



Na Kamieniu
Restauracja • Hotel • Spa

Zapraszamy Państwa do restauracji

„Na Kamieniu” w Borkach Małych

Miejsce to powstało z pasji i marzeń o stworzeniu wyjątkowej przestrzeni, w której doskonała kuchnia wraz z niepowtarzalnym klimatem, tworzą miejsce do gromadzenia wspomnień.

Przed laty istniała tu jedynie sezonowa restauracja. Dziś „Na Kamieniu” tworzy kompleks hotelowo-restauracyjny, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością.

WWW.NAKAMIENIU.PL

 @NAKAMIENIU



sala weselna

Oferujemy przestronną salę weselną mogącą pomieścić do 150 osób.

Wnętrze sali, odświeżone w lutym 2025 roku, utrzymane jest w eleganckiej bieli. Ściany zdobią ceramiczne płytki, miejscami przeplatane lustrzanymi panelami, zaś sufit oświetlają nowoczesne lampy i subtelne podświetlenie dopasowane kolorystycznie do dekoracji. Lekkie, delikatne krzesła w kolorze szampańskim z jasnymi poduszkami dodają elegancji.

Do dyspozycji Gości są okrągłe i prostokątne stoły.

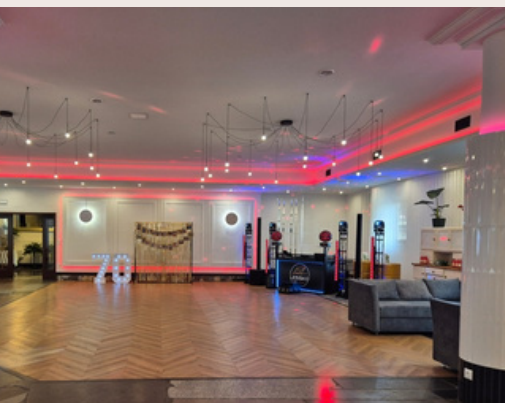
Uniwersalność wystroju tworzy nieograniczone możliwości dekoracji sali.





dekoracje stołów





dekoracje stołów





namioł

W sezonie od wiosny do jesieni do Sali weselnej dołączony jest namiot z widokiem na ogród. Przestrzeń ta daje szerokie możliwości aranżacyjne – doskonale sprawdza się jako strefa chillout, bawialnia dla najmłodszych czy miejsce na elegancki cocktail bar.





ślub w plenerze

Oferujemy możliwość zorganizowania ceremonii ślubu w plenerze, prowadzonej przez Urzędnika Stanu Cywilnego.

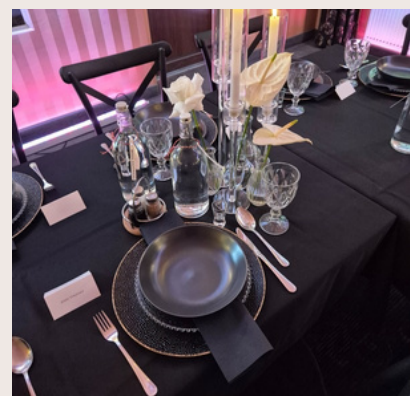
W otoczeniu zieleni, przy dźwiękach fontanny i śpiewie ptaków, złożona przysięga małżeńska staje się niezapomnianym przeżyciem.





sala bankietowa

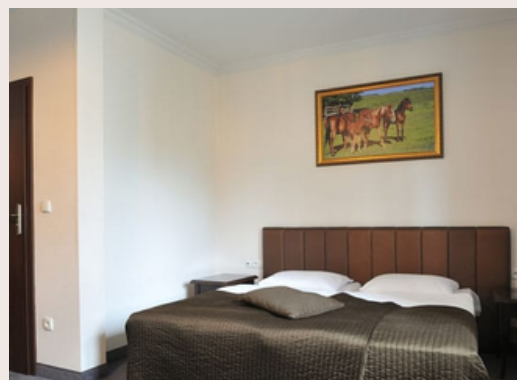
Jeśli planują Państwo bardziej kameralne przyjęcie, proponujemy salę bankietową mogącą pomieścić do 80 osób. Klasyczny wystrój sali, ze złotymi i brązowymi akcentami, krzesłami w eleganckich pokrowcach oraz kryształowymi żyrandolami tworzy idealne miejsce zarówno do organizacji wesel, przyjęć jak i oficjalnych wydarzeń czy szkoleń.





