



BOHO POGORIA
EVENT PLACE

OFERTA WESELNA

Cześć!

Boho Pogoria to miejsce, dzięki któremu nie musicie iść na kompromisy.

Magnetyzująca pięknem przestrzeń stworzona w harmonii z naturą, wysmakowane menu, szeroka oferta dodatkowych usług — w Boho Pogorii jest wszystko, czego potrzebujecie, by zorganizować swoje wymarzone przyjęcie weselne.

Opowiedzcie nam o swoich wizjach i oczekiwaniach, a my z pełną starannością i dbałością o każdy detal pomożemy Wam przejść przez planowanie wesela. Przed, w trakcie i po przyjęciu o Wasz komfort zadba menager, a smaku oraz jakości jedzenia dopilnują nasi doświadczeni i kreatywni szefowie kuchni. Chętnie podzielimy się także kontaktami do naszych zaufanych i sprawdzonych partnerów, którzy zadbają o wszelkie dodatkowe usługi. Wszystko po to, by w przygotowaniach do tego wyjątkowego dnia oszczędzić Wam wyzwań organizacyjnych i logistycznych.

Zapraszamy do świata Boho Pogorii — mamy nadzieję, że już za niedługo będziemy mogli się spotkać!

Paula i Paweł z Boho Pogorii



OFERTA

sprawdźcie pełen wachlarz naszych możliwości!

Nasza przestrzeń dla Was	3
Na dobry początek, czyli podstawowe informacje	4-5
Wybór menu:	
Pozycja I — cena 410 zł/os.	6
Pozycja II — cena 430 zł/os.	7
Pozycja III — cena 460 zł/os.	8
Pozycja IV — cena 520 zł/os.	9
Menu Wegetariańskie	10
Menu dla dzieci	10
Pakiety napojów	11
Usługi dodatkowe — bufety	12
Ceremonia	13
Zakwaterowanie	14
Lokalizacja	15

NASZA PRZESTRZEŃ

dla Was.



Boho Pogoria to 9 500 m², z 200-metrową linią brzegową jeziora Pogoria I. Na zamkniętym, otulonym roślinnością obszarze, który jest dostępny dla Was na wyłączność, znajdziecie:

- nowoczesną, klimatyzowaną salę o powierzchni 300 m², w której ugościmy komfortowo nawet 120 osób,
- 6 drewnianych domków całorocznych,
- pomost na wodzie do magicznych zaślubin,
- wiatę ukrytą w lesie do ślubnych plenerów w deszczowe dni,
- zewnętrzne tarasy jako idealna strefa na chillout i do wieczornych aktywności,
- zakamarki ukryte wśród drzew,
- plac zabaw dla najmłodszych Gości,
- 30 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych i miejsce na autokar
- bawialnia dla dzieci.

NA DOBRY POCZĄTEK

czyli podstawowe informacje.

Na cenę wesela w Boho Pogorii składają się:

- opłata za menu*,
- opłata za napoje,
- opłata za alkohol,
- opłata za ceremonię zaślubin w plenerze,
- usługi dodatkowe.

*Ważne informacje dotyczące menu:

Nasi najmłodsi Goście do lat 2 nie są obejmowani opłatami.

Dzieci w wieku od 3 do 12 -50% ceny wybranego menu i napojów, które można zmienić na specjalnie przygotowaną propozycję dla najmłodszych w cenie 220 zł/osoba.

W trosce o jak najwyższą jakość kulinarnych doświadczeń, w kuchni bazujemy na sezonowych produktach.

Niektóre pozycje w menu mogą się więc nieco różnić (w zależności od pory roku).





Nasze prezenty dla Was, czyli co wliczane jest w cenę wesela?

- apartament dla Pary Młodej,
- strefa chillout,
- girlandy żarówkowe i zewnętrzne oświetlenie,
- podstawowe wyposażenie sali (stoły okrągłe, krzesła, obrusy beżowe, serwety materiałowe w kolorze obrusów, podtalerze szklane).

Co ważne – nie pobieramy dodatkowej opłaty za wynajem sali.

Minimalna liczba Gości:

- od poniedziałku do czwartku: 50 osób,
- w piątki: 70 osób,
- w soboty: 90 osób,
- w niedziele: 70 osób.

Ważne informacje:

Ewentualna dopłata za brakujących Gości to 250 zł od osoby. W dni świąteczne obowiązują limity jak w soboty, natomiast dni przedświąteczne traktowane są jak piątki.

