

OFERTA WESELNA 2027



SALA TIFFANY

POZNAJMY SIĘ!



Wiemy, jak wiele emocji towarzyszy planowaniu ślubu. Dlatego chcemy być obok Was, dzieląc się naszym doświadczeniem, wiedzą i sprawdzonymi rozwiązaniami, aby organizacja wesela stała się przyjemnością, a nie wyzwaniem.

Tiffany to rodzinna firma i miejsce, w które wkładamy dużo serca i zaangażowania. Od ponad 15 lat jesteśmy częścią wyjątkowych historii miłosnych.

Zrobimy wszystko, by Wasze wspomnienia z dnia wesela były jeszcze piękniejsze niż zdjęcia i filmy. Mamy nadzieję, że niedługo się poznamy!



SALA TIFFANY

ZAPEWNIAMY:



KLIMATYZOWANE WNĘTRZA



STOŁY OKRĄGŁE I PROSTOKĄTNE



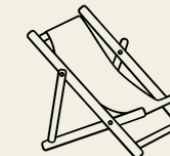
POKÓJ DLA PARY MŁODEJ



ŚRÓDZIEMNOMORSKI OGRÓD



ZEWNĘTRZNE GIRLANDY ŚWIETLNE



STREFĘ CHILLOUT



PARKING NA MIEJSCU



KĄCIK ZABAW DLA DZIECI



AGREGAT PRĄDOTWÓRCZY



SALA TIFFANY

CENA KAŻDEGO MENU ZAWIERA:

- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- powitanie gości lampką wina musującego
- obiad oraz trzy kolacje
- ciasta
- napoje gazowane i niegazowane
- bufet z zimnymi zakąskami finger food
- bufet kawowy
- obsługę kelnerską
- białe lub czarne obrusy, serwety
- numerację stołów
- księgę gości
- pokój dla Pary Młodej z sejfem
- kompleksowe doradztwo i wsparcie



NIE POBIERAMY OPŁAT ZA:

- media
- wynajem sali
- dostarczenie własnego alkoholu
- dostarczenie własnego tortu
- dostarczenie własnych paczek z ciastami

WYSOKOŚĆ ZALICZKI:

Rezerwacja otrzymuje status gwarantowanej z chwilą podpisania umowy oraz wpłaty zaliczki w wysokości 4 000 zł (z możliwością rozłożenia „na raty”).



MOŻECIE LICZYĆ NA:



PRZEJRZYSTĄ OFERTĘ

Od pierwszej rozmowy wiecie, co dokładnie wchodzi w skład menu i czego się spodziewać.



KOMPLEKSOWĄ ORGANIZACJĘ

Nie musicie koordynować kilku firm naraz – u nas to jeden zespół i jedna odpowiedzialność.



SZCZEGÓŁOWĄ UMOWĘ

Nie korzystamy z jednostronicowego wzoru, umowa zawiera wszystkie istotne kwestie.



EMPATYCZNĄ OBSŁUGĘ

Słuchamy Was uważnie i reagujemy na potrzeby, także te niewypowiedziane.



SPRAWDZONYCH PODWYKONAWCÓW

Oferujemy bazę lokalnych podwykonawców, z którymi współpracujemy od lat.



KAMERALNOŚĆ OBIEKTU

Danego dnia organizowane jest tylko jedno przyjęcie weselne.



SALA TIFFANY

Zupa serwowana indywidualnie | jedna opcja do wyboru

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy | makaron | warzywna mozaika