restauracja





hotel & SPA

W kompleksie Na Kamieniu czeka na Państwa przytulny hotel z pokojami jedno- i dwuosobowymi oraz przestronny apartament.

Możliwość dostawienia kolejnych miejsc noclegowych sprawi, że z łatwością dopasujemy ofertę do Państwa potrzeb. Wszystkie pokoje są wyposażone w łazienkę, TV SAT oraz szybki Internet. Pokoje są przestronne i stylowo urządzone. Wspaniała atmosfera oraz bliskość przyrody stwarzają idealne warunki do wypoczynku, relaksu i pracy. Dla osób poszukujących pełnego relaksu przygotowaliśmy strefę SPA z siłownią, jacuzzi, saunami oraz szeroką ofertą zabiegów pielęgnacyjnych i kosmetycznych.

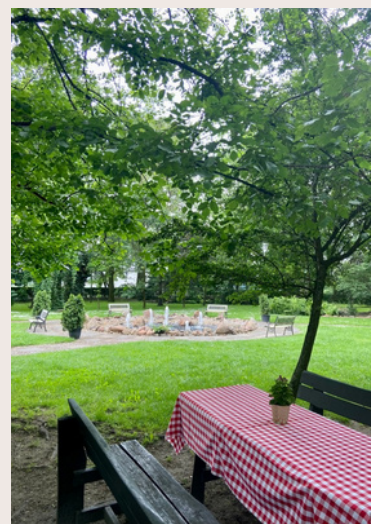
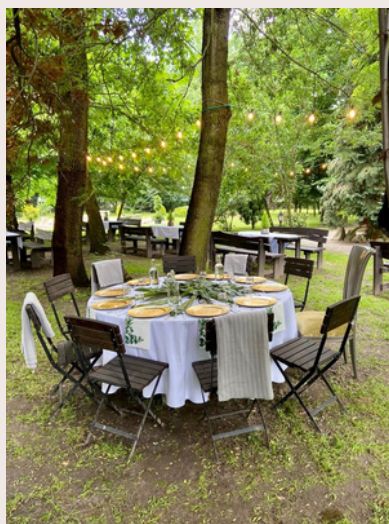




obejście, ogród, plac zabaw

Budynek otacza malowniczy park o powierzchni blisko jednego hektara, w którym znajdują się wysokie drzewa, bujne zielone krzewy i kolorowe kwiaty. W ich cieniu na najmłodszych czeka plac zabaw z huśtawkami i piaskownicą.

Tuż obok rozstawione są stoliki restauracyjne, a nieco dalej znajduje się namiot plenerowy. To urokliwe miejsce, zanurzone w naturze i otoczone polami oraz zwierzętami z naszego mini zoo, tworzy idealne warunki do wypoczynku na świeżym powietrzu. Wieczory spędzone przy ognisku, z ciepłym kocem na ramionach, stają się piękną okazją do wspólnego przeżywania chwili i tworzenia niezapomnianych wspomnień.





namioł w plenerze



MENU WESELNE

– propozycja 1 –
ceny obowiązują w 2025r.

