

Bajeczne poprawiny!



RESTAURACJA



BELLA ROSA
Smakiem malowane

STRZYŻÓW

POPRAWINY



Bella Rosa restauracja w Strzyżowie

Organizacja przyjęć weselnych, chrzcin, komunii, przyjęć okolicznościowych oraz catering.

Nowoczesne poprawiny w Bella Rosa restauracja w Strzyżowie „od staropolskiej tradycji do trendów 2025”

Drugi dzień wesela zazwyczaj trwa tylko kilka godzin i ma zupełnie inny charakter – jego głównym celem jest wspólny odpoczynek po intensywnym dniu ślubu. W trakcie wesela nie zawsze zdążycie porozmawiać ze wszystkimi gośćmi czy nacieszyć się ich obecnością – poprawiny dają tę dodatkową możliwość. Luźniejsza atmosfera sprzyja bliskim rozmowom, śmiechom przy anegdotach z poprzedniej nocy i cieszeniu się towarzystwem bez presji harmonogramu. Dla wielu nowożeńców to wręcz ulga – stres dnia ślubu opada, można wreszcie odetchnąć i celebrować już na spokojnie. Goście również często chwalą poprawiny: nie muszą zrywać się rano do domu, dostają okazję, by nacieszyć się jeszcze chwilę wyjątkowym klimatem wesela.

W 2025 roku poprawiny zdecydowanie nie muszą oznaczać „odgrzewania bigosu z wesela”. Nowoczesne trendy zachęcają, by ten drugi dzień zorganizować po swojemu, nawet jeśli miałby odbiegać od tradycji. Coraz popularniejsze stają się poprawiny tematyczne czy w nietypowych formułach – grunt, żeby pasowały do Waszego stylu. Możecie postawić na totalny luz i relaks (np. brunch w stylu slow przy akustycznej muzyce), a może poprawiny w plenerze, co samo w sobie nadaje im swobodnego, naturalnego charakteru.

Niezależnie od formy, jedno jest pewne: poprawiny 2025 to Wasza impreza i Wasze zasady. Można je zorganizować niewielkim kosztem i wysiłkiem, a radość ze wspólnego spędzenia czasu z najbliższymi – bezcenna.

Dlaczego poprawiny w Bella Rosa restauracja w Strzyżowie?

- **Poprawiny w plenerze „catering”** – absolutny hit ostatnich lat. Jeśli tylko pogoda i pora roku na to pozwala, rozważcie urządzenie poprawin na świeżym powietrzu: w przydomowym **ogrodzie**, na działce, w sadzie, nad jeziorem czy choćby w wynajętym **plenerowym miejscu** (polana, teren przy dworku, przestrzeń obok sali weselnej). Taka sceneria automatycznie narzuca luźny styl – goście mogą chodzić boso po trawie, siedzieć na kocach i leżakach, a dzieci mają przestrzeń do biegania. **Piknikowy klimat** sprzyja integracji: wystarczy rozłożyć koce, porozstawiać stoły z przekąskami i napojami, powiesić lampki między drzewami. Możecie ustawić też parasole lub namiot ogrodowy, żeby zapewnić cień (albo schronienie przed ewentualnym deszczem). Plener daje mnóstwo możliwości atrakcji – od gier sportowych po ognisko po zmroku. Pamiętajcie jednak o zapleczu: upewnijcie się, że będzie dostęp do toalety, a gdy miejsce jest bardzo oddalone – zorganizujcie transport dla gości. **Poprawiny pod chmurką** sprawdzą się świetnie latem, ale nawet w chłodniejszych miesiącach można rozważyć np. ognisko jesienią (ciepłe koce w gotowości!) lub kulig z ogniskiem zimą, jeśli ktoś ma naprawdę oryginalny pomysł.
- **Przyjęcie z muzyką ! ciągle modne! Ustalamy menu i atrakcje na miarę Waszych potrzeb i oczekiwań. Wasi Goście mają dostępną klimatyzowaną salę,**



Bella Rosa restauracja w Strzyżowie

Organizacja przyjęć weselnych, chrzczin, komunii, przyjęć okolicznościowych oraz catering.

Dzieci duży plac zabaw. Goście znają już to miejsce i swobodnie się w nim czują, a Wy macie zaplecze kuchenne i kelnerów do pomocy.

Można też rozważyć rezerwację **restauracji** na wspólny obiad – goście przyjadą o umówionej godzinie, zjedzą posiłek i spędzą czas, a potem każdy rozejdzie się w swoją stronę. To elegancka opcja, choć mniej “ciągła” – raczej 2-3 godziny obiadu niż całe popołudnie swobodnej zabawy.

