciepłe
- 10 rodzajów zimnych zakąsek
- 4 rodzaje sałatek
- mix tartaletek i finger food (słoiczki z przekąskami i smakołykami)

SZEF KUCHNI SERWUJE (1 do wyboru):

- lody z ciekłym azotem
- malowanie czekoladą
- fontanna alkoholowa



POLECAMY PRZYJĘCIA W CHUTORZE GORAJEC Z NASZYM CATERINGIEM

Chutor Gorajec to głównie klimat i wyjątkowa atmosfera miejsca. Wspaniałe otoczenie i rustykalny charakter. Przybywają tu ludzie z całego świata, żeby wziąć ślub w zabytkowej, przepięknej cerkwi, która teraz jest kaplicą katolicką. Wesela natomiast organizują w przepięknym ośrodku Chutor Gorajec, a dokładniej w zabytkowym spichlerzu i stodole, które specjalnie przystosowane zostały do tego celu.

W Chutorze Gorajec można zorganizować wesele dla 130 osób, a ośrodek dysponuje ponad 40 miejscami noclegowymi. Gospodarze pomagają również w rezerwacji dodatkowych miejsc noclegowych w pobliskich pensjonatach i agroturystykach. Wyśmienite jedzenie na stoły podaje tu Kresowa Osada z Baszni Dolnej

Do tej pory odbyło się w Gorajcu kilka wesel i każde było wyjątkowe i na swój sposób oryginalne. Jeśli poszukujecie doznań, bliskości przyrody i klimatu
- jest to miejsce właśnie dla was!



Dane adresowe:

Chutor Gorajec, Gorajec 14,
Tel: 510820855 lub 570096596
email: chutorgorajec@onet.eu
www.facebook.com/chutorgorajec/



CATERING W DOWOLNYM MIEJSCU! Catering - Kresowa Osada
przyjęcia weselne, bankiety okolicznościowe, eventy, uroczystości rodzinne, pikniki firmowe itp. Oferujemy pyszne jedzenie, obsługę i profesjonalizm. Służymy naszą wiedzą i doświadczeniem.





**WEHIKUŁ
CZASU**
PRZYSTANEK KRESY



Kresowa Osada

37-621 Basznia Dolna, ul. Kolejowa 16
Gmina Lubaczów, Województwo Podkarpackie

wycieczki dla szkół | konferencje | szkolenia | eventy firmowe
imprezy okolicznościowe | bankiety | śluby plenerowe | noclegi
turystyka aktywna

tradycyjne potrawy kuchni kresowej
tematyczna wioska rękodzielnicza
galeria lokalnej historii



500 738 500
16 632 72 20

kresowaosada@op.pl

eventy, wesela 600 020 040

www.kresowaosada.pl



**GOŚCINIEC
POD LASEM**
Horyniec Zdrój

