



M O M E N T



# Oferta weselna

2024/2025

*Przeżyj Twój wyjątkowy moment!*

[momentstrzelce.pl](http://momentstrzelce.pl)

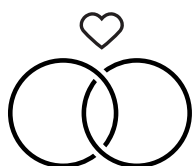
---

♥

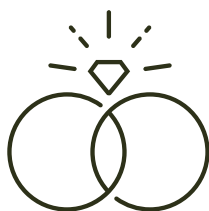
# Pakiety weselne



**PIERWSZY MOMENT**



**WYJĄTKOWY MOMENT**



**MAGICZNY MOMENT**



# PIERWSZY MOMENT

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą



Toast lampką wina musującego



Obiad weselny 2-daniowy



Deser



Bufet 12 zimnych przekąsek



Kolacja serwowana talerzowo



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych



## POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

---

### APERITIF: WINO MUSUJĄCE

## MENU SERWOWANE

---

### ZUPA Jedna do wyboru:

- rosół  
trzy rodzaje mięsa / marchewka / makaron / lubczyk / nać pietruszki
- włoski klasyk  
pomidory / mozzarella / pesto bazyliowe / oliwa z oliwek

### Danie główne serwowane na paterach:

### MIĘSA 2 porcje / os (3 rodzaje do wyboru)

- śląska rolada wieprzowa
- schab faszerowany śliwką
- panierowany dorsz w sosie cytrynowym z zielonym groszkiem
- grillowana pierś z kurczaka w sosie serowym z fasolką szparagową

### DODATKI SKROBIOWE 3 rodzaje do wyboru:

- kluski śląskie
- puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane w ziołach
- frytki
- ryż

### SURÓWKI 3 rodzaje do wyboru:

- modro kapusta
- kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- buraczki z chrzanem
- surówka z białej kapusty
- surówka z selera z rodzynkami
- mix sałat
- warzywa na parze

### DESER Podany talerzowo (1 do wyboru):

- panna cotta z mussem malinowym
- pucharek lodowy z owocami
- szpajza (cytrynowa lub czekoladowa)

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- patera pieczonych mięs
- patera wędlin i serów
- pasztet pieczony z żurawiną
- galaretką drobiowo-wieprzowa
- ryba po grecku
- śledź w śmietanie
- hummus z chrupiącymi warzywami
- rolada szpinakowa
- sałatka cesar
- sałatka z brokuła z jajkiem i sosem czosnkowym
- sałatka makaronowa
- pieczywo z masłem

### KOLACJA Serwowana talerzowo (1 do wyboru):

- żeberka pieczone barbeque, frytki belgijskie, mix sałat
- polędwiczki drobiowe w sosie serowym z kasza bulgur, surówka
- dorsz w sosie maślano-cytrynowym, grillowane warzywa, frytki

### GORĄCY BUFET W KOCIOŁKU 1 do wyboru:

- żurek na maślanie
- barszcz z krokietem
- bogracz
- zupa meksykańska
- bigos z pieczywem
- leczo po węgiersku

## NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- woda mineralna z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

## PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

- coca cola, fanta, sprite

## PAKIET ALKOHOLI

- wódka Bocian, wino stołowe białe/czerwone, piwo lane



# WYJĄTKOWY MOMENT

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą



Toast lampką wina musującego



Obiad weselny 2-daniowy



Deser



Bufet 15 zimnych przekąsek



Kolacja serwowana talerzowo



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych



## POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

---

### APERITIF: WINO MUSUJĄCE

## MENU SERWOWANE

---

### ZUPA Jedna do wyboru:

- rosół  
trzy rodzaje mięsa / marchewka / makaron / lubczyk / nać pietruszki
- włoski klasyk  
pomidory / mozzarella / pesto bazyliowe / oliwa z oliwek
- krem z pietruszki z białą czekoladą

