

Oferta Weselna

2018/2019



*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 01/01/2018

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

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, boczek, pasztet, 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 DNIĘ
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, boczek, paszтет, 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 (pasztet, 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.*