



Ślub Marzeń



OFERTA WESELNA
2023



HOTEL 500 to doskonała lokalizacja i niepowtarzalny urok miejsca

Na organizację ceremonii zaślubin jak i przyjęcia weselnego

**ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZĄ SZCZEGÓŁOWĄ OFERTĄ**



Zegrze Płd., ul. Warszawska 31a
tel. (22) 77 4 66 66
repcja.zegrze@hotel500.com.pl

NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘĆ WESELNYCH POLECAMY:

(wersja ze stołami wspólnymi i okrągłymi)

- Przestronną i elegancką salę bankietową (I PIETRO) z balkonem do 130 osób
 - Restaurację z Oranżerią (PARTER) z widokiem na Jezioro do 70 osób
- Czas trwania przyjęcia: do 8 godzin

ORGANIZUJEMY CEREMONIE ZAŚLUBIN NA MOŁO - ZAPEWNIAMY:

- Altanę dla Młodej Pary
- Elegancko przygotowany stół dla urzędnika
- Sztaluga z godłem
- Nagłośnienie + mikrofon bezprzewodowy
- Krzesła ubrane dla Młodej Pary i 10 osób Gości
- Białe lampiony

Cena przygotowania ceremonii dla Pary Młodej organizującej przyjęcie weselne 1200 zł

W CENIE MENU WESELNEGO OTRZYMAJĄ PAŃSTWO:

- Apartament LUX dla Nowożeńców
- Możliwość przedłużenia doby hotelowej do godz. 15.00
- Salę z parkietem do tańca
- Aranżację stołów i krzeseł: świece, drobne kompozycje kwiatowe na stoły
- Schłodzenie i serwowanie dostarczonego alkoholu
- Lampkę wina musującego i chleb weselny na powitanie dla wszystkich Gości
- Miejsca parkingowe dla Młodej Pary i Gości weselnych
- W sezonie letnim na polanie piknikowej plac zabaw dla dzieci

OFERUJEMY SPECJALNE CENY DLA GOŚCI WESELNYCH (cena pokoi ze śniadaniem)

- pokój dwuosobowy 340 zł / powyżej 15 pokoi 300 zł
- pokój czteroosobowy typu studio 550 zł

RABATY!!!

- Dzieci do lat 3 bezpłatnie (bez menu dań serwowanych)
- Dzieci w wieku do 8 lat oferujemy specjalne menu w kwocie 85 zł / dziecko
- Dla obsługi (zespół, kamerzysta, fotograf) oferujemy 50% rabatu na menu

DODATKOWO POLECAMY PAŃSTWU:

Stół wiejski:

staropolskie wędliny, kiełbasy, salcesony - białe i ciemne
kiszki, kaszanki, smalec ze skwarkami w żeberku, szynka z nogą,
kabanosy, pieczony boczek, ogórki - 1900 zł/27 kg

Stół ryb wędzonych w dwóch wariantach:

w cenie 690 zł/5 kg: sielawa, pstrąg, halibut, dorsz, makrela
w cenie 1200 zł/ 5 kg: sielawa, pstrąg, halibut, węgorz, łosoś

Obsługa barmańska

(1 barman + dodatki do drinków lód, słomki, limonka, mięta) 1200 zł do 100 osób

Wynajęcie fotobudki na 3 godziny noc - 1500 zł,

w cenie: nielimitowana liczba zdjęć, gadzety,
personalizacja ekranu/wydruku, tło fotograficzne

WESELE JAK ZA DAWNYCH LAT

315 ZŁ/OS.

PIERWSZE DANIE SERWOWANE - jedna zupa do wyboru

- Rosół z makaronem i kawałkami kurczaka
 - Flaki po staropolsku
- Zupa grzybowa z kluskami maślanymi

DRUGIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru lub dwa 50% - 50%

- Wolno pieczone kacze udko w sosie z płatków róży z kopytkami i kapustą modrą
- Zraz wieprzowy w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami smażonymi na słoninie
 - Łosoś zapiekany na szpinaku z puree cytrynowym i sosem winnym
- Sandacz saute w sosie kurkowym, brokuł z masłem migdałowym ziemniaki z wody

DESER

- Sernik wiedeński podany z musem malinowym lub puchar lodów ze świeżymi owocami

TRZECIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru

- Udko z kurczaka duszone w pieczarkach, ziemniaki z koprem, bukiet surówek [w stole]
- Schab pieczony w sosie myśliwskim, puree tymiankowe sałatka z buraków pieczonych
 - Karczek wieprzowy marynowany w ziołach, ziemniaki pieczone i warzywa z pary
- Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i żółtym serem, ziemniaki wedges, bukiet surówek [w stole]