### Danie główne serwowane na paterach:

### MIĘSA 2 porcje / os (4 rodzaje do wyboru)

- śląska rolada wieprzowa
- schab faszerowany śliwką
- panierowany dorsz w sosie cytrynowym z zielonym groszkiem
- grillowana pierś z kurczaka w sosie serowym z fasolką szparagową
- udko z kaczki pieczone w sosie jabłkowym
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

### DODATKI SKROBIOWE 3 rodzaje do wyboru:

- kluski śląskie
- puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane w ziołach
- frytki
- ryż kolorowy

### SURÓWKI 3 rodzaje do wyboru:

- modro kapusta
- kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- buraczki z chrzanem
- surówka z białej kapusty
- surówka z selera z rodzynkami
- mix sałat
- warzywa na parze

### DESER Podany talerzowo (1 do wyboru):

- panna cotta z musem malinowym
- pucharek lodowy z owocami
- szpajza (cytrynowa lub czekoladowa)
- mus z białej czekolady z malinami

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- patera pieczonych mięs
- patera wędlin i serów dojrzewających
- tymbaliki z wędzonym łososiem
- tatar
- galaretka drobiowo-wieprzowa
- ryba po grecku
- śledź w śmietanie
- hummus z chrupiącymi warzywami
- rolada szpinakowa
- sałatka cesar
- sałatka z brokuła z jajkiem i sosem czosnkowym
- sałatka nicejska
- sałatka makaronowa
- pieczywo
- maśła smakowe

### KOLACJA Serwowana talerzowo (1 do wyboru):

- żeberka pieczone barbeque, frytki belgijskie, mix sałat
- polędwiczki drobiowe w sosie serowym z kasza bulgur, mix sałat
- dorsz w sosie maślano-cytrynowym, grillowane warzywa, frytki
- grillowany łosoś z masłem ziołowym, ziemniaczane rosti, mix sałat
- risotto na białym winie z pieczoną cielęciną

### GORĄCY BUFET W KOCIOŁKU 1 do wyboru:

- żurek na maślanec
- barszcz z krokietem
- bogracz
- zupa meksykańska
- bigos z pieczywem
- leczko po węgiersku

### NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- woda mineralna z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

### PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

- coca cola, fanta, sprite

### PAKIET ALKOHOLI

- wódka Bocian, wino stołowe białe/czerwone, piwo lane



# MAGICZNY MOMENT

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą



Toast lampką wina musującego



Obiad weselny 3-daniowy



Deser



Bufet 20 zimnych przekąsek



Kolacja serwowana talerzowo



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych



Tort (powyżej 100 os)



## POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

### APERITIF: WINO MUSUJĄCE

### MENU SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA Podana talerzowo (1 do wyboru):

- pasztet z kaczki z gruszką i sosem miodowo-musztardowym
- roladki z wędzonego łososa z musem chrzanowym i sosem remulad
- carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą, miodem, orzechami włoskimi, konfitowaną gruszką i malinowym winegretem

#### ZUPA Jedna do wyboru:

- rosół  
trzy rodzaje mięsa / marchewka / makaron / lubczyk / nać pietruszki
- włoski klasyk  
pomidory / mozzarella / pesto bazyliowe / oliwa z oliwek
- krem z pietruszki z białą czekoladą
- krem borowikowy z orzeszkami pini

#### Danie główne serwowane na paterach:

##### MIĘSA 2 porcje / os (4 rodzaje do wyboru)

- śląska rolada wołowa
- schab faszerowany śliwką
- grillowany łosoś w sosie cytrynowym z zielonym groszkiem
- grillowana pierś z kurczaka w sosie serowym z fasolką szparagową
- udko z kaczki pieczone w sosie jabłkowym
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- górką cielęcą pieczoną w sosie kurkowym
- grillowany tomahawk wieprzowy z czosnkiem i rozmarynem

##### DODATKI SKROBIOWE 3 rodzaje do wyboru:

- kluski śląskie
- puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane w ziołach
- frytki
- ryż kolorowy
- gnocchi

##### SURÓWKI 3 rodzaje do wyboru:

- modro kapusta
- kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- buraczki z chrzanem
- surówka z białej kapusty

- surówka z selera z rodzynkami
- mix sałat
- warzywa na parze

#### DESER Podany talerzowo (1 do wyboru):

- panna cotta z musem malinowym
- pucharek lodowy z owocami
- szpajza (cytrynowa lub czekoladowa)
- mus z białej czekolady z malinami
- fondant czekoladowy z lodami słony karmel i musem malinowym

#### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- patera pieczonych mięs
- patera wędlin i serów dojrzewających
- tymbaliki z wędzonym łososem
- tatar
- galaretka drobiowo-wieprzowa
- ryba po grecku
- śledź w śmietanie
- hummus z chrupiącymi warzywami
- rolada szpinakowa
- sałatka cesar
- sałatka z brokuła z jajkiem i sosem czosnkowym
- sałatka nicejska
- sałatka makaronowa
- pieczywo, masła smakowe

#### KOLACJA Serwowana talerzowo (1 do wyboru):

- żeberka pieczone barbeque, frytki belgijskie
- polędwiczki drobiowe w sosie serowym z kasza bulgur, surówka
- grillowany łosoś z masłem ziołowym, ziemniaczane rosti, mix sałat
- risotto na białym winie z pieczoną cielęciną
- ragout z kurczaka i warzyw, gnocchi szpinakowe

#### GORĄCY BUFET W KOCIOŁKU

- żurek na maślanie
- barszcz z krokietem
- bogracz
- zupa meksykańska
- bigos z pieczywem
- leczko po węgiersku
- flaczki po meksykańsku

#### NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- woda mineralna z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

#### PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

- coca cola, fanta, sprite

#### PAKIET ALKOHOLI

- wódka Bocian, wino stołowe białe/czerwone, piwo lane





## PIERWSZY MOMENT

Powitanie Pary Młodej  
chlebem i solą



Toast lampką wina musującego



Obiad weselny 2-daniowy



Deser



Bufet 12 zimnych przekąsek



Kolacja serwowana talerzowo



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych



## WYJĄTKOWY MOMENT

Powitanie Pary Młodej  
chlebem i solą



Toast lampką wina musującego



Obiad weselny 2-daniowy



Deser



Bufet 15 zimnych przekąsek



Kolacja serwowana talerzowo



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych



## MAGICZNY MOMENT

Powitanie Pary Młodej  
chlebem i solą



Toast lampką wina musującego



Obiad weselny 3-daniowy



Deser



Bufet 20 zimnych przekąsek



Kolacja serwowana talerzowo



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych



Tort (powyżej 100 os)



M O M E N T

# Bufety tematyczne

## COŚ NA SŁONO

### Wiejski stół



- Wiejskie kiełbasy
- Kabanosy
- Swojska kaszanka
- Salceson
- Patera domowych pasztetów
- Szyńka pieczona w całości z sosem chrzanowym
- Sery góralskie
- Domowy smalec
- Domowe kiszonki
- Wiejski chleb
- Pieczona karkówka
- Wiejskie kiełbasy
- Swojska kaszanka
- Pieczony boczek
- Salceson
- Patera domowych pasztetów
- Udziec wieprzowy z kością
- Sery góralskie
- Domowy smalec
- Domowe kiszonki
- Buraczki z chrzanem
- Wiejski chleb

### Bufet śródziemnomorski



- Włoskie wędliny
- Włoskie sery
- Łosoś wędzony
- Chrupiące krewetki w panierce
- Caprese z bazyliowym pesto
- Sałatka z włoskim makaronem, suszonymi pomidorami, parmezanem i grillowaną papryką Oliwki marynowane
- Wybór włoskich oliw i octów
- Ciabatty, focaccia, paluchy grissini

### Bufet wegetariański



- Koreczki owocowe
- Kulki z arbuza z serem feta
- Filetowane owoce (ananas, arbuz, melon, dwa rodzaje winogron)
- Dipy
- Ogórkowe roladki z hummusem, marchewką i kolendrą
- Nuggetsy z kalafiora
- Roladki z grillowanej cukinii
- Słupki warzyw: marchewka, papryka, seler naciowy

### Bufet z pizzą



PAKIET 6  
PAKIET 10  
PAKIET 15

### Oferujemy także dodatkową kolację w formie pokazu szefa kuchni

- płonący udziec wieprzowy pieczony w piwie z dodatkami serwowany przez szefa kuchni
- szynka z dzika z kaszą i kapustą z grzybami



---

# Bufety tematyczne

## COŚ NA SŁODKO



Słodki bufet 2 PORCJE NA OSOBE  
3 PORCJE NA OSOBE  
4 PORCJI NA OSOBE

Budka z naturalnymi lodami  
(6 KG LODÓW / OK. 200 GAŁEK)



## Fontanna czekoladowa

DO 50 OSÓB  
OD 50 OSÓB DO 100 OSÓB  
POWYŻEJ 100 OSÓB

Owoce sezonowe w szwedzkim stole  
(5 PATER)



## NAPOJE BEZ I Z %



### Fontanna alkoholowa

PONCZ  
3 L  
6 L  
9 L



### Bufet lemoniad

TRZY SŁOJE Z LEMONIADĄ Z  
UZUPEŁNIENIEM

- CYTRYNOWA
- MALINOWA
- TRUSKAWKOWA
- ARBUZOWA
- OGÓRKOWA



Piwo lane kraftowe Browar Opolski  
(30 L)



---

♥

# Dodatki

## Ceremonia zaślubin w ogrodzie

Altana / pergola z dekoracją, Krzesła, Dekoracja stołu urzędnika, Nagłośnienie

♥

Koordynacja managera przez całe wesele

♥

PianoProsecco

♥

Napis LOVE

---

## Pozostałe dodatki

Zimne ognie

Podtalerze wynajem

[momentstrzelce.pl](http://momentstrzelce.pl)

# Poprawiny

## I PAKIET

14:00-20:00

### MENU SERWOWANE

#### ZUPA

- krem pomidorowy

#### Danie główne podane talerzowo:

- de volaille z masłem, puree ziemniaczane z koperkiem, mix sałat

#### DESER

- pucharek lodowy

#### NAPOJE

- woda z cytryną

## II PAKIET

### MENU SERWOWANE

#### ZUPA Jedna do wyboru:

- krem pomidorowy
- żurek
- rosół

#### Danie główne podane talerzowo:

- schab pieczony po sztygarsku, opiekane ziemniaki, surówka z białej kapusty
- grillowany filet z kurczaka z mozzarellą w sosie pomidorowym, gnocchi, sałata in salata mista

#### DESER

- panna cotta z musem malinowym
- tradycyjny sernik

#### NAPOJE

- woda z cytryną

## III PAKIET

### MENU SERWOWANE

#### ZUPA

- kwaśnica

#### Danie główne podane talerzowo:

Potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu

- kielbasa
- karczek
- szaszłyk
- kaszanka
- pieczywo
- ziemniaki opiekane z rozmarynem
- domowe kiszonki
- sałatka ziemniaczana

#### DESER

- szarlotka z lodami waniliowymi
- tradycyjny kołocz

#### NAPOJE

- woda z cytryną



# Prezenty do każdego z pakietów weselnych

## PRZED WESELEM

---

**Apartament dla młodej pary**  
**10% zniżki na nocleg dla gości**

## W TRAKCIE WESELA

---

### **Dekoracja stołów**

obrussy, serwetki

### **Dekoracja kwiatowa**

**DZIECI DO LAT 3 - BEZPŁATNIE**

**DZIECI OD 3 DO 6 LAT - 50%**

## PO WESELU

---

**5% zniżki na przyjęcie okolicznościowe**  
w formie bonu



*Twój moment!*

# Umów się na rozmowę z manager obiektu

Zaplanuj z nami wymarzone wesele

**+48 725 554 045**



# FAQ

## PRZED WESELEM

1. Czy w tym samym terminie mogą odbywać się również inne imprezy?  
Tak, oprócz sali weselnej posiadamy również salę restauracyjną na której mogą odbywać się kameralne przyjęcia.
2. Czy koszt wynajęcia Sali weselnej liczony jest osobno?  
Nie pobieramy dodatkowej opłaty za wynajem Sali weselnej.