Krem pomidorowy z pieczoną papryką | feta | prażone pestki dyni

Krem z brokułów | groszek ptysiowy

Danie główne serwowane indywidualnie | jedna opcja do wyboru

De volaille | ziemniaki z masłem i koperkiem | surówka Coleslaw

Bitki z indyka w duszonych porach i złocistej cebulce

purée kalafiorowe | buraki z chrzanem

Rolada z kurczaka | szpinak | ser pleśniowy

sos z suszonych pomidorów

ziemniaki z masłem i koperkiem | surówka wiosenna

Pieczeń ze schabu | sos śliwkowy na żubrówce

ziemniaki z masłem i koperkiem

kapusta szafirowa z orzechami

Bufet z zimnymi zakąskami

Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem

Śliwki w boczku 50%

Roladki z szynki faszerowane serkiem i chrzanem 50%

Babeczki z musem z łososia wędzonego 50%

Babeczki żurawinowe 50%

Roladki z cukinii z kremowym serkiem i fetą 50%

Tymbaliki drobiowe 50%

Śledzie na śmietanie z jabłkami, cebulą i ogórkiem kiszonym 50%

Tortilla z kurczakiem i karmelizowaną cebulką 50%

Salatka | dwie opcje do wyboru

jarzynowa | grecka | carpaccio z buraka | z marynowanym selerem,

szynką i żółtym serem | porowa z jajkiem i ogórkiem kiszonym |

z brokułem, jajkiem, fetą, pomidorkami koktajlowymi i sosem

czosnkowym | z serem pleśniowym, marynowaną gruszką i sosem

vinaigrette | z kurczakiem i tortellini | z kurczakiem gyros |

z kurczakiem i czerwoną kapustą | z grillowanym kurczakiem,

perłowym kuskusem i świeżym ogórkiem

Ciasta 150 g/os. | Owoce 100 g/os. lub Tort | Raffaello/Tricolada



Sos czosnkowy | Sos chrzanowo-żurawinowy | Wybór pieczywa

Kolacja I | jedna opcja do wyboru

Pieczona pierś z kurczaka | pieprz cytrynowy | sos musztardowy
ziemniaki Hasselback z oliwą i rozmarynem | Tzatziki

Pieczeń z indyka | sos z zielonego pieprzu z szalotką
duet kopytek | fasolka szparagowa z okrasą

Rolada z karczku nadziewana farszem grzybowo-cebulowym
sos pieczeniowy | kluseczki śląskie | czerwona kapusta

Kolacja II | jedna opcja do wyboru

Kurczak curry | ryż

Ragoût z indyka | cukinia | fasolka szparagowa | paluch drożdżowy

Gulasz po węgiersku | paluch drożdżowy

Kolacja III | jedna opcja do wyboru

Barszcz czerwony | krokiet lub francuski pasztecik lub kulebiaczek

Żurek małopolski | wędzonka | biała kielbasa | jajko | bułeczka

Krem 3 sery | mini pulpeciki | bagietka z parmezanem

Napoje | nielimitowane

Bufet kawowy

Kawa z ekspresu | Konfekcjonowane herbaty

Bufet z napojami gazowanymi

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Krystaliczne Źródło gaz. | 0,2 l

Napoje niegazowane

Sok jabłkowy

Sok pomarańczowy

Woda niegazowana



Zupa | podana w wazie

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy | makaron | warzywna mozaika

Danie główne | podane półmiskowo
trzy opcje mięs do wyboru wraz z sosem

De volaille z masłem | Pieczeń z indyka marynowana w ziołach
Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem pleśniowym
Kotlet schabowy w złocistej panierce | Medalion wieprzowy
z pieczarkami i serem | Koperta schabowa z szynką i serem
Rolada z karczku nadziewana farszem grzybowo-cebulowym
Zraz wieprzowy z boczkiem, ogórkiem i cebulką
Plastry faszerowanej rolady wieprzowej | Rolada śląska

Ziemniaki | masło | koperek

Kompozycja surówek | **dwie opcje do wyboru**
marchew z brzoskwinia lub z chrzanem
buraczki z chrzanem | seler z porem | mizeria
z kapusty kiszanej/czerwonej/białej/pekińskiej

Deser

Panna Cotta waniliowa lub czekoladowa | sos malinowy

Ciasta 150 g/os. | Owoce 100 g/os. lub Tort | Raffaello/Tricolada

Bufet z zimnymi zakąskami

Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem

Śliwki w boczku 50%

Roladki z szynki faszerowane serkiem i chrzanem 50%

Babeczki z musem z łososia wędzonego 50%

Babeczki żurawinowe 50%

Roladki z cukinii z kremowym serkiem i fetą 50%

Tymbaliki drobiowe 50%

Śledzie na śmietanie z jabłkami, cebulą i ogórkiem kiszonym 50%

Tortilla z kurczakiem i karmelizowaną cebulką 50%

Salatka | dwie opcje do wyboru

jarzynowa | grecka | carpaccio z buraka | z marynowanym selerem,
szynką i żółtym serem | porowa z jajkiem i ogórkiem kiszonym |
z brokułem, jajkiem, fetą, pomidorkami koktajlowymi i sosem
czosnkowym | z serem pleśniowym, marynowaną gruszką i sosem
vinaigrette | z kurczakiem i tortellini | z kurczakiem gyros |
z kurczakiem i czerwoną kapustą | z grillowanym kurczakiem,
perłowym kuskusem i świeżym ogórkiem

Sos czosnkowy | Sos chrzanowo-żurawinowy | Wybór pieczywa



Kolacja I | jedna opcja do wyboru

Pieczona pierś z kurczaka | pieprz cytrynowy | sos musztardowy
ziemniaki Hasselback z oliwą i rozmarynem | Tzatziki
Bitki z indyka w duszonych porach i złocistej cebulce
duet kopytek | fasolka szparagowa z okrasą
Pieczeń ze schabu | sos śliwkowy na żubrówce
gnocchi buraczane | surówka Coleslaw

Kolacja II | jedna opcja do wyboru

Kurczak curry | ryż

Ragoût z indyka | cukinia fasolka szparagowa | paluch drożdżowy
Gulasz po węgiersku | paluch drożdżowy
Gulasz wieprzowy | por | kapary | paluch drożdżowy
Boeuf Stroganow | paluch drożdżowy

Kolacja III | jedna opcja do wyboru

Barszcz czerwony | krokiet lub francuski pasztecik lub kulebiaczek
Żurek małopolski | wędzonka | biała kiełbasa | jajko | bułeczka
Krem 3 sery | mini pulpeciki | bagietka z parmezanem
Krem cebulowy | francuski pasztecik ze szpinakiem

Napoje | nielimitowane

Bufet kawowy

Kawa z ekspresu | Konfekcjonowane herbaty

Bufet z napojami gazowanymi

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Krystaliczne Źródło gaz. | 0,2 l

Napoje niegazowane

Sok jabłkowy
Sok pomarańczowy
Woda niegazowana



Przystawka | jedna opcja do wyboru

Carpaccio z buraka | rukola | kozi ser
krem balsamiczny | paluch drożdżowy

Kurczak satay | szpinak baby | sos orzechowy
bagietka z serkiem bazyliowym

Pierś z kurczaka | gruszka marynowana w winie
sos Cumberland | bagietka

Mus drobiowy | chutney z czerwonej cebuli | vol-au-vent

Kremowy pasztet | kielki rzodkiewki | sos śliwkowy | ptyś

Zupa serwowana indywidualnie | jedna opcja do wyboru

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy | makaron | warzywna mozaika

Krem pomidorowy z pieczoną papryką | feta | prażone pestki dyni

Krem z białych warzyw | prażone płatki migdałów

Danie główne serwowane indywidualnie | jedna opcja do wyboru

Filet z kurczaka w cykorii | boczek | sos na białym winie
purée ziemniaczane | kompozycja surówek

Polędwiczki wieprzowe faszerowane porami
sos z zielonego pieprzu i szalotki
gnocchi buraczane | kompozycja surówek

Bryzole wołowe w duszonych pieczarkach i złocistej cebulce
purée ziemniaczane | kompozycja surówek

Deser

Panna Cotta waniliowa lub czekoladowa | sos malinowy

Bufet słodki

Ciasta 100 g/os.

Galanteria cukiernicza 2 szt./os.

Cake pops | Mini ptysie | Babeczki z owocami | Makaroniki

Popsickle's | Ciasteczka musowe | Donouts | Rurki z kremem



Bufet z zimnymi zakąskami

Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem

Śliwki w boczku 50%

Roladki z szynki faszerowane serkiem i chrzanem 50%

Babeczki z musem z łososia wędzonego 50%

Babeczki żurawinowe 50%

Roladki z cukinii z kremowym serkiem i fetą 50%

Tymbaliki drobiowe 50%

Śledzie na śmietanie z jabłkami, cebulą i ogórkiem kiszonym 50%

Tortilla z kurczakiem i karmelizowaną cebulką 50%

Salatka | dwie opcje do wyboru

jarzynowa | grecka | carpaccio z buraka | z marynowanym selerem,
szynką i żółtym serem | porowa z jajkiem i ogórkiem kiszonym |
z brokułem, jajkiem, fetą, pomidorkami koktajlowymi i sosem
czosnkowym | z serem pleśniowym, marynowaną gruszką i sosem
vinaigrette | z kurczakiem i tortellini | z kurczakiem gyros |
z kurczakiem i czerwoną kapustą | z grillowanym kurczakiem,
perłowym kuskusem i świeżym ogórkiem

Sos czosnkowy | Sos chrzanowo-żurawinowy | Wybór pieczywa

Kolacja I | jedna opcja do wyboru

Filet drobiowy po włosku | pomidorki | mozzarella | ziemniaki

Hasselback z oliwą i rozmarynem | bukiet sałat z sosem vinigrette

Rolada z kurczaka | szpinak | ser pleśniowy

sos z suszonych pomidorów | knedliki | surówka wiosenna

Bitki z indyka w duszonych porach i złocistej cebulce

duet kopytek | fasolka szparagowa z okrasą

Szarpana wieprzowina | sos pieczeniowy | kajzerka

sałatka z kiszzonego ogórka

Kolacja II | jedna opcja do wyboru

Miruna z warzywami pieczona w papilocie

pesto z suszonych pomidorów | gratin ziemniaczany

Udko z kaczki faszerowane kaszą pęczak | mus z szarej renety

gratin ziemniaczany | buraczki na ciepło

Wołowina po burgundzku | bułeczka

Boeuf Stroganow | paluch drożdżowy



Kolacja III | jedna opcja do wyboru

Barszcz czerwony | krokiet lub francuski pasztecik lub kulebiaczek

Żurek małopolski | wędzonka | biała kielbasa | jajko | bułeczka

Krem cebulowy | francuski pasztecik ze szpinakiem

Krem 3 sery | mini pulpeciki | bagietka z parmezanem

Napoje | nielimitowane

Bufet kawowy

Kawa z ekspresu | Konfekcjonowane herbaty

Bufet z napojami gazowanymi

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Krystaliczne Źródło gaz. | 0,2 l

Napoje niegazowane

Sok jabłkowy

Sok pomarańczowy

Woda niegazowana



BUFET STAROPOLSKI Z KOCIOŁKIEM 42 ZŁ/OSOBA

Pierś maślana

Szynka staropolska z pieca

Schab wędzony | Salceson

Karczek | Pieczony boczek

Pasztet w dwóch smakach

Kiełbasy swojskie | Kabanos

Grzybki marynowane | Ogórki kiszzone

Swojski chleb | Smalec

Chrzan | Musztarda

Kociołek | jedna opcja do wyboru

Żurek małopolski z wędzonką i białą kiełbasą

Kwaśnica

Bigos



SALA TIFFANY





DOMOWE PIEROGI 4 ZŁ/SZT. | MIN. 300 SZT.

smaki do wyboru:
ukraińskie
ze szpinakiem
z kapustą i grzybami
z mięsem

DESKA SERÓW 800 ZŁ/DO 60 OSÓB



SALA TIFFANY

TORT WESELNY OD 18 ZŁ/OSOBA

Standard | Monoporcje | Italian cake | Vintage cake

Frambolada

jasny i ciemny biszkopt
chrupka karmelowa | śmietana
biała czekolada | żelka malinowa

Mascarpone z owocami

jasny biszkopt | mascarpone | śmietana
frużelina owocowa | sezonowe owoce

Mango-marakuja

jasny biszkopt | śmietana
żelka mango-marakuja

Pistacja-malina

jasny biszkopt | śmietana
krem pistacjowy i malinowy

Raffaello

jasny biszkopt
masa kokosowa
migdały

Tricolada

czekoladowy biszkopt
trzy rodzaje czekolady
prażone maliny

Malinowa chmurka

jasny biszkopt
bita śmietana
maliny w galaretce



SALA TIFFANY



SŁODKI STÓŁ 3 600 ZŁ/300 SZT.



Cake pops
Ptysie
Eklerki
Rurki z kremem
Mini babeczki
Makaroniki
Popsickle's
Ciasteczka musowe
Donouts
Mini beziki
Lemoniada



PACZKA Z CIASTAMI 42 ZŁ/SZT.



