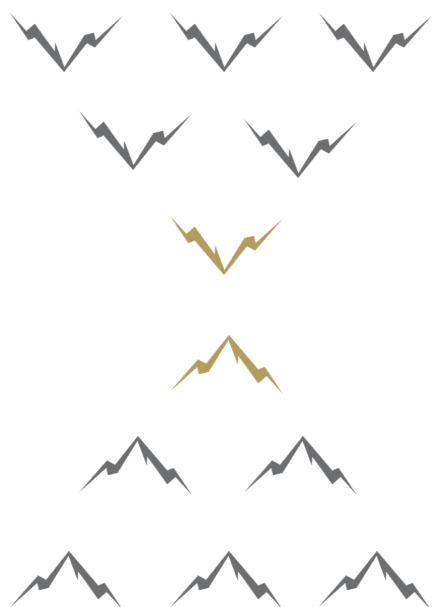




HOTEL I APARTAMENTY
POD ŚNIEŻNIKIEM
Conference & Spa



zorganizuj wyjątkowe

WESEŁE

Oferta



NOCLEGI

130 miejsc noclegowych

HOTEL ***

16 Pokoi 2 osobowych

APARTAMENTY

19 Apartamentów 4-6 osobowych

KAMERALNE SPA

Sauna parowa ,sauna fińska
Jacuzzi, balia



RESTAURACJA

Mieszcząca ok 116 osób

UWAGA: możliwość podzielenia
na 3 sposoby, tworząc małe
klimatyczne powierzchnie dla
mniejszych weseł

Wyposażona m.in. w:

klimatyzację,
dodatkowe oświetlenie,
okrągłe stoły na życzenie
projektor oraz rzutnik



Oferta

Wesele to wyjątkowy czas zarówno dla Pary Młodej jak i dla całej rodziny i przyjaciół. W związku z tym przygotowaliśmy dla Państwa ofertę, która ma przede wszystkim sprawić, że ten dzień zostanie zapamiętany na długo....

W ramach każdej naszej oferty weselnej zawieramy:

- Klimatyzowana sala na ok 116 osób
- Obsługa kelnerska
- Bezpłatny parking
- Napoje bez ograniczeń (kawa, herbata, woda)
- Pokój dla Młodej Pary w dniu wesela

Dodatkowo oferujemy:

- Wyjątkowe ceny pokoi dla Gości 140 zł/os
- Strefa SPA (jacuzzi, sauna)
- Organizacja ślubu cywilnego w plenerze 1500 zł
- Organizacja stołu wiejskiego 50 zł/os
- Soki - 25 zł/os
- Śniadania w formie bufetu 50 zł/os

- Beczka piwa 30l - 750 zł
- Open bar 200 zł/os (wódka, wino, piwo, gin, whiskey, rum)
- Open bar dla pakietu all-inclusive 130 zł/os (piwo, gin, whiskey, rum)
- Stoły okrągłe z białymi obrusami - 15 zł/os
- Korkowe - 45 zł/os (przechowanie, schłodzenie alkoholu, obsługa kelnerska oraz szkło, lód)

PROMOCJE:

Wesela w tygodniu (z wyłączeniem weekendów) z rabatami!





MENU WESELNE TRADYCYJNE 329/OS



Powitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego

ZUPA (1 do wyboru).

Rosół z makaronem

Krem z grzybów leśnych z grzankami

Krem z pomidorów z mozzarellą

Krem z białych warzyw z prażonym migdałem

DANIA GŁÓWNE (3 rodzaje do wyboru).

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu

Kotlet de volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów

Filet z kurczaka na szpinaku

Filet z kurczaka w sezamowej panierce

DODATKI (2 do wyboru).

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Ryż z kolorowymi warzywami

Pieczone ziemniaki

Gnocchi z pesto

SURÓWKI (3 do wyboru).

Krucha sałata z zielonym sosem winegret

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z pora

PRZYSTAWKI SERWOWANE PO OBIEDZIE W BUFECIE (8 do wyboru).

Pasztet z naszej własnej receptury z żurawiną

Mięsa wędzone w domowej wędzarni

Mięsa pieczone marynowane w ziołach

Galaretką drobiowa z warzywami

Salatka meksykańska

Salatka grecka

Tradycyjna sałatka z warzyw z majonezem

Śledź w oleju z cebulą

Śledź po kaszubsku

Jaja faszerowane pastami

Wrapy z serkiem, wędzonym kurczakiem i rukolą

Deska serów

DANIA CIEPŁE (3 do wyboru).

Barszcz z pasztecikiem

Pikantna węgierska zupa gulaszowa

Bigos staropolski

Szaszłyk marynowany w ostrych przyprawach



MENU WESELNE

NOWOCZESNE 359 zł/ OS



Powitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego

ZUPA (1 do wyboru).

Krem z grzybów leśnych
Rosół z makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią
Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIA GŁÓWNE (3 rodzaje do wyboru).

Polędwiczki w aksamitnym sosie serowym
Żeberka pieczone w BBQ
Tradycyjny schabowy w złocistej panierce
Kacze udko z sosem żurawinowym
Karczek w sosie grzybowym
Panierowany w sezamie fileć z kurczaka
Kotlet de volaille

DODATKI (2 do wyboru).