## MENU

3. Jaka jest cena za tzw. „talerzyk”, czyli opłata za menu dla 1 osoby dorosłej?  
Cena ta zależy od wybranego pakietu oraz atrakcji dodatkowych, które proponujemy.
4. Ile kosztuje cena za „talerzyk” dla dzieci i jakie są stawki w zależności od wieku?  
Za dzieci do lat 3 nie pobieramy opłaty. Natomiast cena za posiłki dla dzieci w wieku od 4 do 6 lat wynosi 50% kwoty wybranego menu.
5. Jaka jest cena „talerzyka” dla usługodawców weselnych, takich jak zespół, fotograf, czy kamerzysta?  
Za obsługę wesela (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta) pobieramy opłatę w wysokości 100% stawki. Traktujemy ich tak samo jak każdego innego gościa.
6. Czy za serwowanie tortu lub bufetu słodkiego zamówionego w zewnętrznej cukierni trzeba dopłacić?  
W przypadku zamówienia tortu lub bufetu słodkiego z zewnątrz obowiązuje opłata dodatkowa w wysokości 10 zł za każdą osobę uczestniczącą w przyjęciu weselnym.  
Ponadto cukiernia zewnętrzna zobowiązana jest do:
  - Dostarczenia próbek tortu oraz słodkości
  - Wyłożenie słodkości na swoich paterach
  - Oznakowania bufetu swoją nazwą / logo w celach informacyjnych



## MENU

---

### 7. Czy menu można modyfikować?

Tak. Para Młoda może wprowadzić modyfikację w menu, jednak odbywa się to po wcześniejszej konsultacji z Managerem i akceptacji propozycji przez obie strony.

### 8. Czy Wasza kuchnia oferuje potrawy dla osób ze specjalną dietą, np. bezmięsną, bezglutenową, bez laktozy?

Dla osób ze specjalną dietą przygotowujemy inną wersję dań, jest to menu serwowane. Para Młoda przy końcowych ustaleniach przekazuje informację o ilości osób ze specjalną dietą oraz wskazuje miejsca przy każdym stoliku na planie Sali.

### 9. Czy można dostarczyć własny alkohol?

W przypadku alkoholu przyjmujemy tylko napoje posiadające polską akcyzę. Każdy trunek bez akcyzy zostaje Parze Młodej zwrócony.

### 10. Czy w przypadku przewiezienia na wesele swojego alkoholu obowiązuje opata korkowa?

Tak, 20 PLN od osoby.

## UMOWA

---

### 11. Czy za ewentualne szkody (np. stłuczony talerz) trzeba będzie zapłacić?

Za szkody nieumyślne nie pobieramy opłaty. Natomiast nie obejmuje to umyślnych szkód wyrządzonych przez Gości weselnych oraz braków w wyposażeniu Sali weselnej, toalety lub innych pomieszczeń dostępnych dla uczestników przyjęcia weselnego. O stwierdzonych stratach i wysokości żądanego odszkodowania informujemy Parę Młodą w terminie 1 dnia od daty zakończenia przyjęcia weselnego.

### 12. Jaki jest koszt przedłużenia wesela?

Za godzinę zakończenia przyjęcia weselnego przyjmuje się godzinę 4:00. W przypadku przedłużenia, pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 500 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Godzina rozpoczęcia przyjęcia weselnego zależna jest od godziny Mszy Świętej, czy Zaślubin.

### 13. Jakie są jeszcze możliwe dodatkowe koszty wesela?

Dodatkowe koszty wesela uzależnione są od atrakcji dodatkowych wybranych przez Parę Młodą, ilości rezerwowanych pokoi oraz aranżacji Sali weselnej.