LEMONIADA Z CZARNEGO BZU 150 ZŁ/5 L



SALA TIFFANY



LODY RZEMIEŚLNICZE

smaki mleczne:

śmietanka | wanilia | czekolada | truskawka | malina | jagoda
malinowa chmurka | kokos | mango | róża | mascarpone z wiśnią
jogurt grecki i czarny bez | krówka | banan z czekoladą | rafaello
biała czekolada | orzech laskowy | orzech włoski | cookies | oreo
masło orzechowe | bakalie | karmel solony | snickers | kawa
mięta z czekoladą | guma balonowa | ferero rocher

sorbety:

truskawka | malina | jabłko | cytryna
mojito | grejpfrut | mango | granat

Dolce Vita | 2 990 zł/160 gałek/6 smaków/obsługa do 3 godz.

Delux Gusto | 3 490 zł/260 gałek/6 smaków/obsługa do 4 godz.

Grande Amore | 4 090 zł/400 gałek/6 smaków/obsługa do 5 godz.



SALA TIFFANY



DEKORACJA SUFITU

GIRLANDY Z RUSKUSU

Sala kryształowa | **1 400 zł/6 szt.**

Sala kryształowa | **1 600 zł/8 szt.**

ARANŻACJA ŚWIATEŁKAMI

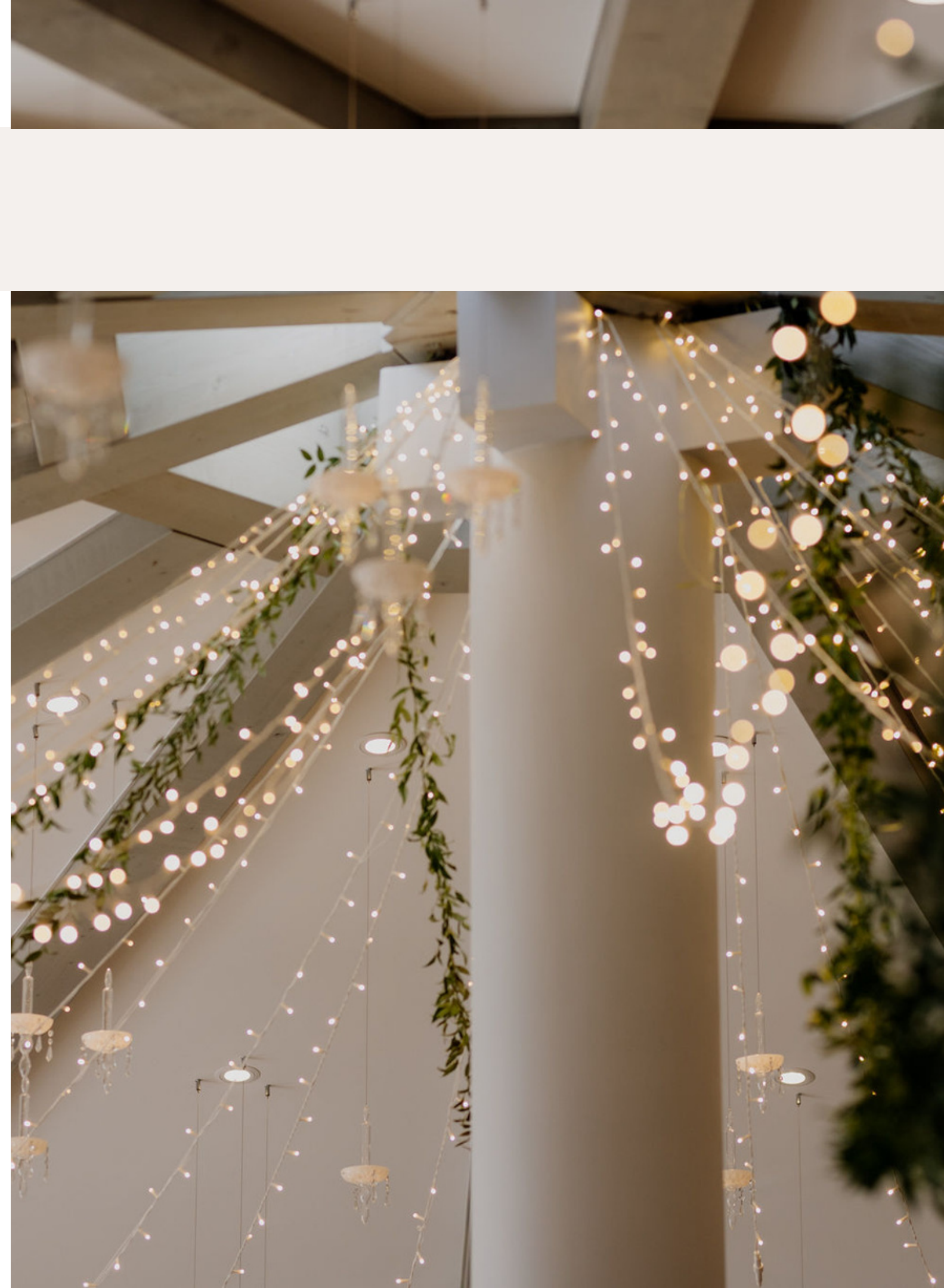
Sala kryształowa | **2 200 zł**

Sala kominkowa | **1 800 zł**

Sala kryształowa i kominkowa | **3 200 zł**



SALA TIFFANY



ANIMACJE DLA DZIECI

Animacje | 2 animatorki | 1 200 zł/3 godz.

Baza:

Animacje taneczne
Balonowe ZOO
Chusta Animacyjna
Zabawy integracyjne
Zabawy edukacyjne
Kolorowe warkoczyki
Malowanie buziek
Mega Bańki
Tatuaże wodne
Wytwornica baniek mydlanych

Animacje | 2 animatorki | 1 400 zł/4 godz.

Dodatkowo:

Zamykanie w bańce
Giga warkocz
Mini golf
Mini stół do tenisa
Mini bilard
Piłkarzyki
Strefa sensoryczna
Warsztaty manualne
Gry w formacie XXL
Tatuaże brokatowe
Piniata (bez wypełnienia)

Animacje | 2 animatorki | 1 600 zł/5 godz.

Dodatkowo:

Kącik plastyczny
Animacje fabularne
Science Fun
Konstrukcje XXL
Strefa dziecięca foto
Suchy basen z kulkami
Teatrzyk z kukiełkami
Namiot Magii
Kącik Origami
Maskotka XXL



SALA TIFFANY

POKOJE GOŚCINNE

Do dyspozycji poza pokojem dla Pary Młodej pozostaje 7 pokoi gościnnych. Pokoje wyposażone są w łazienkę z prysznicem, ręczniki oraz wodę. Po wykorzystaniu dostawek obiekt może pomieścić 25 osób. Zakwaterowanie możliwe jest od godziny 15:00, natomiast wymeldować należy się do godz. 11:00. W przypadku wynajmu 7 pokoi obowiązuje 10% rabat.

Pokój 1 osobowy | 140 zł

Pokój 2 osobowy | 205 zł

Pokój 3 osobowy | 260 zł

Dostawka | 50 zł



SALA TIFFANY

POKOJE GOŚCINNE

KONFIGURACJA

Apartament Pary Młodej | **2-osobowy**

Pokój nr 2 | **3-osobowy**

Pokój nr 3 | **2-osobowy + 1 dostawka**

Pokój nr 4 | **3-osobowy + 1 dostawka**

Pokój nr 5 | **2-osobowy + 2 dostawki**

Pokój nr 7 | **1-osobowy + 1 dostawka**

Pokój nr 8 | **1-osobowy + 2 dostawki**

Pokój nr 9 | **1-osobowy + 2 dostawki**

ŚNIADANIA

Śniadania realizowane są przy zamówieniu dla co najmniej 10 osób. Serwis odbywa się w godzinach 9:00–11:00.

60 zł/osoba



SALA TIFFANY

CZEKAMY NA WAS!



SALA TIFFANY



12 283 77 88



CHYZANOWSKA 2 | WOLA FILIPOWSKA



TIFFANY@TIFFANYSALAWESELNA.PL



WWW.TIFFANYSALAWESELNA.PL

ZNALDZIESZ NAS NA:



SALA TIFFANY