

**13.06-15.06. 2025**

**PIĄTEK 13.06.2025**

**od 15:00** Przyjazd i zakwaterowanie gości

**19:00 - 1:00** Uroczysta kolacja z DJ

**UROCZYSTA KOLACJA**

**Zupa**

Rumiany rosół z omletem pietruszkowym

**Danie główne**

Filet z kurczaka zagrodowego, duszony w sosie grzybowym i białym winie

Schabowy pieczony w kapuście z leśnymi grzybami

Filet z dorsza w sosie porowym

**Dodatki**

Ziemniaki pieczone w majeranku

Kasza gryczana z prażoną cebulą

Młoda marchew duszona w pomarańczach

Fasolka szparagowa z masłem ziołowym

Wybór surówek

**Deser**

Puszysty sernik z bakaliami

Krucha szarlotka z cynamonem

Pana cotta z emulsją z czarnej porzeczki

**Przystawki Zimne**

Deska pieczonych mięs i pasztetów własnego wyrobu

Śledź w dwóch odstonach

Terrina drobiowa z morelą i estragonem

Plastry pieczonych buraków, podane z marynowaną gruszką i

pleśniowym serem

Rolada z pstrąga potokowego z pistacjami

Grillowana sałata rzymska z pieczonym kurczakiem, pestkami słonecznika i dresingiem  
miodowo balsamicznym

Mieszane sałaty z marynowaną dynią i vinegrette ziołowym

Zestaw marynat z naszej spiżarni

Wybór pieczywa

**Napoje: kawa, herbata, soki jabłkowy, pomarańczowy,  
woda z cytryną (bez ograniczenia)-gratis**

**SOBOTA 14.06.2025**

**8:00-9:30** Śniadanie w formie bufetu

**10:00-13:30** - spływ kajakowy

**14:30**- Obiad w formie bufetu

**Zupa**

Krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzanką ziołową

**Danie główne**

Filet z kurczaka zagrodowego w sosie Dijon z tymiankiem

Schab karkowy marynowany w świeżym majeranku podany z sosem z zielonego pieprzu

**Dodatki**

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Kasza jęczmienna z lubczykiem i prażoną dynią

Fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami

Marchew baby duszona w pomarańczach i mięcie

Wybór surówek warzywnych

Woda mineralna z cytryną

- **19:00 -23:00** Ognisko 4 h

**MENU:**

Kiełbasa regionalna

Krupniok

Kiszka ziemniaczana w boczku

Ziemniak pieczony

Buraki z popiołu

Mieszane sałaty z dresingiem ziołowym

Zestaw marynat i sosów

Wybór pieczywa

Herbata z cytryna, 150 ml grzańca

**NIEDZIELA 15.06.2025**

**08:00-10:00** Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego

**11:00** Wykwaterowanie gości

## CENNIK

Nocleg ze śniadaniem w formie bufetu **145 zł / os / dobę przy pobycie na 2 doby , 170 zł / os / przy pobycie na 1 dobę**

Obiad w formie bufetu szwedzkiego **85 zł / osobę**

Ognisko - cena **75 zł/os** 4h, każda kolejna godzina 200 zł (maksymalnie do 1:00)

Spytów kajakowy **75 zł / osobę**

Uroczysta Kolacja **200 zł / os**

Serwis kelnerski obsługi imprezy (korkowe) - **15 zł/ os**

DJ - **2500 zł**

**Pobyt 1 doba :** Pobyt zaczyna się uroczystą kolacją w dniu 13.06 a kończy obiadem w dniu 14.06 , **koszt noclegu 170 zł /os /doba, obsługa kelnerska-korkowe 25 zł/os**

**Pobyt 2 doby:** Pobyt zaczyna się uroczystą kolacją w dniu 13.06 a kończy śniadaniem w dniu 15.06.2025 , **koszt noclegu 145 zł /os/doba , obsługa kelnerska-korkowe 15 zł/os**

**Napoje podczas uroczystej kolacji :**kawa, herbata, soki jabłkowy, pomarańczowy, woda z cytryną (bez ograniczenia)-**gratis** zamiast 28/zł/os

Osoby nie korzystające ze spływu, zapraszamy do skorzystania z saun, jacuzzi, boiska wielofunkcyjnego, strefy rozrywki (bilard, piłkarzyki, tenis stołowy) **gratis**





PERŁA BORÓW  
ZDROWIE • URODA • WYPOCZYNEK • PRZYRODA

## PERSONALIZOWANY MAGAZINE PHOTOBOX

MAGAZINE PHOTOBOX CZYLI  
HIT SEZONU 2024/2025!

ZASKOCZ SWOICH GOŚCI I POCZUJ SIĘ JAK GWIAZDA Z  
OKŁADKI MAGAZYNU.



CO WCHODZI W SKŁAD OFERTY?  
PODŚWIETLANY PHOTOBOX MAGAZINE  
O WYMIARACH 220 X 170 X 120CM Z DYWANEM , KTÓRY JEST  
DOSTĘPNY PRZEZ CAŁĄ UROCZYSTOŚĆ

PERSONALIZOWANE NAPISY NA TWOJE PRZYJĘCIE

CENA WYNAJĘCIA PHOTOBOXA 1000 ZŁ

PERŁA BORÓW  
ul. Dębowa 11  
86-150 Tleń

+48 570 080 862

repcja@perlaborow.pl