

Oferta Weselna

obowiązuje od 01.10.2024 do 31.10.2025



Już od niemal 25 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.

Treść niniejszej oferty stanowi przedmiot ochrony przepisów prawa autorskiego.
Rozpowszechnianie jej bez zgody Hotelu zakazane.



Przyjęcia do 4.00 rano - cztery dania gorące 450 zł
Przyjęcia 6 godzin max do 23:00 - trzy dania gorące 410 zł

Każda dodatkowa godzina płatna 1000 zł

Cena obejmuje przystawki zimne, dania gorące, bufet kawowy, bufet słodki, woda z żurawiną i cytryną.

Alkohole we własnym zakresie.

Jeżeli z napojami zimnymi koszt przyjęcia wynosi adekwatnie 490 i 440 zł

GRATIS otrzymują Państwo na 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:

Obsługa kelnerska	800 zł / kelner
Dekoracja kwiatowa	2500 - 5000 zł
Pokrowce na krzesła w kolorze écru (na koszty pralni)	15 zł/pokrowiec
Pokój dwuosobowy dla Gości weselnych ze śniadaniem	380 zł/dobę
Pokój jednoosobowy dla Gości weselnych	290 zł/dobę
Za każdą dodatkową godzinę pobytu w hotelu opłata	50 zł

W przypadku inflacji Hotel zastrzega sobie prawo do podwyższenia cen.



Posiadamy trzy sale na zorganizowanie przyjęć weselnych:

Sala Kominkowa od 40 do 55 osób

Sala Bankietowa od 90 do 120 osób

Sala Bankietowa oraz Oranżeria od 120 do 200 osób

Przy mniejszej ilości gości opłata jest pobierana za minimalną ilość osób przewidzianych dla danej sali

Istnieje możliwość wynajęcia sali Oranżerii przy przyjęciach poniżej 120 osób, koszt wynajęcia wynosi wówczas 4 000 zł

Organizujemy również śluby cywilne w ogrodzie lub na sali

Koszt od 1500 zł do 4000 zł w zależności od ilości osób

Istnieje możliwość przygotowania:

Stołu chłopskiego – wyroby własne: kielbasa, kaszanka, szynka z kopytem, szynka wędzona, boczek wędzony, smalec, ogórki itp.	w cenie 3 500 zł
Pieczonego Prosiaka (1 sztuka dla ok. 30 os.)	w cenie 3 200 zł
Płonącego Indyka (1 sztuka dla ok. 25 os.)	w cenie 1 500 zł

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

Zgodnie ze staropolskim zwyczajem witamy Parę Młodą chlebem i solą.



NOCE i DNIIE

HOTEL & RESTAURACJA

PRZYKŁADOWE MENU

(serwowane - 450 zł/osobę, również w formie bufetu w cenie 500 zł/osobę, w zależności od ilości osób)

przyjęcie całonocne

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem
Półmiski wędlin pieczonych (schab, indyk, boczek, pasztet, kabanosy)
Jajko faszerowane pieczarkami
Jajko w majonezie ze szczypiorkiem
Carpaccio z buraków
Szynka ze szparagami
Różyczki z łososia z serkiem cytrynowym
Śledź w oleju
Mozzarella 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 kluseczkami
Barszczyk czerwony z uszkami
Żurek staropolski z jajkiem i kiełbaską
Zupa borowikowa

Dwa dania ciepłe do wyboru

Schab w sosie kurkowym
Polędwiczki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami
Udo kaczki pieczone confit w sosie żurawinowo- wiśniowym, ziemniaczki francuskie,
buraczki w miodzie
Indyk w żurawinie
Kotlet schabowy



NOCE i DNIIE

HOTEL & RESTAURACJA

PRZYKŁADOWE MENU

(serwowane 410 zł, również w formie
bufetu – 460 zł w zależności od ilości osób)

przyjęcie 6 godzin do 23:00

PRZYSTAWKI (do wyboru 6 z poniższych propozycji)

Półmiski wędlin pieczonych (schab, indyk, boczek, paszтет, karkówka)

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem

Jajko faszerowane na trzy sposoby

Carpaccio z buraków

Śledź w oleju

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Salatka 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 kluseczkami

Barszcz czerwony z uszkami

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą

Zupa borowikowa

Jedno danie ciepłe do wyboru

Schab w sosie kurkowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Udo kacze pieczone confit w sosie żurawinowo- wiśniowym , ziemniaczki francuskie,
buraczki w miodzie



PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU
W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO
4 dania ciepłe w cenie 550 zł/os

PRZYSTAWKI

Melon owinięty szynką parmeńską
Różyczki z łososia faszerowane serkiem cytrynowym lub
Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Półmiski wędlin pieczystych (pasztet, karkówka, boczek)
Mozzarella z pomidorami i bazylią
Sałatka szopska
Dipy, grzybki, chrzan, żurawina
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 kaczki na jabłuszkach z żurawiną

II DANIE CIEPŁE

Schab w sosie kurkowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane

II ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

Menu weselne ustalane jest indywidualnie z szefową Panią Alicją Milewską bądź kierownikiem Hotelu.

Menu możemy oczywiście modyfikować według Państwa życzenia.



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

Płatność za wesele na 7 dni przed terminem całość

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany ceny oferowanej imprezy w przypadkach, gdy zaistnieją następujące okoliczności: wzrost cen żywności, wzrost przeliczników kursów walutowych ponad wartości określone w ofercie, wzrostu cen paliwa, stawek podatku VAT, wprowadzenie na terenie kraju lub za granicą dodatkowych opłat drogowych. Tego rodzaju zmiana cen nie stanowi zmiany warunków umowy.