Toast – wino musujące w kieliszku dla wszystkich Gości (dodatkowo płatne wg zużycia)

Zupa:

rosół z makaronem

Danie główne:

3 porcje mięsa na osobę

kluski śląskie – białe i ciemne, sos pieczeniowy
kapusta czerwona gotowana
surówka z białej kapusty z koperkiem
surówka z kapusty pekińskiej
rolada wieprzowa
pieczeń wieprzowa
klopsiki wieprzowe
schab faszerowany szpinakiem
de volaille z serem
udka z kurczaka

Deser:

lody – 18 zł – liczone wg wydanych
owoce, ciastka – 10 zł / 1 os.
kawa, herbata
tort weselny (możliwość zamówienia w restauracji lub indywidualnie)

Przysławka:

półmisek wędlin
filet z kurczaka w galarecie
śledź w śmietanie
sałatka z tortellini
sałatka z gyrosem
pałeczki z krabów z sosem Gribiche
ciepłe bułki, masło czosnkowe
pieczywo, masło oleskie

I Kolacja:

ziemniaki puree
frytki
surówka colesław
warzywa duszone
filet z kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem
eskalopki drobiowe
schab panierowany
połędwiczki wieprzowe w cieście francuskim

II Kolacja:

boeuf Strogonow podany z ryżem
lub udziec wieprzowy podany z kapustą zasmażaną

III Kolacja:

podana w formie bufetu

barszcz czerwony
krokiet z mięsem (1szt. / 1 os.)

300,00 zł / 1 os. za jeden dzień wesela
(+ tort + lody + owoce, ciastka + napoje)

MENU WESELNE

– propozycja 2 –

ceny obowiązują w 2025r.

Toast – wino musujące w kieliszku dla wszystkich Gości
lub Aperolowy start – toast drinkiem Aperol Spritz (dodatkowo płatne wg zużycia)

Zupa:

rosół z makaronem

Danie główne:

3 porcje mięsa na osobę

kluski śląskie – białe i ciemne, sos pieczeniowy
kapusta czerwona gotowana
kapusta biała duszona
surówka z kapusty pekińskiej
rolada wieprzowa
rolada wołowa
klopsiki wieprzowe
de volaille z serem
udka z kaczki
kotleciki drobiowe

Deser:

słodki stół (1 deser / 1 os., owoce sezonowe, drobne słodkości)
kawa (ekspres z wariantami kawy do dyspozycji Gości), herbata
tort weselny (możliwość zamówienia w restauracji lub indywidualnie)

Przystawka:

podana w formie bufetu:

deska swojskich wędlin i serów
tatar wołowy
filet z kurczaka w galarecie
bułeczki z oleską metką
śledź w śmietanie
sałatka ziemniaczana
sałatka grecka z serem feta
mozzarella otulona włoską szynką i grillowaną cukinią na rukoli
tartinki z musem z avocado
carpaccio z buraka z kozim serem
pieczywo, masło oleskie
smalec, ogórki

I Kolacja:

podana w formie bufetu

pierogi ze szpinakiem na sosie z gorgonzoli
policzki wołowe
zielona fasolka szparagowa
nuggetsy
frytki, ketchup i majonez
surówka z marchewki
połędwiczki wieprzowe na sosie kurkowym
placki ziemniaczane
surówka colesław

II Kolacja:

serwowana

żurek z białą kiełbasą i jajkiem

365,00 zł / 1 os. za jeden dzień wesela
(+ tort + napoje)

MENU WESELNE

– propozycja 3 –

ceny obowiązują w 2025r.

Toast – wino musujące w kieliszku dla wszystkich Gości
lub Aperolowy start – toast drinkiem Aperol Spritz (dodatkowo płatne wg zużycia)

Zupa:

rosół Oli (rosół z warzywami i jajeczną kostką)

Danie główne:

3 porcje mięsa na osobę

kluski śląskie – białe i ciemne, sos pieczeniowy
kapusta czerwona gotowana
surówka z białej kapusty z koperkiem
surówka z kapusty pekińskiej
rolada wołowa
schab saute z boczkiem
eskalopki drobiowe
udka z kaczki
filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Deser:

słodki stół (1 deser / 1 os., owoce sezonowe, drobne słodkości)
kawa (ekspres z wariantami kawy do dyspozycji Gości), herbata
tort weselny (możliwość zamówienia w restauracji lub indywidualnie)

