

Wesele
Bella Rosa
restauracja w Strzyżowie



Bajeczne wesela



Wesele w Bella Rosa restauracja w Strzyżowie

Dzień, w którym odbywa się przyjęcie weselne jest dla każdej Młodej Pary jednym z najważniejszych dni w życiu. Przygotowanie tak ważnej imprezy wymaga perfekcyjnej organizacji oraz zachowania niezwyklej staranności. Dokładamy wszelkich starań, aby podczas przyjęcia weselnego każdy z Państwa Gości czuł się wyjątkowo oraz wspomniał Państwa wesele przez długie lata.

Kontakt z konsultantem weselnym

Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości dotyczące organizacji przyjęcia weselnego w naszej restauracji oraz jeśli chcą Państwo zobaczyć naszą salę weselną, zachęcamy do kontaktu z naszym konsultantem, który odpowie na wszystkie Państwa pytania dotyczące organizacji przyjęcia weselnego oraz szczegółowo zaprezentuje aktualną ofertę weselną. - tel./sms 509-778-651 (poniedziałek - niedziela, od 08:00 do 21:00)

Wesele w Bella Rosa

Restauracja Bella Rosa to idealne miejsce do zorganizowania Państwa przyjęcia weselnego. W atrakcyjnie zaaranżowanych i klimatyzowanych wnętrzach, zdobionych pięknymi, ręcznie wykonanymi witrażami z elementem róży, organizujemy przyjęcia weselne już od 2003 roku. O przyjęciach zorganizowanych w naszej restauracji Nowożeńcy zwykli mówić – Bajeczne wesele! Powtórzmy to jeszcze raz !

Nasze doświadczenie, profesjonalizm, kreatywność i elastyczność obsługi oraz bogate wyposażenie restauracji pozwala na przygotowanie niepowtarzalnego przyjęcia. Spotykając się z Państwem przed przyjęciem, słuchamy Państwa sugestii i życzeń, ponieważ dla nas nie ma dwóch takich samych wesel - dla nas każde wesele jest inne - niepowtarzalne i wyjątkowe. Nie stosujemy schematów, dlatego do organizacji każdego przyjęcia podchodzimy w indywidualny sposób, aby jak najlepiej zrealizować Państwa marzenia i oczekiwania. Organizujemy zarówno duże, wystawne wesela jak i małe, kameralne przyjęcia charakteryzujące się niezapomnianą atmosferą.



Służymy radą i doświadczeniem w organizacji tego wyjątkowego dnia z zakresu obyczajów weselnych, sposobu rozsadzania gości, przygotowania personalizowanych winietek, planów stołów oraz weselnych kart menu, a także na Państwa życzenie pomagamy w wyborze zespołu muzycznego, fotografa oraz kamerzysty.

Jak duże wesele możemy zorganizować ?

W salach restauracji możemy komfortowo ugościć do 180 osób przy weselnym ustawieniu stołów z dużą wydzieloną częścią podłogi tanecznej. Wszystkie nasze sale są klimatyzowane oraz posiadają nowoczesne oświetlenie, którego kolorystykę możemy dowolnie dostosować do Państwa potrzeb.

Podczas przyjęcia weselnego do Państwa dyspozycji jest również duży ogródek piwny z kilkunastoma stolikami i dużymi parasolami, a także wyjątkowy plac zabaw z drewnianymi domkami oraz zjeżdżalnią, huśtawkami, karuzelami, ścianką wspinaczkową i piaskownicami.

Menu weselne

Wybór i odpowiednie skomponowanie menu weselnego jest jednym z najważniejszych etapów przygotowań do przyjęcia. Menu należy dobrać tak, aby goście weselni byli mile zaskoczeni, nie zapominając przy tym o upodobaniach i preferencjach rodzin uczestniczących w przyjęciu. I tutaj jest duże znaczenie restauracji.

Opierając się na wieloletnim doświadczeniu w organizacji przyjęć weselnych, a także dysponując dużą kreatywnością staramy się na specjalnym spotkaniu pomóc Państwu w tym trudnym zadaniu i przygotować indywidualne menu, dostosowane do Państwa potrzeb.

Ważne jest, aby podać na weselu to, co Państwo chcecie, aby było podane. Tylko wtedy będziecie Państwo w stu procentach zadowoleni z wybranego menu.

