

# Każda oferta zawiera

Indywidualnego opiekuna wesela  
Degustacje menu weselnego  
Powitanie chlebem i solą  
Toast powitalny winem musującym  
Wykwintne menu oraz profesjonalną obsługę kelnerską  
Nowoczesne i klimatyzowane sale  
Apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia gratis  
Specjalną ofertę cenową na pokoje dla Gości weselnych  
Pomoc przy organizacji wszelkich usług dodatkowych  
W prezencie: voucher pobytowy w pierwszą rocznicę ślubu



# Dodatkowo polecamy

**Napoje gazowane 10zł/0,2l**

**Pakiet alkoholowy 129 zł/os.**

wódka czysta, wino białe, wino czerwone, piwo lane bez ograniczeń  
serwowane na sali w trakcie przyjęcia

**Cocktail Bar 85zł/os.**

4 rodzaje drinków, serwowanych przez profesjonalnego barmana w trakcie przyjęcia. Pakiet 4 drinków do wyboru z: Mohito, Pina Colada, Tequila Sunrise, Polish Garden na żubrówce ze świeżym ogórkiem, Cube Lubre Mimoza, Blue Lagoon, owocowy cocktail bezalkoholowy

**Cocktail Bar od 3500zł/os.**

Profesjonalna obsługa barmańska przez 6 godzin. Hotel zapewni bar wraz z obsługą i dodatkami a para młoda alkohol i syropy do konkretnych drinków.

**Bufety tematyczne**

Bufet słodki „Candy Bar” od 3500zł

Fontanna czekoladowa z owocami od 1500zł

Paczki z ciastami dla gości - od 60zł/paczka

Bufet staropolski od 3300zł

Bufet sushi/śródziemnomorski - wycena indywidualna



# Pałac Magnus Royal

Pałac weselny Magnus Royal to niepowtarzalne miejsce na zorganizowanie przyjęcia weselnego. Dwie przestronne sale stanowią idealne połączenie nowoczesności z klasyką. Sala "Skyfall" posiada nietuzinkowy element dekoracyjny w postaci wizualizacji nieba pod sufitem, natomiast sala "Golden Eye" - nieco bardziej neutralna - wdzięcznie komponuje się z każdym motywem kolorystycznym i dekoracyjnym. To co łączy obie sale to nowoczesna elegancja i prostota, duże przeszklenia, jasna kolorystyka i doskonały do tańczenia parkiet, które ułatwią organizację wymarzonego wesela! A to wszystko w spokojnej, zielonej okolicy z dala od zgiełku miasta - w samym sercu Beskidów.

**Magnus Resort Bystra**  
ul. Fałata 222, 43-360 Bystra  
+48 798 802 050  
+48 798 802 060  
konferencje@magnusresort.pl



# Wyjątkowe miejsce na wyjątkowe chwile!



## Pakiet Szafirowy 349 zł/os.

### Zupa

Rosół królewski z domowym makaronem i drobiowymi kluseczkami

### Danie główne

Rolada wieprzowa z wędzonką i ogórkiem kiszonym  
Roladka drobiowa w duecie z kurkami w złocistej panierce  
Filet z indyka faszerowany bakaliami i dynią  
Dodatki skrobiowe  
Dodatki warzywne

### Deser (jedna propozycja do wyboru)

Panna cotta z malinowym coulis  
Krem brulee z owocami sezonowymi

### Bufet zimnych przekąsek

Pszenna tortilla w trzech odsłonach  
Wybór aromatyzowanych truflii z białej ryby  
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka  
Śledź w dwóch odsłonach  
Sałatka z grillowanych warzyw z makaronem penne  
Sałatka z warzyw i owoców z kurczakiem  
oraz miódowym dresingiem  
Sałatka z selera, kukurydzy, ananasa i aromatycznych ziół  
Beskidzkie wyroby  
Mięsa pieczone  
Deska serów z piklami  
Masło, Pieczywo

### Bufet słodki

Wybór własnych wypieków  
Owoce sezonowe

### Kolacja 1 (jedna propozycja do wyboru)

Pieczony dorsz serwowany na ziarnach pszenicy z sosem koperkowym i kalafiolem romanesco  
Sakiewka wieprzowa wypełniona warzywami i błękitnym lazurem, podana z ziemniakami konfitowanymi w ziołach i buraczkami z antonówką

### Kolacja 2 (jedna propozycja do wyboru)

Rubinowy barszcz z pasztecikiem  
Soczysty gulasz z indyka z pomidorami, aromatyzowany kolendrą

woda z miętą i cytryną, soki owocowe podane w karafkach  
kawa i wybór herbat w formie bufetu

## Pakiet Rubinowy 429 zł/os.

### Przystawka (jedna propozycja do wyboru)

Plastry kaczki wędzonej w olchowym dymie, puree dyniowe z nutą chili i żel wiśniowy  
Mus z wędzonego pstrąga z groszkiem cukrowym i kawiozem

