

# *Oferta Weselna*

**2017/2018**



*Już od niemal 20 lat towarzyszymy  
Młodym Parom w tym niezwykłym dniu, sprawiając by  
pozostał on w pamięci Gości niezapomnianym...  
Zdobyte przez ten czas doświadczenie, starannie dobrany  
personel, malownicze położenie oraz pielęgnowane rodzinne  
tradycje pozwalają nam zachować najwyższy standard  
oferowanych usług.*

1

**Oferta obowiązuje od 24/08/2017**



**NOCE i DNI**  
HOTEL & RESTAURACJA

*Wesela organizowane w miesiącach od października do marca  
- 10 % rabat.*

*Wesela organizowane w piątki, niedziele oraz dni świąteczne  
- rabat 10 zł/os.*

**Przyjęcia całonocne - cztery dania gorące  
245 zł**

**Przyjęcia 6-7 godzin, do 24:00 - trzy dania gorące  
205 zł**

*Cena obejmuje przystawki zimne, dania gorące,  
bufet kawowy, bufet słodki, napoje zimne typu coca-cola, dwa  
rodzaje soków, woda z żurawiną i cytryną.*

*GRATIS otrzymują Państwo powitanie Gości kieliszek wina  
musującego oraz pokój dla Pary Młodej*

**Nie pobieramy dodatkowych opłat za wynajem sali, nakrycia  
stołów, korkowego.**

**Za dzieci do 10 r.ż. obowiązuje połowa ustalonej ceny dla osoby  
dorosłej.**

**Koszty dodatkowe:**

<i>Obsługa kelnerska</i>	<i>300 zł/kelner</i>
<i>Dekoracja kwiatowa</i>	<i>500 zł</i>
<i>Pokrowce na krzesła w kolorze ecru (na koszta pralni) pokrowiec</i>	<i>7 zł/</i>
<i>Pokój dwuosobowy dla Gości weselnych ze śniadaniem, basenem, sauną, jacuzzi</i>	<i>250 zł</i>

## **SZANOWNI PAŃSTWO,**

Z przyjemnością informujemy, iż posiadamy trzy sale na zorganizowanie przyjęć weselnych.

- Przyjęcia weselne na **Sali Kominkowej** organizujemy od 40 do 55 osób
- Przyjęcia weselne na **Sali Bankietowej** organizujemy od 90 do 120 osób
- Przyjęcia weselne na **Sali Bankietowej** oraz **Oranżerii** od 120 do 200 osób

Istnieje możliwość wynajęcia sali Oranżerii przy przyjęciach poniżej 120 osób, koszt wynajęcia wynosi wówczas 3 000 zł

**Organizujemy śluby cywilne w ogrodzie lub na sali**  
Koszt od 1000 zł do 3000 zł w zależności od ilości osób

### Istnieje możliwość przygotowania:

**Stołu chłopskiego** – wyroby własne: kiełbasa, kaszanka, szynka z kopytem, szynka wędzona, boczek wędzony, smalec, ogórki itp. w cenie **1 600 zł**

**Pieczonego Prosiaka (1 sztuka dla ok. 30 os. )** w cenie **1 400 zł**

**Płonącego Indyka (1 sztuka dla ok. 25 os. )** w cenie **700 zł**

Wedle życzenia możemy zorganizować dla Państwa alkohol oraz tort w atrakcyjnych cenach.

**Menu weselne** ustalane jest indywidualnie z szefową panią **Alicją Milewską**  
**Menu** możemy oczywiście modyfikować **według Państwa życzenia.**

Zgodnie ze staropolskim zwyczajem witamy Parę Młodą chlebem i solą.