Proponujemy dania wyłącznie sprawdzone, których walory smakowe i efektowne podanie doceniło już wielu gości weselnych. Do Państwa dyspozycji jest prezentacja dań w restauracji, a w przypadku pojawienia się jakichkolwiek wątpliwości lub chęci upewnienia się o słuszności wyboru z Państwa strony, proponujemy bezpłatne degustacje dań z menu weselnego.



Wyjątkowość i najwyższa jakość dań to również surowce.

Nasze dania przyrządzamy wyłącznie z wysokogatunkowych surowców pochodzących od sprawdzonych dostawców, głównie lokalnych. Dodatkowo bezpieczeństwo żywnościowe oraz wysoką jakość dań gwarantuje stosowany w naszej restauracji system kontroli wewnętrznej HACCP.

Cena 269 zł / os pakiet standard kalkulacja dla ilości osób 100 pełnopłatnych :

OBIAD :

I DANIE podawane jednoporcjowo:

- Rosół domowy z makaronem
- Bulion pieczarkowo-brokułowy z ciastem lanym
- Krem z pieczonej cukinii na pomidorach

II DANIE: podawane jednoporcjowo (do wyboru 1 gatunek mięs) lub na paterach
zwiększenie + 20% (do wyboru 3 gatunki mięs) dopłata 15 zł

- Zawijaniec z indyka z farszem szpinakowo-pieczarkowym
- Pieczeń ze schabu w ziołach
- Schab z oczkiem ze śliwki w tymianku
- Roladka ze schabu ze szpinakiem w bekonie
- Karkówka pieczona na czosnkowo
- Roladka drobiowa z farszem warzywnym
- De volaille

II DANIE DLA DZIECI

- Kurczaczki Kentucky
- Kąski drobiowe
- Pulpeciki z mięsa wieprzowego w sosie
- Filecik panierowany



DODATKI do wyboru max 2 gatunki:

- Ziemniaki tradycyjne z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ziemniaczki pieczone w skórce na czosnkowo
- Frytki rustykalne

ZESTAW SURÓWEK: trzy gatunki surówek na rawierkach lub w salaterkach

- Buraczki na życzenie „z chrzanem” lub „ bez chrzanu”
- Mizeria ze szczypiorkiem
- Ogórki z cebulą czerwona z sosem feta
- Marchewka z jabłkiem
- Coleslaw
- Kapusta czerwona na różowo
- Kapusta czerwona z koperkiem
- Kapusta zasmażana
- Warzywa w pieca w duecie : marchewka & fasolka szparagowa

DESER

jedno porcjowo po obiedzie lub w formie słodkiego stołu 1 szt / os

- Tiramisu
- Panna cotta z musem borówkowym
- Truskawkowy z mascarpone

I KOLACJA:

- Karkówka po myśliwsku (plus dodatki wg uznania)
- Zraziki wieprzowe z sosem pieczarkowym
- Udko faszerowane pieczarkami w bekonie, z kremowym sosem serowym



II KOLACJA:

- Polewka węgierska z grzanką serowo-czosnkową
- Gulasz segedyński z ziemniakami

III KOLACJA:

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem wieprzowo-kapuścianym z borowikami
- Żurek staropolski na borowikach z kielbasą i jajkiem

ZIMNA PLYTA

do wyboru 6 gatunków:

- Tradycyjna wędlina wysokogatunkowa,
- Mięsa pieczone,
- Tymbarliki drobiowe,
- Śledzik po góralsku,
- Kurczę zrolowane z serem w galarecie,
- Jajka na sosie tatarskim,
- Ruloniki z szynki,
- Tortille z szynką,
- Tortille z pomidorkami i rukolą,
- Tortille z kurczakiem grillowanym BBQ,
- Sałatka jarzynowa tradycyjna,
- Sałatka pieczarkowa klasyczna,
- Sałatka z brokuła i kurczaka grillowanego,
- Sałatka z selera konserwowego z ananasek,
- Sałatka grecka,
- Sałatka z mango i pomidorów koktajlowych,



POZOSTAŁE

(w cenie / dotyczy każdego wybranego menu):