Pozostałe informacje:

- Czas trwania wesela to 12 godzin, każda dodatkowo rozpoczęta godzina to koszt 1000 zł. Możemy Was gościć maksymalnie do 7:00 rano.
- Opłata za rezerwację terminu wynosi 5000 zł, jest to kwota, która wlicza się w ostateczną cenę przyjęcia.

MENU

POZYCJA I - 410 zł/os.

POWITANIE

(wliczone w cenę – niezależnie od wariantu menu)

Powitanie chlebem i solą

Poczęstunek winem musującym

PRZYSTAWKA

(jedna pozycja do wyboru)

Pieczony rostbef na grzance, z mixem sałat
otulone musztardowym dressingiem

Galantyna z kurczaka w pistacjach, serwowana
na konfiturze rabarbarowej z mixem sałat

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem

Krem z zielonego groszku z kwaśną śmietaną oraz posypką z pancetty

Krem z białych warzyw z salsą z pieczonej gruszki oraz orzechów włoskich

DANIE GŁÓWNE

(2 porcje/os., trzy pozycje do wyboru)

Policzek wieprzowy

Rolada śląska wołowa

Polędwiczka wieprzowa

Roladka z indyka faszerowana grzybami

Filet z kurczaka zagrodowego

DODATKI SKROBIOWE

(dwie pozycje do wyboru)

Kluski śląskie / Pieczone ziemniaki

Kasza gryczana na wędzonej słoninie / Purée ziołowe

DODATKI WARZYWNE

(trzy pozycje do wyboru)

Modra kapusta

Biała kapusta zasmażana

Fasolka szparagowa z ziołowym pankem

Młoda marchewka glazurowana miodem wrzosowym

SOSY

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

DESERY

(jedna pozycja do wyboru)

Panna cotta maślankowa z musem prosecco i brzoskwiń
z dodatkiem owoców sezonowych

Mus z białej czekolady z malinami i crunchem orzechowym
Tiramisu

ZIMNY BUFET

Mięsa pieczone i regionalne wędliny

Pasztecik pieczony z owocami suszonymi

Paté z wątróbek drobiowych

Breitling z zielonego śledzia

Tarty kruche nadziewane /dwa smaki
(kozi ser z konfiturą/tańtar z pstrągą/mus z pieczonego bakłażana z granatem/
pasta z suszonych pomidorów/pasta z wędzonego łososia)

Salatka cezar

Salatka grecka z oliwkami kalamata

Tradycyjna салатка jarzynowa

Pikle oraz marynowane warzywa

Masła smakowe z naszym pieczywem na zakwasie

PIERWSZA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z gnocchi ziemniaczanym i burakiem
glazurowanym, podawana z sosem tymiankowym

De volaille z czosnkiem niedźwiedzim na purée,
z dodatkiem surówki coleslaw z czerwonej kapusty

Kurczak supreme podawany z cassoulet z fasoli,
z dodatkiem pieczonych pomidorków koktajlowych

DRUGA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Żur na zakwasie z regionalną kielbasą i borowikami
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Barszcz grzybowy z pieczonymi warzywami

MENU

POZYCJA II - 430 zł/os.

POWITANIE

(wliczone w cenę – niezależnie od wariantu menu)

Powitanie chlebem i solą
Poczęstunek winem musującym

PRZYSTAWKA

(jedna pozycja do wyboru)

Pieczony rostbef na grzance, z mixem sałat
otulone musztardowym dressingiem

Łosoś wędzony na maślanej grzance, podawany z musem z avocado

Galantyna z kurczaka w pistacjach, serwowana
na konfiturze rabarbarowej z mixem sałat

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem
Krem z zielonego groszku z kwaśną śmietaną oraz posypką z pancetty
Krem z białych warzyw z sałwą z pieczonej gruszeki oraz orzechów włoskich

DANIE GŁÓWNE

(2 porcje/os., trzy pozycje do wyboru)

Policzek wieprzowy
Rolada śląska wołowa
Polędwiczka wieprzowa
Roladka z indyka faszerowana grzybami
Filet z kurczaka zagrodowego

DODATKI SKROBIOWE

(dwie pozycje do wyboru)

Kluski śląskie / Pieczone ziemniaki
Kasza gryczana na wędzonej słoninie / Purée ziemne