NOCE I DNIE  
HOTEL & RESTAURACJA

**PRZYKŁADOWE MENU (serwowane również w formie  
bufetu w cenie 245 zł, w zależności od ilości osób )  
*przyjęcie całonocne***

**PRZYSTAWKI ( do wyboru 9 z poniższych propozycji)**

*Schab faszerowany*

*Tatar z polędwicy wołowej z żółteczkiem*

*Półmiski wędlin pieczonych (schab, indyk, boczeczek, paszтет, kabanosy)*

*Indyk w maladze podawany na lustrze*

*Jajko faszerowane na trzy sposoby*

*Carpaccio z buraków*

*Szynka ze szparagami*

*Łosoś wędzony*

*Śledź w oleju*

*Mozarella z pomidorami i bazylią*

*Sałatka grecka, sałatka jarzynowa*

*Dodatki typu: ogórek świeży, pomidor, papryka, chrzan, żurawina*

*Owoce podawane na lustrze (wykrojony melon, ananas, winogrona i inne)*

*Ciasta – trzy gatunki podawane na lustrze*

*Kawa, herbata, dodatki (serwis całonocny)*

**CZTERY DANIA GORĄCE ( w tym 2 zupy, 2 dania główne)**

***Dwie zupy do wyboru***

*Rosół z domowymi kluseczka*

*Barszczyk czerwony z uszkami*

*Krem z pieczarek z grzankami*

*Żurek staropolski z jajkiem i kiełbaską*

*Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym*

*Krem szparagowy z grzankami*

***Dwa dania ciepłe do wyboru***

*Schab w sosie kurkowym*

*Polędwiczki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami,*

*Roladki wieprzowe ze szpinakiem podawane na szparagach*

*Indyk w żurawinie*

*Kotlet schabowy*



**NOCE i DNIE**  
HOTEL & RESTAURACJA

**PRZYKŁADOWE MENU (serwowane również w formie bufetu w  
zależności od ilości osób)  
**przyjęcie 6-7 godzin****

**PRZYSTAWKI ( do wyboru 7 z poniższych propozycji)**

*Schab faszerowany*  
*Półmiski wędlin pieczonych (schab, indyk, boczec, pasztec, kabanosy)*  
*Indyk w maładze*  
*Tatar z polędwicy wołowej z żółteczkiem*  
*Jajko faszerowane na trzy sposoby*  
*Carpaccio z buraków*  
*Śledź w oleju*  
*Mozarella z pomidorami i bazylią*  
*Sałatka grecka, jarzynowa*  
*Dodatki typu: ogórek świeży, pomidor , papryka , chrzan ,żurawina*  
*Owoce podawane na lustrze (wykrojony melon, ananas , winogrona, i inne)*  
*Ciasta – trzy gatunki podawane na lustrze*  
*Kawa, herbata, dodatki*

**TRZY DANIA GORĄCE ( w tym 2 zupy, 1 danie główne)**

***Dwie zupy do wyboru***

*Rosół z domowymi kluseczka*  
*Barszczyk czerwony z uszkami*  
*Strogonow drobiowy*  
*Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą*  
*Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym*  
*Krem szparagowy z grzankami*

***Jedno danie ciepłe do wyboru***

*Schab w sosie kurkowym*  
*Polędwiczki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami*  
*Roladki wieprzowe ze szpinakiem podawane na szparagach*  
*Indyk w żurawinie*



## PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO

*4 dania ciepłe w cenie 260 zł/os*

### PRZYSTAWKI

*Melon owinięty szynką parmeńską  
Różyczki z łososia faszerowane serkiem cytrynowym lub  
Tatar z polędwicy wołowej z żółteczkiem  
Indyk w owocach  
Śledź w śmietanie z jabłuszkami  
Półmiski wędlin pieczystych (paszтет, karkówka, boczek, kabanosy)  
Mozzarella z pomidorami i bazylią  
Sałatka szopska  
Dipy, grzybki, chrzan, żurawinka  
Owoce podane na lustrze (wykrojony melon, ananas, winogrona i inne)  
Ciasta – trzy gatunki podawane na lustrze  
Kawa, herbata, dodatki*

### ZUPA

*Krem z pomidorów z grzankami*

### DANIE CIEPŁE

*Udo kacze na jabłuszkach z żurawiną*

### II DANIE CIEPŁE

*Schab w sosie kurkowym, kluseczki śląskie, buraczki zasmażane*

### II ZUPA

*Barszczyk czerwony z uszkami*

*Zapraszamy do kontaktu z personelem hotelu i restauracji  
w celu uzyskania szczegółowych informacji dotyczących  
organizacji przyjęć.*