### Zupa (jedna propozycja do wyboru)

Rosół z kaczki francuskiej z domowym makaronem i pulpecikami drobiowymi  
Krem z pieczonych buraków z gruszka i kwaśną śmietaną

### Danie główne

Rolada wieprzowa z wędzonką i ogórkiem kiszonym  
Roladka drobiowa w duecie z kurkami w złocistej panierce  
Filet z indyka faszerowany bakaliami i dynią  
Dodatki skrobiowe  
Dodatki warzywne

### Deser (jedna propozycja do wyboru)

Beza z kremem mascarpone i owocami sezonowymi  
Mus jagodowy z żelką jogurtowo-limonkową na kruchym ciasteczku

### Bufet zimnych przekąsek

Pszenna tortilla w trzech odsłonach  
Wybór aromatyzowanych truflii z białej ryby  
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka  
Śledź w dwóch odsłonach  
Sałatka z grillowanych warzyw z makaronem penne  
Sałatka z warzyw i owoców z kurczakiem oraz miódowym dresingiem  
Sałatka z selera, kukurydzy, ananasa i aromatycznych ziół  
Śliwka wędzona otulona boczkiem  
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach chipotle  
Beskidzkie wyroby  
Mięsa pieczone z dipami  
Deska serów regionalnych i pleśniowych  
Masło, Pieczywo

### Bufet słodki

Wybór własnych wypieków  
Owoce sezonowe

### Kolacja 1 (jedna propozycja do wyboru)

Filet drobiowy otulony bekonem z kremowym sosem, podany z sałatką z konfitowanych ziemniaków i chrupiących warzyw  
Udka z kaczki sous-vide, gnocchi z zielonym pesto i pieczoną papryką  
Dorsz z ziołowym crunchem podany na sałatce z warzyw i ciecierzycy

### Kolacja 2 (jedna propozycja do wyboru)

Żurek beskidzki z jajkiem  
Boeuf strogonoff  
Trio paprykowe z kurczakiem i aromatyczną esencją

### Kolacja 3 (jedna propozycja do wyboru)

Rubinowy barszcz z pasztecikiem  
Kwaśnica beskidzka na wędzonce  
Zupa chrzanowa z białą kielbasą

woda z miętą i cytryną, soki owocowe podane w karafkach  
kawa i wybór herbat w formie bufetu

## Pakiet Diamentowy 529 zł/os.

### Przystawka (jedna propozycja do wyboru)

Rostbef sous-vide serwowany na puree z piklowanym fenkulem  
Tatar z wędzonego łososia z kaparami i limonkowym kawiozem

### Zupa (jedna propozycja do wyboru)

Rosół z kaczki francuskiej z pulpecikami wołowymi z nutą lubczyku  
Krem z pieczzonej salsefii z pszennym chipsem

### Danie główne

Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym  
Filet z kurczaka "po kijowsku"  
Połudwiczka wieprzowa "po parysku"  
Kacze udka sous-vide aromatyzowane anyżem i pomarańczą  
Dodatki skrobiowe  
Dodatki warzywne

### Deser (jedna propozycja do wyboru)

Brownie z malinowym coulis i owocami sezonowymi  
Aksamitny sernik na zimno z białą czekoladą  
Beza daquoise z kremem kawowym, daktylami i orzechami

### Bufet zimnych przekąsek

Pszenna tortilla w trzech odsłonach  
Wybór aromatyzowanych truflii z białej ryby  
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka  
Śledź w dwóch odsłonach  
Łosoś marynowany w papryczkach jalapeno  
Sałatka z makaronem farfalle z suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem  
Włoska sałatka jarzynowa  
Sałatka z chrupiącymi warzywami, gruszką i marynowanym bundzem  
Sałatka z grillowanych warzyw z makaronem penne  
Śliwka wędzona otulona boczkiem  
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach chipotle  
Galaretki wieprzowa z piklowaną czerwoną cebulką  
Beskidzkie wyroby  
Mięsa pieczone  
Deska serów regionalnych i pleśniowych  
Masło, Pieczywo

### Bufet słodki

Wybór własnych wypieków  
Owoce sezonowe

### Kolacja 1 (jedna propozycja do wyboru)

Policzki wołowe w ciemnym sosie podane z selerowym puree i chrupiącymi warzywami korzeniowymi  
Pieczony łosoś serwowany na ziarnach pszenicy z warzywami pappardelle

### Kolacja 2

Płonący udziec podany z ziemniakami z boczkiem, cebulką i kapustą zasmażaną

### Kolacja 3 (jedna propozycja do wyboru)

Litewska zupa z szynki z warzywami i kwaśną śmietaną  
Wykwintne ragout z wołowiny i borowików  
Płatki cielęciny z warzywami i czerwonym pesto  
Czardasz węgierski

woda z miętą i cytryną, soki owocowe podane w karafkach  
kawa i wybór herbat w formie bufetu