CZWARTE DANIE BUFET - dwa dania do wyboru

- Boeuf Strogonow podany w chleбку
 - Forszmak z kurczaka
- Wieprzowina zapiekana w białym sosie z grzybami podana w chleбку

PIĄTE DANIE bufet 50%-50%

- Barszcz z pasztecikiem [2 szt na os] lub krokietem
- Żur na zakwasie z grzybami podany w chleбку

PRZEKĄSKI W STOLE

- Mięsa pieczone i pasztety własnego wypieku z sosem tatarskim
 - Roladki z szynki ze szparagami
 - Jajka z pastami smakowymi
- Befszyk tatarski z dodatkami [podany w trakcie imprezy po pierwszym ciepłym]
 - Śledź z marynowaną cebulą
- Schab po warszawsku w galarecie
 - Tymbaliki drobiowe
 - Ryba po grecku [dorsz lub solą]
- Kaczka faszerowana bakalią w galarecie winnej
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka grecka
- Sałatka z pieczonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą
 - Pikle, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Ciasto domowe - sernik królewski, ciasto czekoladowe, biszkopt z owocami, makowiec
 - Owoce filetowane
 - Kawa Herbata

NAPOJE 1 L / OSOBE - ŁĄCZNIE

- Woda mineralna z miętą i cytryną/ napoje gazowane/ soki owocowe

Opcja: napoje nielimitowane +35 zł/os.

PROPOZYCJA I

299 ZŁ/OS.

PIERWSZE DANIE SERWOWANE - jedna zupa do wyboru

- Consomme wołowe z makaronem orzo i warzywami grillowanymi
- Żur na zakwasie z grzybami jajkiem i białą kiebasą

DRUGIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru lub dwa 50%-50%

- Pierś z kurczaka faszerowana bocznikami i żółtym serem, ziemniaki wedges, bukiet surówek
- Roladka z karkówki z farszem z białej kiełbasy w sosie rozmarynowym, gnocchi i warzywa z pary
- Okoń morski podany na risotto z groszkiem zielonym, z sałatką z rukoli i pomidorków cherry

TRZECIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru

- Kaczka pieczona w cytrusach [pół sztuki]
z marchewką po parysku i kluskami maślanymi w sosie z czarnej porzeczki
- Rogue drobiowe z grzybami [podgrzybek, kurka, pieczarka] podawane w chleбку

CZWARTE DANIE GORĄCE - bufet 50% -50%

- Barszcz z pasztecikiem [2 szt na os] lub krokiem
- Żur na zakwasie z grzybami jajkiem i białą kiebasą

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

- Deski mięs pieczonych z sosem tatarskim (karkówka, schab ze śliwką, indyk, rostbeff)
- Roladki z indyka po śródziemnomorsku
- Terrina z cielęciny z prażonymi pistacjami
- Kurczak w galarecie ananasowej z papryką jalapeno
 - Bliny z łososiem i kawiolem
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym
- Grillowany bakłażan podany z musem i granatem
 - Marynowany ogórek ze schabem sous vide
 - Deska serów z przekąskami

SALAŃKI

- Sałatka z mini mozzarelli i pomidorków cherry
 - Sałatka W ald orf
- Sałatka z krewetkami, mango i avokado na sałacie
 - Pikle i marynaty, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Ciasto domowe różnego rodzaju
 - Owoce filetowane
 - Kawa / Herbata

NAPOJE 1 L /OSOBE - ŁĄCZNIE

- Woda mineralna z miętą i cytryną/ napoje gazowane/ soki owocowe

Opcja: napoje nielimitowane +35 zł/os.

PROPOZYCJA II

335 ZŁ/OS.

PIERWSZE DANIE SERWOWANE - jedna zupa do wyboru

- Rosół z makaronem i kawałkami kurczaka
- Krem z borowików z Creme fraiche
- Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

DRUGIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru lub dwa 50% - 50%

- Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem drobiowym aromatyzowanym kurkami, z ziemniakami Au gratin i warzywami z grilla
- Kurczak zagrodowy z kostką, faszerowany wędzonką, podany na polencie z suszonym pomidorem i warzywami parppadelle
- Okoń morski podany na risotto, z groszkiem zielonym, z sałatką z rukoli i pomidorków cherry