DODATKI WARZYWNE

(trzy pozycje do wyboru)

Modra kapusta
Biała kapusta zasmażana
Fasolka szparagowa z zielonym panko
Młoda marchewka glazurowana miodem wrzosowym

SOSY

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

DESERY

(jedna pozycja do wyboru)

Panna cotta maślankowa z musem prosecco i brzoskwiń
z dodatkiem owoców sezonowych
Crème brûlée na kruchym spodzie z owocami sezonowymi
oraz lodami śmietankowymi
Tiramisu

ZIMNY BUFET

Mięsa pieczone i regionalne wędliny
Pasztet pieczony z owocami suszonymi
Paté z wątróbek drobiowych
Breitling z zielonego śledzia
Tarty kruche nadziewane /dwa smaki/
(kozi ser z konfiturą/talerz z pstrągą/mus z pieczonego bakłażana z granatem/
pasta z suszonych pomidorów/pasta z wędzonego łosia)
Tortilla z krewetkami i majonezem sriracha
Sałatka cezar
Sałatka grecka z oliwkami kalamata
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pikle oraz marynowane warzywa
Masła smakowe z naszym pieczywem na zakwasie

PIERWSZA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z gnocchi ziemniaczanym i burakiem
glazurowanym, podawana z sosem tymiarkowym
De volaille z czosnkiem niedźwiedzim na purée,
z dodatkiem surówki coleslaw z czerwonej kapusty
Kurczak supreme podawany z cassoulet z fasoli,
z dodatkiem pieczonych pomidorów koktajlowych

DRUGA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Strogonow wołowy na śmietanie z musztardą francuską
Ragout z kurczaka na czarnej soczewicy
Taco chili con carne

TRZECIA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Żur na zakwasie z regionalną kielbasą i borowikami
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Barszcz grzybowy z pieczonymi warzywami

MENU

POZYCJA III - 460 zł/os.

POWITANIE

(wliczone w cenę – niezależnie od wariantu menu)

Powitanie chlebem i solą

Poczęstunek winem musującym

PRZYSTAWKA

(jedna pozycja do wyboru)

Pieczony rostbef na grzance, z mixem sałat otulone musztardowym dressingiem

Łosoś wędzony na maślanej grzance, podawany z musem z avocado

Pâté grzybowe na maślanej grzance z piklowaną cebulą oraz crunchem orzechowym

Vitello tonnato podane na mixie sałat z pieczonym orzechem laskowym

Galantyna z kurczaka w pistacjach serwowana na konfiturze rabarbarowej z mixem sałat

Tatar wołowy z marynowanymi grzybami podawany na grzance

z majonezem szczypiorkowym + 10 zł

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem

Krem z zielonego groszku z kwaśną śmietaną oraz posypką z pancetty

Consommé grzybowe z pierożkami drobiowymi z oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

(2 porcje/os., cztery pozycje do wyboru)

Policzek wołowy duszony w czerwonym winie

Pieczeń cielęca szpikowana wędzoną słoniną

Łosoś pieczony

Rolada śląska wołowa

Udka z kaczki w glazurze miodowej

Polędwiczka wieprzowa

Roladka z indyka faszerowana grzybami

Filet z kurczaka zagrodowego

DODATKI SKROBIOWE

(trzy pozycje do wyboru)

Kluski śląskie

Pieczone ziemniaki

Kasza gryczana na wędzonej słoninie

Purée ziołowe

Knedle ziołowe

DODATKI WARZYWNE

(trzy pozycje do wyboru)

Modra kapusta / Biała kapusta zasmażana / Brokuł z kruszonką ziołowo-orzechową

Fasolka szparagowa z ziołowym pankem / Młoda marchewka glazurowana miodem wrzosowym

SOSY

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

DESERY

(jedna pozycja do wyboru)

Panna cotta maślankowa z musem prosecco i brzoskwiń,

z dodatkiem owoców sezonowych

Tiramisu pistacjowe

Fondant czekoladowy z lodami malinowymi z rozmarynem

Tartoletka pistacjowa z białą czekoladą

i malinami, z dodatkiem lodów waniliowych

ZIMNY BUFET

Mięsa pieczone z regionalnymi wędlinami

Pasztecik pieczony z suszonymi owocami

Pâté z wątróbek drobiowych

Breitling z zielonego śledzia

Tarty kruche nadziewane / dwa smaki

(kozi ser z konfiturą/tatar z pstrągą/mus z pieczonego bakłażana z granatem/
pasta z suszonych pomidorów/pasta z wędzonego łososia)

Tortilla z krewetkami i majonezem sriracha

Salatka cezar

Salatka grecka z oliwkami kalamata

Tradycyjna салатка jarzynowa

Pikle oraz marynowane warzywa

Maśła smakowe z naszym pieczywem na zakwasie

PIERWSZA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Sandacz podawany z gratin dauphinois,

z dodatkiem kapusty włoskiej i grzybów

Polędwiczka wieprzowa a'la wellington z purée

ziemniaczanym i pieczonym kalaflorem

Pierś z perliczki z ziemniakami hasselback, serwowane

z warzywami sezonowymi i sosem demi-glace

DRUGA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Beef Burgino na purée ziemniaczanym

Pierś z kaczki na purée z selera, z dodatkiem białej czekolady

z kaszą gryczaną oraz konfitowanymi warzywami i sosem

Ragout z kurczaka z grzybami

TRZECIA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Marokańska zupa harira z wołowiną

Żur na zakwasie z regionalną kielbasą i borowikami

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

MENU

POZYCJA IV - 520 zł/os.

Menu serwowane – jedna pozycja z menu do wyboru dla wszystkich Gości

POWITANIE

(wliczone w cenę – niezależnie od wariantu menu)

Powitanie chlebem i solą
Poczęstunek winem musującym

PRZYSTAWKA

Pieczony rostbef na grzance, z mixem sałat otulone musztardowym dressingiem
Łosoś wędzony na maślanej grzance, podawany z musem z avocado
Pâté grzybowe na maślanej grzance z piklowaną cebulą
oraz crunchem orzechowym
Vitello tonnato podane na mixie sałat z pieczonym orzechem laskowym
Galantyna z kurczaka w pistacjach serwowana na konfiturze
rabarbarowej z mixem sałat
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami podawany na grzance
z majonezem szczypiorkowym + 10 zł

ZUPA

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem
Krem z zielonego groszku z kwaśną śmietaną oraz posypką z pancetty
Consommé grzybowe z pierożkami drobiowymi z oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Policzek wołowy na kremowym purée ziemniaczanym, serwowane
z warzywami sezonowymi i chrustem pasternakowym
Polędwiczka wieprzowa podawana z gratin ziemniaczanym z krupniakiem
oraz puree buraczanym z sosem grzybowym
Pierś z kurczaka zagrodowego podawana z ziemniakiem hasselback
i zielonymi warzywami oraz sosem tymiankowym
Pieczone udko z kaczki podawane z delikatnymi kluseczkami
oraz czerwoną kapustą

DESERY

Panna cotta maślankowa z musem prosecco i brzoskwiń,
z dodatkiem owoców sezonowych
Tiramisu pistacjowe
Fondant czekoladowy z lodami malinowymi z rozmarynem
Tartolełka pistacjowa z białą czekoladą i malinami,
z dodatkiem lodów waniliowych

ZIMNY BUFET

Mięsa pieczone z regionalnymi wędlinami
Pasztecik pieczony z suszonymi owocami
Pâté z wątróbek drobiowych
Breitling z zielonego śledzia
Tarty kruche nadziewane /dwa smaki/
(kozi ser z konfiturą/talerz z pstrągą/mus z pieczonego bakłażana z granatem/
pasta z suszonych pomidorów/pasta z wędzonego łososia)
Tortilla z krewetkami i majonezem sriracha
Sałatka cezar
Sałatka grecka z oliwkami kalamata
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pikle oraz marynowane warzywa
Masła smakowe z naszym pieczywem na zakwasie

PIERWSZA KOLACJA

Gulasz z dzika podawany z delikatnymi kopytkami oraz
kiszoną czerwoną kapustą z dodatkiem czarnej porzeczki
Polędwiczka wieprzowa a'la wellington serwowana z puree
ziemniaczanym i pieczonym kalaflorem
Risotto grzybowe podawane z plastrami pieczonego
schabu oraz sosem demi-glace

DRUGA KOLACJA

Beef Burgino na puree ziemniaczanym
Strogonow z kwaśną śmietaną i pieczarką portobello
Pieczona szynka wieprzowa w glazurze miodowej, podawana
z kwaśną kapustą i pieczonymi ziemniakami oraz sosem ciemnym