- Nektar (jabłko, pomarańcz) podane w dzbankach – *bez ograniczeń*,
- napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Kropla Beskidu) – *za dodatkową opłatą wg ceny hurtowej*,
- Woda niegazowana w dzbankach z lodem i cytryną – *bez ograniczeń*
- Kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – w formie barku kawowego *bez ograniczeń*
- Barek Kawowy wer + Ekspres kawowy oraz kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – *bez ograniczeń za dodatkową opłatą*
- Pieczywo mieszane – *bez ograniczeń*

Cena : 299 zł standard kalkulacja dla ilości osób 100 pełnopłatnych :

OBIAD :

I DANIE podawane jednoporcjowo:

- Rosół domowy z makaronem
- Bulion pieczarkowo-brokułowy z ciastem lanym
- Krem z pieczonej cukinii na pomidorach
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
- Zupa borowikowa z makaronem

II DANIE: podawane jednoporcjowo (do wyboru 2 gatunki mies) lub na paterach
zwiększenie + 20% (do wyboru 4 gatunki mies)

- Udka z kurczaka faszerowane pieczarka w rulonie z bekonu
- Szynka wp pieczona w sosie earl grey
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej
- Zawijaniec z indyka z farszem szpinakowo-pieczarkowym
- Pieczeń ze schabu w ziołach
- Roladka ze schabu ze szpinakiem w bekonie
- Roladka drobiowa z farszem warzywnym



II DANIE DLA DZIECI

- Kurczaczki Kentucky
- Kąski drobiowe
- Pulpeciki z mięsa wieprzowego w sosie
- Filecik panierowany

DODATKI (max 3 gatunki do wyboru):

- Ziemniaki tradycyjne z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ziemniaczki pieczone w skórce na czosnkowo
- Frytki rustykalne
- Ziemniaczki w bekonie
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami

ZESTAW SURÓWEK:

trzy gatunki surówek na rawierkach lub w salaterkach

- Buraczki na życzenie „z chrzanem” lub „bez chrzanu”
- Mizeria ze szczypiorkiem
- Ogórki z cebulą czerwona z sosem feta
- Marchewka z jabłkiem
- Coleslaw
- Kapusta czerwona na różowo
- Kapusta czerwona z koperkiem
- Kapusta zasmażana z kurkami
- Warzywa z pieca w duecie : marchewka & fasolka szparagowa



DESER

jednoporcjowo po obiedzie lub w formie słodkiego stołu 1 szt / os

- Tiramisu
- Panna cotta z musem borówkowym
- Truskawkowy z mascarpone
- Lody śmietankowe z musem truskawkowym

I KOLACJA:

- Kieszonka drobiowa z camembert z sosem żurawinowo korzennym
- Szaszłyk drobiowy (plus dodatki wg uznania)
Karkówka po myśliwsku (plus dodatki wg uznania)
Zraziki wieprzowe z sosem pieczarkowym
- Udko faszerowane pieczarkami w bekonie, z kremowym sosem serowym
- Opcjonalnie : Patera kolacyjna wiejska – kolacja wieloporcjowa
- Żeberka pieczone, golonka wieprzowa, pierogi z kapustą opiekane , gołąbki z borowikiem, kapusta zasmażana

II KOLACJA:

- Polewka węgierska z grzanką serowo-czosnkową
- Gulasz segedyński z ziemniakami
- Gulasz wołowy węgierski z puree ziemniaczanym
- Pierogi z mięsem wp na potrawce z cukinii koperkowej
- Gołąbek z mięsem wieprzowym pieczonym, z sosem kurkowym na pomidorach

III KOLACJA:

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem wieprzowo-kapuścianym z borowikami
- Żurek staropolski na borowikach z kielbasą i jajkiem

ZIMNA PŁYTA do wyboru 6 gatunków:

- Tradycyjna wędlina wysokogatunkowa
- Mięsa pieczone
- Tymbarliki drobiowe
- Śledzik po góralsku



- Kurczę zrolowane z serem w galarecie
- Jajka na sosie tatarskim
- Ruloniki z szynki
- Tortille z szynką
- Tortille z pomidorkami i rukolą
- Tortille z kurczakiem grillowanym BBQ
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka pieczarkowa klasyczna
- Sałatka z brokuła i kurczaka grillowanego
- Sałatka z selera konserwowego z ananase
- Sałatka grecka
- Sałatka z mango i pomidorów koktajlowych