## UMOWA

---

14. Czy pozostałe jedzenie i picie będzie można zabrać?

Produkty i potrawy przygotowane na Przyjęcie Weselne oraz alkohol dostarczony przez Parę Młodą, a nie wykorzystany w jego trakcie, wydajemy najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego po terminie przyjęcia weselnego.

Nie wydajemy natomiast napojów oraz produktów, które nie nadają się do spożycia w dniu następnym m.in. zup czy potraw z bufetów.

15. Do kiedy trzeba podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną ilość Gości podajemy nie później niż miesiąc przed przyjęciem weselnym.

16. Czy ceny zapisane w umowie mogą ulec zmianie, np. jeśli umowa zawierana jest 2 lata przed weselem, a w międzyczasie właściciel lokalu podniesie ceny? Obiekty zabezpieczają się przed podwyżkami produktów, które mają wpływ na finalny efekt naszej pracy. W naszej umowie pojawia się zapis o możliwości podniesienia ceny o minimum 10%, ale nie więcej niż % inflacji.

17. Jakie są konsekwencje finansowe odstąpienia od podpisanej umowy?

W przypadku odstąpienia od umowy zachowujemy wpłacone zadatki, chyba, że na Wasze miejsce znajdziecie inną, chętną na organizację wesela parę, która podpisze z nami umowę o podobnej ilości gości.

## DZIEŃ WESELA

---

18. Ilu kelnerów będzie obsługiwało naszych gości?

Ilość kelnerów uzależniona jest od kilku czynników. Przede wszystkim musi być dostosowana do ilości Gości na weselu i jest zmienna w zależności od etapu wesela. Na początku przyjęcia, aż do uroczystej kolacji, zespół kelnerski jest najliczniejszy. W późniejszych godzinach liczba obsługi jest mniejsza.

19. Czy w obiekcie jest osoba odpowiedzialna za organizację imprez, np. event manager czy wedding planner, który będzie nas wspierał w organizacji wesela?

Nasza Manager, Julia Przybyła wspiera Was do dnia wesela, dokonując wszystkich ustaleń, służąc radą i wsparciem. Podczas samego przyjęcia weselnego następuje przekazanie odpowiedzialności kierownikowi zmiany kelnerskiej, którego oczywiście przedstawiamy w dniu wesela, abyście wiedzieli do kogo należy zgłaszać wszystkie prośby.

## DZIEŃ WESELA

---

20. Od której godziny w dniu wesela można wejść na Salę, żeby rozpocząć przygotowania?

Godzina rozpoczęcia przygotowań Sali weselnej ustalana jest bliżej terminu samego wesela, głównie na podstawie informacji o godzinie jego oficjalnego rozpoczęcia. Zazwyczaj około godziny 09:00 podwykonawcy mogą pojawiać się już na Sali, aby wykonać swoją pracę.

21. Jak jest możliwe ustawienie stołów?

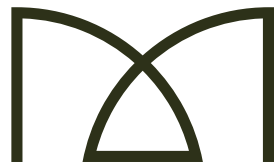
W MOMENCIE organizujemy wesela pracując na stołach okrągłych jak i prostokątnych. Dokładne rozstawienie stołów – ustawienie stołu dla Pary Młodej, ilości stołów na Sali, miejsca, w których zostaną rozłożone bufety, ustalamy wspólnie z Parą Młodą.

22. Czy w hotelu jest dostępny sejf?

Sejf znajduje się w pokoju hotelowym Pary Młodej jak i w naszej recepcji.

23. Czy w przypadku czasowego braku lub awarii prądu, dysponujecie awaryjnym źródłem zasilania?

Odkąd funkcjonujemy, taka awaria jeszcze nigdy u nas nie miała miejsca. Uznaliśmy, że opłacanie agregatu prądotwórczego będzie zbędnym wydatkiem, który finalnie przekuwa się na końcową cenę przyjęcia weselnego. Należy jednak wspomnieć, że na Wasze życzenie możemy taki agregat zorganizować.



M O M E N T

[momentstrzelce.pl](http://momentstrzelce.pl)