TRZECIA KOLACJA

Żur na zakwasie z regionalną kielbasą i borowikami
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Pikantna zupa z ciecierzycą i kurczakiem

MENU

WEGETARIAŃSKIE

PRZYSTAWKA

(jedna pozycja do wyboru)

Tatar z pieczonego buraka, podawany z musem z koziego sera
i ziarnami granatu

Ser feta pieczony z agrestem, podawany na grzance

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Minestrone z pieczonymi pomidorami

Krem z ciecierzycy z orzechami oraz kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

(jedna pozycja do wyboru)

Pierogi gyoza z smażonymi warzywami i ziarnami sezamu

Ragout z ciecierzycy podawany z warzywami i smażonym tofu

PIERWSZA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Risotto ze szparagami i zielonym groszkiem
oraz serem pecorino Romano

Falafel z fasoli z frytkami z batata i mixem sałat

DRUGA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Curry warzywne z pieczonym pomidorem

Tortilla z à la kurczakiem i grillowanymi warzywami

TRZECIA KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Falafel z ciecierzycy serwowany z pieczonymi warzywami i piklami

Sajgonki z glonami wakame oraz sosem grzybowym

MENU

DLA DZIECI

ZUPA

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Kurczak zagrodowy w chrupiącej panierce z frytkami
oraz surówką z marchewki i pomarańczy

DESER

Lody z owocami

KOLACJA

Pinsa rzymska z sosem pomidorowym, serem
mozzarella oraz szynką gotowaną

NAPOJE

WERSJA I cena 60 zł/os.

/bez limitu/

Woda gazowana i niegazowana

Soki Cappy

Herbata oraz kawa z ekspresu

(dwa urządzenia do samoobsługi dostępne na sali)

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Opłata korkowa wynosi 25 zł/os.

WERSJA II cena 140 zł/os.

/bez limitu/

Woda gazowana i niegazowana

Soki Cappy

Herbata oraz kawa z ekspresu

(dwa urządzenia do samoobsługi dostępne na sali)

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Piwo Browar Czechowice 0,5 l

Wino białe i czerwone 0,7 l

Wódka* Wyborowa 0,5l

* Możliwość zamiany wódki na inną - do indywidualnej wyceny według preferencji.



USŁUGI DODATKOWE

— bufety.

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

3500 zł— dla 60 osób

Wędliny dojrzewające
(prosciutto crudo Parma DOP, Coppa di Parma, Mortadella z pistacjami, salami Napoli, salami Spianata)

Deska włoskich serów
(pecorino, gorgonzola, Ubriaco al Prosecco DOC, Provolone)

Burrata z pomidorami i bazylią

Oliwki nadziewane z migdałami

Melon z szynką Serrano

Włoskie pieczywo focaccia/ grissini

Oliwy smakowe

Ocety owocowe

BUFET STREET FOOD

3100 zł— dla 60 osób

Mini burgery z wołowiny

Tortilla z warzywami

Tacos z kurczakiem

Bułeczki bao z karmelizowanym
boczkiem i cebulą

Strips z kurczaka z sosami

Brioche z policzkiem wołowym

Tatar z łososia na smażonym
ryżu do sushi

BUFET SWOJSKI

3000 zł— dla 60 osób

Mięsa wędzone

Krupniok

Pasztet z owocami

Pasztet szpikowany wędzoną słoniną

Kiełbasy swojskie

Salceson

Pieczywo naszego wypieku
na zakwasie

Ogórek małosolny

CEREMONIA

na wodzie/ wśród drzew



W cenę ceremonii wchodzi:

- wynajem podestu na wodzie,
- stół dla urzędnika,
- krzesła dla pary młodej,
- krzesła dla 30 gości.

W razie deszczy przenosimy ceremonię pod wiatę w lesie.