POZOSTAŁE

(w cenie / dotyczy każdego wybranego menu):

- nektar (jabłko, pomarańcz) podane w dzbankach – *bez ograniczeń*
- napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Kropla Beskidu) – *za dodatkową opłatą*
- woda niegazowana w dzbankach z lodem i cytryną – *bez ograniczeń*
- kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – w formie barku kawowego – *bez ograniczeń*
- Barek kawowy wer + Ekspers kawowy z kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – *bez ograniczeń za dodatkową opłatą*
- pieczywo mieszane – *bez ograniczeń*



Cena : 359 zł standard kalkulacja dla ilości osób 100 pełnopłatnych :

Przystawka :

- Deski śródziemnomorskie wędlin dojrzewających i serów
- Czosnkowa focaccia z degustacją selekcji win włoskich lub zamiennie „stół wiejski” w formie stołu szwedzkiego wg uzgodnień

OBIAD :

I DANIE podawane jednoporcjowo:

- Rosół domowy z makaronem
- Bulion pieczarkowo-brokułowy z ciastem lanym
- Krem z pieczonej cukinii na pomidorach
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
- Zupa borowikowa z makaronem
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Krem szpinakowy z ziemniakami i pieczarką z rusztu
- Krem pomidorowy z grzanką z kurkami

II DANIE:

podawane jednoporcjowo (do wyboru 2 gatunki mies) lub na paterach (do wyboru 4 gatunki mies)

- Łosoś pieczony
- Dorsz pod chrupiącą skórą
- Udka z kurczaka faszerowane pieczarką w rulonie z bekonu
- Szynka wp pieczona w sosie earl grey
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej
- Zawijaniec z indyka z farszem szpinakowo-pieczarkowym
- Pieczeń ze schabu w ziołach
- Schab z oczkiem ze śliwki w tymianku
- Roladka ze schabu ze szpinakiem w bekonie
- Karkówka pieczona na czosnkowo
- Roladka drobiowa z farszem warzywnym
- De volaille



II DANIE DLA DZIECI

- Kurczaczki Kentucky
- Kąski drobiowe
- Pulpeciki z mięsa wieprzowego w sosie
- Filecik panierowany

DODATKI:

(max 3 gatunki do wyboru)

- Ziemniaki tradycyjne z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ziemniaczki pieczone w skórce na czosnkowo
- Frytki rustykalne
- Ziemniaczki w bekonie
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami

ZESTAW SURÓWEK:

trzy gatunki surówek na rawierkach lub w salaterkach

- Buraczki na życzenie „z chrzanem” lub „ bez chrzanu”
- Mizeria ze szczypiorkiem
- Ogórki z cebulą czerwoną z sosem feta
- Marchewka z jabłkiem
- Coleslaw
- Kapusta czerwona na różowo
- Kapusta czerwona z koperkiem
- Kapusta zasmażana z kurkami
- Warzywa z pieca w duecie : marchewka & fasolka szparagowa



DESER

jednoporcyjowo po obiedzie lub w formie słodkiego stołu 1 szt / os

Tiramisu

- Panna cotta z musem borówkowym
- Truskawkowy z mascarpone
- Lody śmietankowe z musem truskawkowym

I KOLACJA:

- Kieszonka drobiowa z camembert z sosem żurawinowo korzennym
- Szaszłyk drobiowy (plus dodatki wg uznania)
- Karkówka po myśliwsku (plus dodatki wg uznania)
- Zraziki wieprzowe z sosem pieczarkowym
- Udko faszerowane pieczarkami w bekonie, z kremowym sosem serowym
- Opcjonalnie : Premium Patera kolacyjna wiejska – kolacja wieloporcyjowa
- Żeberka pieczone, golonka wieprzowa, pierogi z kapustą opiekane , gołąbki z borowikiem, kapusta zasmażana

II KOLACJA:

- Gulasz wołowy węgierski z puree ziemniaczanym
- Pierogi z mięsem wp na potrawce z cukinii koperkowej
- Gołąbek z mięsem wieprzowym pieczonym, z sosem kurkowym na pomidorach
- Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem z borowikiem, sos biały na czosnkowo, opiekane gnochi

III KOLACJA:

- Barszczyk czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski na borowikach z kielbasą i jajkiem