DESER

- Ciasto czekoladowe z fruzeliną wiśniową lub szarlotka na ciepło

TRZECIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru

- Pierś z kurczaka faszerowana bocznikami i żółtym serem ziemniaki wedges bukiet surówek
- Roladka z karkówki z farszem z białej kiełbasy w sosie rozmarynowym gnocchi i warzywa z pary
- Eskalopki z indyka w sosie orzechowym z kopytkami ziołowymi brokułem i papryką grillowaną

CZWARTE DANIE - bufet

- Boeuf stroganow podany w chlebk
- Forszmak z kurczaka
- Gulasz wieprzowy po węgiersku

PRZEKĄSKI W STOLE

- Mięsa pieczone z grzybami marynowanymi i sosem tatarskim
- Roladki z szynki z musem orzechowym
- Sandacz faszerowany szparagami
- Śledź bałtycki na trzy sposoby podany
- Schab po warszawsku w galarecie
- Terrina z cielęciny z orzechami pistacjowymi
- Befszyk tatarski z kaparami, ogórkiem i pieczarką konserwową
- Ozorki cielęce podane z pianie chrzanowej
- Deska serów z bakaliami

SALAATKI

- Sałatka szpinakowa z gruszką marynowaną w czerwonym winie z pomarańczą, orzeszkami serem pleśniowym i sosem malinowym
- Sałatka Waldorff z indykiem
- Sałatka z łososiem grillowanym i fasolką szparagową
- Pikle, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Ciasto domowe • Owoce filetowane • Kawa / Herbata

NAPOJE 1 L /OSOBĘ - ŁĄCZNIE

- Woda mineralna z miętą i cytryną/ napoje gazowane/ soki owocowe

Opcja: napoje nielimitowane +35 zł/os.

PROPOZYCJA III

355 ZŁ/OS.

PIERWSZE DANIE SERWOWANE - jedna zupa do wyboru

- Flaki z boczniaków • Krem z białych szparagów z grzanką czosnkową
- Consomme wołowe z makaronem orzo i warzywami grillowanymi

DRUGIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru lub dwa 50%-50%

- Kaczka pieczona w cytrusach [pół sztuki] z marchewką po parysku i kluskami maślanymi w sosie z czarnej porzeczki
- Policzki wołowe z sosem demi glace podane na puree chrzanowym ze szparagami i fasolką żółtą
- Polędwiczka wieprzowa sous vide z pęczotto grzybowym sosem z czerwonego wina i warzywami z pary

DESER

- Jabłecznik podany na gorąco z lodami waniliowymi na musie brzoskwiniowym lub ciastko bezowe z kremem mascarpone

TRZECIE DANIE SERWOWANE - jedno danie do wyboru

- Udziec z indyka faszerowany szpinakiem i serem feta podany na czerwonej soczewicy z sałatami i warzywami
- Karkówka faszerowana musem drobiowym z zielonym pieprzem podana na zapiekance z ziemniaków słodkich, brukselką z okrasą z boczku
- Dorsz zapiekany w ziołach z sosem holenderskim selerowo-marchewkowe Au Gratin kalafior romanesco

CZWARTE DANIE - bufet

- Boeuf strogonow z udźca wołowego
 - Forszmak z kurczaka
 - Gulasz wieprzowy po węgiersku
- Solanka z oliwkami i kwaśną śmietaną

PIĄTE DANIE - bufet gorący 50%-50%

- Barszcz z pasztecikiem [2 szt na os] lub krokietem
- Żur na zakwasie z grzybami jajkiem i białą kielbasą

PRZEKĄSKI W STOLE

- Półmisek wędlin swojskich z sosem chrzanowym
- Rożki ze schabu z musem z zielonego pieprzu
- Indyk z musem z brzoskwini w galarecie żurawinowej
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką kalifornijską w winnym auszpiku
 - Mus z makreli w galaretkie z kawiozem
 - Tatar ze śledzia z marynowaną cukinią
- Kurczak w galaretkie ananasowej z papryką jalapeno
- Wrapy z tuńczykiem i delikatnym serkiem cytrynowym
- Pomidory przekładane mozzarellą z sosem bazyliowym

SAŁATKI

- Sałatka z selera naciowego z orzeszkami ziemnymi kurczakiem wędzonym
 - Sałatka z orzo, salami, papryką konserwową
- Sałatka z rukoli z kozim serem, granatem i orzechami nerkowca • Pickle, masło, pieczywo

BUFET DESEROWY

- Ciasto domowe • Owoce filetowane • Kawa / Herbata

NAPOJE 1 L /OSOBĘ - ŁĄCZNIE

- Woda mineralna z miętą i cytryną/ napoje gazowane/ soki owocowe

Opcja: napoje nielimitowane +35 zł/os.