CENA: 3000 zł

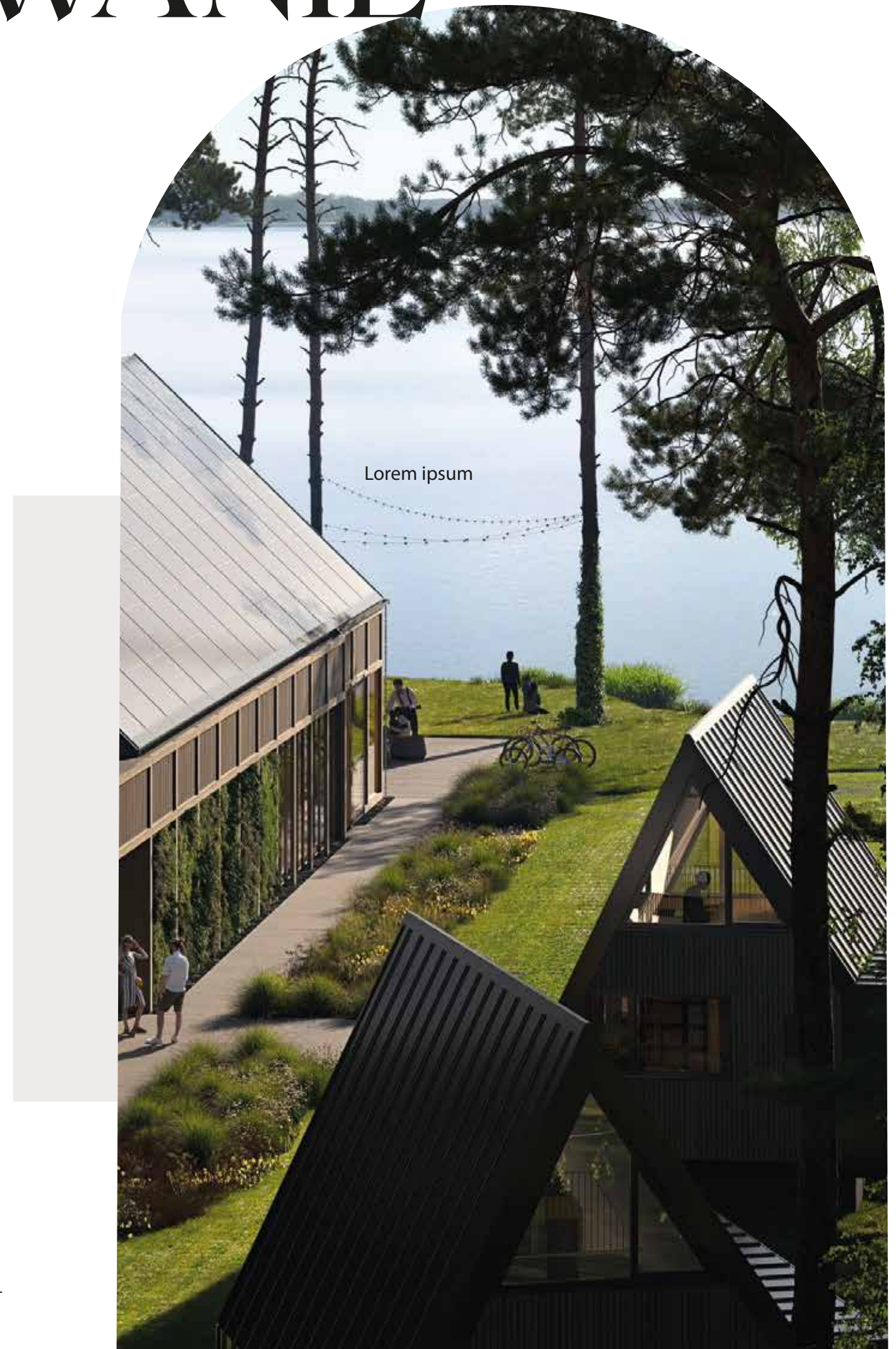
ZAKWATEROWANIE

dla Was i Waszych Gości!

Na terenie Boho Pogorii znajdują się klimatyczne apartamenty i drewniane domki idealne do wypoczynku po świętowaniu — zarówno dla Was, jak i dla Waszych Gości. Łącznie mamy do dyspozycji 40 klimatyzowanych miejsc noclegowych:

- apartament 50 m² dla Pary Młodej, jako prezent od Boho Pogorii,
- apartament dla Gości w budynku głównym (600 zł),
- domki całoroczne sześćoosobowe (1000 zł za domek).

Śniadania do domku w formie koszy obfitości
/ 50 zł za śniadanie.



LOKALIZACJA

Boho Pogoria znajduje się na ulicy Żeglarskiej 36 w Dąbrowie Górniczej.

Jesteśmy schowani na końcu jeziora, co gwarantuje Wam spokój i ucieczkę od zgiełku miasta. Droga, która do nas prowadzi nie jest jednak idealna. Weźcie to pod uwagę i uważajcie na nierówności :) .