ZIMNA PŁYTA do wyboru 8 gatunków:

- Tradycyjna wędlina wysokogatunkowa
- Mięsa pieczone
- Deska rybna : carpaccio z łososia, oliwki, paluszki grissini, pasta szpinakowa ze słonecznikiem i łososiem
- Tymbarliki drobiowe
- Śledzik po góralsku
- Kurczę zrolowane z serem w galarecie
- Jajka na sosie tatarskim
- Ruloniki z szynki
- Tortille z szynką
- Tortille z pomidorkami i rukolą
- Tortille z kurczakiem grillowanym BBQ
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka pieczarkowa klasyczna
- Sałatka z brokuła i kurczaka grillowanego
- Sałatka z selera konserwowego z anansem
- Sałatka grecka
- Sałatka z mango i pomidorów koktajlowych
- Sałatka z pieczonego buraka z kurczakiem, z fetą
- Inne sałatki w wyborze

POZOSTAŁE

(w cenie / dotyczy każdego wybranego menu):

- nektar (jabłko, pomarańcz) podane w dzbankach – bez ograniczeń
- napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Kropla Beskidu) – za dodatkową opłatą
- woda niegazowana w dzbankach z lodem i cytryną – bez ograniczeń
- kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – bez ograniczeń
- Ekspers kawowy z kawa parzona, rozpuszczalna oraz herbata – bez ograniczeń za dodatkową opłatą
- pieczywo mieszane – bez ograniczeń



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

- Wędliny i mięsa pieczone wiejskie : szynka wiejska, kiełbasa 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

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

- Deska wędlin dojrzewających : prosciutto 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



Nasze promocje 2025

BEZPŁATNE MENU DLA ORKIESTRY I FOTO/VIDEO

Organizując przyjęcie weselne w Restauracji Bella Rosa nie płać Państwo za menu weselne przeznaczone dla orkiestry, kamerzysty, fotografa, animatorki, kierowcy itp.

Liczba osób objętych promocją to maksymalnie 8 osób - dla przyjęć powyżej 100 osób pełnopłatnych.

Podstawowe warunki organizacji przyjęcia weselnego

- przyjęcia weselna organizujemy w kwocie od: 269 zł brutto (*cena za osobę wg kalkulacji z dn. 01.01.2025r., dotyczy rezerwacji na 2025r.*)
- ostateczna cena uzależniona jest od wybranego menu oraz opcjonalnych dodatków ;
- dzieci od 3 do 10 lat - rabat -50% (*1/2 porcji*);
- dzieci do 2 lat - bezpłatnie;
- **menu dla orkiestra, kamerzysta, fotograf, kierowcy (maksymalnie do 8 os.) - bezpłatne - dla przyjęć powyżej 100 osób pełnopłatnych ;**
- przy dokonaniu rezerwacji wymagane jest uiszczenie opłaty zadatku tyt. rezerwacja terminu na przyjęcie weselne w wysokości 2500 zł;
(*w/w opłata odejmowana jest od końcowego rozliczenia przyjęcia weselnego*)
- dla przyjęć weselnych poniżej 80 os. menu i cena ustalana jest indywidualnie przed dokonaniem rezerwacji terminu;
- możliwość skorzystania z promocji weselnych na warunkach obowiązujących dla danej promocji, zapytaj o szczegóły naszego Konsultanta Weselnego kontakt Edyta 509 778 651;
- za alkohol oraz za szyszki we własnym zakresie - nie pobieramy dodatkowych opłat;
- przyjęcia weselne organizujemy w godzinach: od godz. wskazanej przez Państwa do godz. 5:30;



Wolne terminy

Organizacja przyjęcia weselnego zaczyna się od wyboru najlepszego dla Państwa Młodych terminu. Restauracja Bella Rosa dysponuje wolnymi terminami na 2025 r.

Przyjmujemy, także rezerwacja na przyjęcia weselne na 2026-2030 rok.

Przyjęcia weselna organizujemy także w niedziele oraz inne dni tygodnia – zapytaj o dodatkowe promocje.

W celu sprawdzenia dostępności interesującego Państwa terminu zachęcamy do kontaktu z naszym konsultantem weselnym tel./sms 509-778-651 lub przesłania zapytania na nasz e-mail edytarojowska@interia.pl