Przysławka:

tatar wołowy
rolada szpinakowa z łososiem
filet z kurczaka w galarecie
sałatka grecka z serem feta i grillowanym kurczakiem
pałeczki z krabów z sosem Gribiche
deska serów
pieczywo, masło oleskie
ciepłe bułki, masło czosnkowe

I Kolacja:

frytki
pańckraut
surówka z marchewki
surówka colesław
filet z kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem
żeberka pieczone
schab panierowany
łosoś na szpinaku

II Kolacja:

podana w formie bufetu

policzki wołowe
romanesco
ziemniaki puree
bitki drobiowe na sosie kurkowym
placki ziemniaczane

III Kolacja:

serwowana

żurek z ziemniakami w kostkę, jajkiem i kielbasą

395,00 zł / 1 os. za jeden dzień wesela
(+ tort + napoje)

POZOSTAŁE USTALENIA

ceny obowiązują w 2025r.

Wszystkie propozycje wyceniane są indywidualnie - wg ilości osób oraz pozostałego menu.

Możliwe są modyfikacje w propozycji menu. Posiadamy szereg dodatkowych opcji. Mając na uwadze nasze wieloletnie doświadczenie, chętnie podpowiemy ewentualne zmiany. Przedstawiamy wybrane (cieszące się dużą popularnością wśród naszych Gości) dodatkowe propozycje:

- tatar wołowy do przystawki 150zł/1kg
- stół ze swojskimi wyrobami: tradycyjne wędliny z własnego wyrobu, smalec, ogórki kiszone, marynaty (papryka, oliwki, kalafior, marchew, cebula...), pieczywo – ok.1600zł

KOLACJA - inne propozycje

Propozycja 1:

na 4 półmiski

pierogi ze szpinakiem na sosie z gorgonzoli
żeberka, pańcraut
policzki wołowe, fasolka szparagowa, frytki z batatów
bitki drobiowe na sosie kurkowym, placki ziemniaczane

Propozycja 2:

włoska

pizze, makarony – wg wyboru

Propozycja 3:

amerykańska

burgery, cheesburger, chickenburger
frytki, frytki z batatów – wg wyboru

Propozycja 4:

barszcz czerwony
krokiety z mięsem
krokiety z kapustą i pieczarkami

Propozycja 5:

żurek z białą kielbasą i jajkiem

DESER - propozycje na słodki siód

W kieliszkach:

panna cotta z musem truskawkowym
tiramisu
owoce leśne z sosem waniliowym
śliwka w winie
granola z jogurtem i pulpą z mango
chia z daktylami
serek z owocami
beza z mascarpone z musem truskawkowym
galaretki z owocami
czekoladowy

PRZYSTAWKI - inne propozycje

Salaty i sałatki:

sałatka grecka z serem feta
sałatka grecka z serem feta i grillowanym kurczakiem
sałatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami
sałaty z wędzonym łososiem
sałaty z sosem ogrodowym z krewetką
szpinak, parmezan, truskawka
rukola z gruszką, serem blue, granatem i słonecznikiem
arbuz z miętą i serem feta
sałatka śledziowa z gruszką
sałatka z gotowanego kurczaka, ananasa i pieczarek
sałatka z wędzonego kurczaka, ryżem i kukurydzą
sałatka z żółtym serem i warzywami
makaron ryżowy z wędliną i warzywami
makaron penne z kurczakiem i suszonymi pomidorami

Tatar:

tatar wołowy
tatar z wędzonego łososa
tatar ze śledzia

Carpaccio:

carpaccio z polędwicy
carpaccio z łososa
carpaccio z kaczki
carpaccio z buraka z kozim serem

Wrapy:

wrapy z domową szynką
wrapy z kurczakiem
wrapy z warzywami

Galareiki:

filet z kurczaka w galarecie
wieprzowina w galarecie

Z mięsem:

stripsy z kurczaka lub krokiety z gyrosem, sos czosnkowy
bułeczki z oleską metką
fasolka szparagowa otulona boczkiem
szynka parmeńska z melonem
mozzarella otulona włoską szynką i grillowaną cukinią na rukolii

Z rybą:

ryba morska w zalewie z warzywami
łosoś marynowany imbirem
łosoś duszony w cebuli podany z sosem koktajlowym
placuszki ziemniaczane podane z wędzonym łososiem
rolada szpinakowa z łososiem
sushi

Krewetki:

krewetki na warzywnej salsie
koktajl z krewetek z jabłkiem i selerem naciowym

Inne:

deska serów
deska swojskich wędlin
jajka z sosem tatarskim
jajka z mandarynką
chrupiący camembert na sałatach z sosem owocowym
chrupiąca mozzarella z suszonymi pomidorami i włoską szynką na rukoli
bruschetta
pomidor z mozzarellą
tartinki z pasztetem z dziczyzny
guacamole z nachosami

POZOSTAŁE USTALENIA

ceny obowiązują w 2025r.

- Czas trwania przyjęcia weselnego w pierwszym dniu wynosi 12 godzin.
Istnieje możliwość przedłużenia trwania przyjęcia - 800 zł/1 godzina
- Wliczone w cenę:
 - przygotowanie i ustawienie sali według życzenia
 - dekoracja sali (obrusy, serwetki - możliwy wybór koloru)
 - fotele dla pary młodej
 - karty menu na stół
 - przywitanie pary Młodej
 - obsługa kelnerska
 - możliwość dostarczenia własnego alkoholu bez dodatkowej opłaty
 - roznoszenie alkoholu
 - noc poślubna dla pary młodej w naszym hotelu
 - udostępnienie pleneru do zdjęć (piękny, duży park w otoczeniu restauracji)
 - plac zabaw dla dzieci
 - bezpłatny parking
- Dodatkowo płatne: opcje dodatkowo płatne
 - rollbar z piwem Żywiec beczka 30l/490zł
 - słodki stół (2 deserki, babeczki, owoce sezonowe, drobne słodkości) 40zł/1os.
 - proponujemy świeże, trwałe, dobrze zbalansowane wino o owocowym aromacie
Terre di Mario – 48zł/butelka 0,75cl – zawartość alkoholu białe: 11,5%, czerwone: 13%
(opis z etykiety: włoskie wino gronowe, czerwone i białe, delikatnie wytrawne)
 - wino musujące lub Aperol na przywitanie
 - zielone kompozycje kwiatowe widoczne na zdjęciach – wynajęcie 150 zł/szt.
 - stoły okrągłe - 120 zł/ szt.
- Ceny napoi proponowanych na przyjęcie (dodatkowo płatne wg zużycia):
 - Coca-cola, Fanta, Sprite 0,3l/5,50 zł
 - Tymbark 0,3l/4,50 zł
 - woda gazowana 0,3l/4,00 zł
 - woda niegazowana lub gazowana z cytryną 1l/8,00 zł
 - sok 100% 1l/15,00 zł
- Ceny hotelu – noc weselna i pozostałe noce z rabatem 10%:
 - Pokój 1-osobowy 200,00 zł – 10% = 180,00 zł
 - Pokój 2-osobowy 290,00 zł – 10% = 261,00 zł
 - Pokój 3-osobowy 410,00 zł – 10% = 369,00 zł
 - Każda kolejna dostawka 110,00 zł – 10% = 99,00 złW cenie noclegu w hotelu wliczone jest śniadanie w formie bufetu.

POPORAWINY – drugi dzień wesela

- obiad
- kawa
- pozostałe słodkości
- przystawka podana w formie bufetu

140 zł / 1os.

(czas trwania 6 godzin)

Wesela organizowane w dniach wtorek-czwartek – lody z menu weselnego GRATIS!



dania





słodkości

