

Menu weselne

OPCJA 1

440 PLN brutto / os.

Minimum 70 osób

ZUPA SERWOWANA – 1 do wyboru, 200-220 ml

Bulion grzybowy z pierożkami z orzechami i kasztanem
 Krem z białych warzyw z mięsnymi pyzami, porem i grzankami
 Krem z kukurydzy z papryką jalapeno, nachos i popcornem 🌱
 Rosół z domowym makaronem, warzywami i gęsimi żołądkami

DANIA GŁÓWNE

na półmiskach – 4 do wyboru, 2,5 porcji / os., porcja 100-120 g

Zrazy wołowe z farszem staropolskim w sosie z duszenia
 Pieczeń z karkówki z sosem pieprzowym
 Kotlet devolaille z masłem pietruszkowym
 Filet z kurczaka przekładany pomidorami i mozzarellą
 Udko z kurczaka faszerowane grzybami, porem i serem
 Pieczona kaczka z sosem wiśniowym
 Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami w sosie pieprzowym
 Ręcznie robione pierogi z mięsem i okrasą
 Pstrąg łososiowy w sosie krewetkowym
 Dorsz w sosie porowym z kaparami
 Ciecierzycza w curry, z mleczkiem kokosowym i warzywami w tempurze 🌱
 Sakiewki z ciasta filo z soczewicą i warzywami z sosem ziołowym 🌱

DODATKI – 2 do wyboru, 100-120 g / os.

Gotowane ziemniaki z masłem i oprószone koperkiem
 Ziemniaki pieczone z rozmarynem i cytryną
 Gnocchi z cebulą prażoną
 Kluski śląskie z boczkiem i cebulą
 Zapiekanka ziemniaczana
 Soczewica z warzywami
 Frytki

SURÓWKI – 3 do wyboru, 80-100 g / os.

Mizeria
 Coleslaw
 Surówka z marchewki i jabłka
 Buraczki z chrzanem i jabłkiem
 Kapusta pekińska z papryką i kukurydzą
 Surówka z ogórka z chilli i sezamem
 Surówka z pora z jabłkiem i jogurtem
 Surówka z kapusty kiszzonej

WARZYWA NA CIEPŁO – 1 do wyboru, 80-100 g / os.

Fasolka szparagowa z bułką tartą
 Warzywa z pary z masłem
 (brokuł, kalafior, marchew)
 Buraczki zasmażane
 Grillowane bataty z sosem chimichurri



Menu weselne

OPCJA 1

440 PLN brutto / os.

Minimum 70 osób

ZIMNE PRZEKĄSKI – 5 do wyboru, 4 porcje / os., 250 g / os.

Carpaccio ze schabu z kaparami i oliwkami, z sosem pieprzowym
 Mięsa pieczone naszego wyrobu (*karkówka ze śliwką, rostbef, sezonowany boczek, półgęsek*)
 Pasztet wieprzowy w cięście francuskim z żurawiną
 Klopsiki w occie
 Pstrąg wędzony na liściach sałat z sosem musztardowo-miodowym
 Łosoś gravlax z ziołami
 Sandacz w zalewie octowej
 Śledź z jabłkiem i kurkami
 Tartaletka ze szpinakiem i serem typu feta 
 Deska serów (*bursztyn, rubin, lazur, camembert, brie, grana padano*) 

Podawane w standardzie:

Pieczywo, masło
 Sosy (*tatarski, czosnkowy, koktajlowy*)
 Pikle (*ogórek, grzyby, oliwki, patisony*)

SALATKI – 2 do wyboru

Salatka a'la grecka z warzywami ogrodowymi, sałatą lodową i serem typu feta
 Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem i sałatą rzymską
 Salatka jarzynowa
 Salatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, oliwkami i fasolką szparagową

Dzieci do 3 lat – GRATIS
 Dzieci 3–10 lat – 50% ceny
 Obsługa wesela od strony Zamawiającego (orkiestra, kamerzysta, fotograf) – 50% ceny
 W cenie menu kawa, herbata, woda niegazowana w karafkach

BUFET SŁODKI – 5 rodzajów do wyboru, 4 porcje / os., 250 g / os.

Mini Deserki:

Panna cotta
 Kinder bueno
 Czekoladowy
 Słony karmel
 Beza pavlova
 Daquas
 Makaroniki

Ciasta bankietowe:

Sernik waniliowy
 Sernik słony karmel
 Malinowa chmurka
 3 Bit
 Płyś z kremem
 Babeczka owocowa

Tarta owocowa

Cannoli pistacjowe

ATRAKCJA KULINARNA

– danie serwowane przez kucharza na sali

Udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną

DANIE CIEPŁE – KOLACJA

– podawane w bufecie lub serwowane do stołów Gości – 1 do wyboru

Barszcz czerwony z pasztecikiem
 Żurek staropolski z wędzoną kielbasą i jajkiem
 Krem z pieczonych pomidorów z soczewicą i serem typu feta
 Strogonow z pieczywem



Uroczystości weselne

WAŻNE INFORMACJE

Apartament dla Pary Młodej na noc poślubną
GRATIS!

PROMOCJE WESELNE *

Stół wiejski

Dodatkowa porcja ciasta

Rabat do oferty baru mobilnego

Piwo dla gości weselnych – do 6 h podczas trwania wesela

Pokrowce – GRATIS

*) Wybór jednej z atrakcji dla wesela powyżej 120 osób oraz dwóch dla wesel powyżej 150 osób.

PONADTO

Parking dla gości Pary Młodej – GRATIS

Parkiet taneczny 60 m² - GRATIS

Na życzenie - powitanie chlebem i solą – GRATIS

Wino musujące na powitanie gości – GRATIS (powyżej 80 os.)

Brak opłaty korkowej za dostarczenie własnego alkoholu na uroczystość weselną (konieczność zakupu napojów soft od hotelu).

DODATKOWO PŁATNE

Pokrowce dekoracyjne na krzesła – 10,00 zł / szt.

Pakiet napoi gazowanych i soków – bez limitu na całą noc 45 zł / os.

ZWRÓĆ UWAGĘ

Ceny zawierają podatek VAT oraz koszty pełnej obsługi kelnerskiej.

Cena nie zawiera kosztów napoi gazowanych i alkoholi.

Hotel zastrzega sobie prawo do serwowania napoi gazowanych jedynie w szklanych butelkach na stołach gości.

W przypadku chęci zakupu napoi w plastikowych butelkach o większej pojemności, zostaną one ustawione na bufecie.

Przy zakupie alkoholu przez Parę Młodą w Hotelu napoje gazowane lub soki – 1 l / os. w cenie.

Możliwość organizacji ceremonii zaślubin na terenie zielonym obiektu –
ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY