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone
Ryż z kolorowymi warzywami
Gnocchi z pesto

SURÓWKI (3 do wyboru).

Surówka z buraczków czerwonych
Surówka z pora
Surówka colesław
Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki i jabłka

PRZYSTAWKI SERWOWANE PO OBIEDZIE W BUFECIE (8 do wyboru).

Domowy pasztet pieczony własnej produkcji
Śledzie w sosie śmietanowym z ogórkiem i jabłkiem
Jajka faszerowane
Sałatka grecka
Sałatka z selerem naciowym, orzechami i , serem pleśniowym
Galaretka drobiowa
Sałatka meksykańska
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Deska mięs i serów
Wrapy z serem, kurczakiem wędzonym i rukolą

CIASTA DOMOWE

Sernik
Szarlotka
Ciasto z owocami

NAPOJE

sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna niegazowana, kawa, herbaty

DANIA GORĄCE (3 do wyboru).

Wieprzowina z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną
Pikantny gulasz węgierski
Barszcz z pasztecikiem lub chrupiącym krokiem
Ragout z kurczaka z warzywami
wieprzowina z grillowaną gruszką



MENU WESELNE

ALL-INCLUSIVE 459 zł/os



Powitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Carpaccio z buraka
Tatar z łososa
Szynka dojrzewająca na rukoli

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią
Krem z grzybów leśnych
Krem z białych warzyw z prażonym migdałem

DANIA GŁÓWNE (3 rodzaje do wyboru)

Roladka wołowa w ciemnym sosie
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Kurczak ze szpinakiem i suszonym pomidorem
Filet z łososa w sosie tymiankowym
Tradycyjny schab w złocistej panierce
Karczek w sosie grzybowym
Panierowany w sezamie filet z kurczaka
Kotlet de volaille
Udko z kaczki z sosem żurawinowym

DODATKI (2 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki z wody
Kluski śląskie
Gnocchi z pesto
Ziemniaki pieczone
Ryż z kolorowymi warzywami

SURÓWKI (3 rodzaje do wyboru)

Mix kruchych sałat z sosem winegret
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera z orzechami
surówka z pora

PRZYSTAWKI SERWOWANE PO OBIEDZIE W BUFECIE (8 do wyboru)

Tatar z polędwicy wołowej
Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami włoskimi i sałatą
Sałatka grecka
Jajka w sosie tatarskim
Płatki pieczonej wieprzowiny z rukolą i suszonymi pomidorami
Deska serów gatunkowych
Paszтет domowej produkcji
Tradycyjna sałatka warzywna
Wędliny z domowej wędzarni
Śledzie z cebulką
Jajka faszerowane mix
Galaretka drobiowa
Wrapy z serkiem, wędzonym łososiem i kruchą sałatą

DANIA GORĄCE (3 do wyboru)

Flaczki
Zupa gulaszowa
Pieczona wieprzowina z grillowaną gruszką
Strogonoff wieprzowy z kluseczkami śląskimi

CIASTA

Sernik
Szarlotka
panna cotta z musem truskawkowym i czekoladą

NAPOJE

sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna niegazowana, kawa, herbata

ALKOHOL

Wódka białą bez ograniczeń
Wino czerwone i białe bez ograniczeń

TORT FIRMOWY

Śmietankowy z owocami sezonowymi



GRILL

ZESTAW I

110,00 zł / os

ZUPA:
żurek

DANIE GŁÓWNE:
Kiełbaska
Karkówka
Kaszanka

PRZEKĄSKI:
Surówka Coleslaw,
Warzywa grillowane,
Smalec,
Kiszony ogórek

DODATKI:
Pieczywo
Ketchup,
Musztarda

NAPOJE:
Sok pomarańczowy,
Sok jabłkowy,
Woda niegazowana



ZESTAW II

130,00 zł / os

ZUPA:
Żurek z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE:
Kiełbaska
Karkówka
Kaszanka
Pikantne Skrzydełka

PRZEKĄSKI:
Surówka Coleslaw,
Warzywa grillowane,
Smalec,
Kiszony ogórek
Placki ziemniaczane

DODATKI:
Pieczywo
Ketchup,
Musztarda

NAPOJE:
Herbata/kawa
Sok jabłkowy, pomarańczowy
Woda niegazowana

Extra płatne dodatki: Obsługa grilla powyżej 3 h - 100 zł/h | Beczka piwa 30 L - 750 zł



Uwagi:

Danie serwowane są w formie bufetu szwedzkiego w wiacie grillowej. W razie niepogody możliwość przeniesienia do restauracji (jeżeli będzie dostępna)

Czas trwania serwisu ok 3h

Korkowe dla imprez w wiacie w przypadku własnego alkoholu: 25 zł/os



Hotel i Apartamenty pod Śnieżnikiem
Bolesławów 11L
57-550 Stronie Śląskie

Kontakt:
74 814 29 10
apartamenty@geotrade.pl

www.apartamentysnieznik.pl

www.facebook.com/apartamentysnieznik