Luźne menu na poprawinach – co podać gościom dnia następnego?

Jedzenie to ważny element każdego przyjęcia, nawet tego na luzie. Menu na poprawinach powinno być smaczne, ale nie tak wystawne i ciężkie jak weselne. W końcu wszyscy jesteśmy dzień starsi ?, zmęczeni tańcami i nocnym biesiadowaniem. Drugi dzień to czas na kulinarny komfort, domowe smaki i ewentualnie małe kulinarne niespodzianki.

Nasz plan na poprawiny (kalkulacja dla ilości osób od 60, menu przykładowe)

Czas trwania 17:00-24:00

I danie : żurek staropolski

II danie : jednoporcjowo : udko luzowane, faszerowane pieczarkami zawijane w bekonie, sos serowy, ziemniaczki pieczone patatki, surówka do wyboru

Zakąski – słodkości (stół szwedzki)

- Wędliny wysokogatunkowe
- Wędliny dojrzewające
- Sałatki 4 gatunki np. grecka, jarzynowa, węgierska, z sałat z camembert i winogronu
- Śledzie 3 gatunki
- Jajka faszerowane z kabanosem oraz z łososiem
- Galaretki drobiowe
- Deska serów
- Smalec w trzech smakach : z kiełbasą, z cebulą, ze śliwką suszoną
- Proziaki, chleb wiejski pieczony

Desery mini porcje : tiramisu, panna cotta truskawkowa, Dubajski

Dania na ciepło w bemaarach : bogracz, dramstki w warzywach po węgiersku, karkówka na czosnkowo, ziemniaki z patelni, coleslaw

Napoje : nektar, woda niegazowana, napoje słodkie gazowane 1,5 l / os

kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – *bez ograniczeń barek kawowy*

Ekspers kawowy z kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – *bez ograniczeń za dodatkową opłatą barek kawowy*

pieczywo mieszane – *bez ograniczeń*



Bella Rosa restauracja w Strzyżowie

Organizacja przyjęć weselnych, chrzczin, komunii, przyjęć okolicznościowych oraz catering.

Dekoracje : podtalerze złote

Kryształowe dekoracje

Fotobudka – zapis dysk

Serwetki standard

Klimatyzacja

Wydzielona część restauracji (możliwość wynajęcia Sali restauracji na wyłączność – opłata 2 000zł)

Podłoga taneczna

Muzyka do tańca – nagłośnienie plus play lista

Cena za zamówienie : 11 700 zł (dla 60 osób)

Dodatkowe propozycje

Stół wiejski zimny 35 zł / os – minimalna ilość zamówienia w cenie dla 20 osób

- Wędliny i mięsa pieczone wiejskie : szynka wiejska, kielbasa wiejska, kabanosy, karkówka pieczona, boczek pieczony, salceson, pasztet staropolski
- Pickle : ogórki i grzybki marynowane
- Smalce : tradycyjny z cebulka, z jabłkiem i tymiankiem, ze śliwką suszoną i rozmarynem
- Jajka w sosie tatarskim na borowikach
- Chleb wiejski, proziaki

Stół wiejski ciepły – 40 zł / os – minimalna ilość zamówienia w cenie dla 20 osób

- Pierogi opiekane : ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem
- Krokietki opiekane w dwóch smakach: z kapusta i grzybami, z kaszanką
- Zupy : kwaśnica z żebrem , żur staropolski
- Danie jednogarnkowe : Bigos na czterech mięsach i śliwce wędzonej



Bella Rosa restauracja w Strzyżowie

Organizacja przyjęć weselnych, chrzcin, komunii, przyjęć okolicznościowych oraz catering.

Stół śródziemnomorski – 55 zł / os – minimalna ilość zamówienia w cenie dla 20 osób

Deska wędlin dojrzewających :

- proscuitto crudo, salami milano
- Deska serów twardych i dojrzewających
- Oliwki czarne i zielone
- Konfitury owocowe do desek
- Focaccia czosnkowa i rozmarynowa
- Pasty : oliwkowa, szpinakowa, limonkowa
- Oliwy, pomidorki , bazylia
- Lemoniada limonkowo-miętowa bezalkoholowa lub aperol spriz bezalkoholowy
- Filetowane pomarańcze, limonki, ananas

Stół Street Food 60 zł / osoba – minimalna ilość zamówienia w cenie dla 20 osób

- Krewetki Torpedo
- Krewetki Butterfly
- Serki panierowane w trzech smakach
- Warzywa panierowane w dwóch smakach
- Kurczaki Kentucky
- Mini Hamburgery drobiowe
- Focaccia z szarpaną karkówką
- Sosy BBQ, Amerykański, Koktajlowy