



Wesele Twoich marzeń ...



OFERTA WESELNA



Hotel Alpejski*** to doskonałe miejsce na zorganizowanie przyjęcia weselnego.



Hotel Alpejski w Polanicy-Zdroju, to nowy obiekt wybudowany w architekturze alpejskiej, który podbije Wasze serca. Niezapomniana atmosfera, wyśmienita kuchnia i wysoko wykwalifikowany personel sprawią, że ten dzień pozostanie na długo w pamięci.

Do dyspozycji naszych Gości oddajemy:

- komfortowo urządzone, przestronne pokoje
- klimatyzowaną restaurację
- Tyrolski Grill Bar
- monitorowany parking.



Państwu i Państwa Gościom zapewniamy:

- salę bankietową dla 70 osób
- wyśmienite menu weselne (w formie tradycyjnej lub w formie bufetu szwedzkiego)
- atrakcyjne ceny zakwaterowania Gości weselnych
- pomoc w koordynacji całej uroczystości weselnej

Dodatkowo rekomendowane usługi:

- oprawa muzyczna
- fotograf
- wideofilmowanie
- florysta
- organizacja transportu dla Gości weselnych
- wynajem limuzyny dla Nowożeńców
- organizacja dodatkowych atrakcji dla Młodej Pary oraz ich Gości
np.: pokaz tańca towarzyskiego, pokaz sztucznych ogni, czekoladową lub alkoholową fontannę, grill i wiele innych.



Poniżej przedstawiamy przykładowe propozycje menu.

Menu nie są sztywne, dostosujemy się do Państwa życzenia.



MENU I

lampka wina musującego z maliną na przywitanie

rosół z kury makaronem

roladki drobiowe ze szpinakiem
pieczeń w sosie własnym
klasyczny schabowy w chrupiącej panierce
sos pieczeniowy
sos bazyliowy

ziemniaki opiekane z ziołami
kluski śląskie
puree ziemniaczane z jabłkiem i koperkiem

bukiet surówek
(buraczki, mizeria, marchew z brzoskwinią)

galaretka wieprzowo-drobiowa
śledź w trzech odstonach (cebula, olej/burak/jabłko)
półmisek mięs z alpejskiej wędzarni (schab, szynka, baleron, boczek)
sos żurawinowo - chrzanowy sos czosnkowy
sałatka w muszlach makaronowych z tuńczykiem
sałatka grecka
jaja faszerowane szynką
pieczywo, masło

gulasz a'la strogonoff
barszcz czerwony z pasztecikiem

kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier
woda z cytryną

Koszt 285 zł/osoba



MENU II

lampka wina musującego z maliną na przywitanie

rosół z kaczki z domowym makaronem

roladki wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem
pieczeń ze schabu w sosie pieczarkowym
panierowany filec z kurczaka

sos pieczeniowy
sos pieczarkowy

frytki
kluski śląskie
ziemniaki gotowane z koperkiem

bukiet surówek
(Colestaw, mizeria, buraczki)

śledź w dwóch odstonach (po wiejsku/ w śmietanie)
półmisek mięs pieczonych/pasztet ze śliwką
sos żurawinowy
sos miodowo – musztardowy zimne
nóżki z kurczaka
tradycyjna sałatka jarzynowa
sałatka alpejska z grillowanym kurczakiem
tortilla ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
jaja faszerowane łososiem
koreczki serowe z oliwką
pieczywo, masło

Bogracz z kluseczkami kładzionymi
barszcz czerwony z krokietem
(kapusta/grzyby)

kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier
woda z cytryną

Koszt 310 zł/osoba



MENU III

lampka wina musującego na przywitanie
rosół wołowo-drobiowy z makaronem

rolady śląskie w sosie własnym
kotlet devolay
polędwiczka wieprzowa sous-vide
sos z grzybów leśnych
sos pieczeniowy

ziemniaki puree z kapustą i boczkiem
kopytka
ziemniaki gotowane z koperkiem

buraczki na ciepło z nutą kremu balsamicznego bukiet
surówek (marchew z porem, czerwona kapustą)

śledź po skandynawsku z jałowcem i kolendrą
śledź po francusku w sosie majonezowo - musztardowym
deska mięs pieczystych
galantyna drobiowa
galaretka wieprzowa
deska serów regionalnych
sos cumberland
ćwikła z chrzanem
mini tatar warzywny z rukolą i parmezanem
koreczki z szynką, melonem i mini mozzarellą
sałatka z grillowanymi warzywami i wędzonym kurczakiem
sałatka jarzynowa
bruschetta z pomidorami i bazylią
pieczywo, masło

golonka z kapustą
gołąbki wegańskie w sosie pomidorowym

kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier
woda z cytryną

Koszt 340 zł/osoba



POPRAWINY GRILLOWE

żurek Staropolski/ kwaśnica
karkówka macerowana czosnkiem
szaszłyki z indykiem i warzywami
skrzydełka pieczone
kaszanek z kiszoną kapustą i cebulą
opiekane talarki ziemniaczane
sałatka grillowa
sałatka grecka
panierowany camembert
sos żurawinowy, sos czosnkowy
ketchup, musztarda
smalec, ogórek kiszony
pieczywo wiejskie

Koszt 160 zł/osoba



Menu może ulec zmianie w zależności od sezonowej dostępności produktów.

Możliwość doboru dań wegetariańskich, wege, bezglutenowych do indywidualnego rozszerzenia.



STOŁY TEMATYCZNE

Stół wiejski w formie bufetu

Szynka z wędzarni
Boczek wędzony
Wiejskie kiełbasy
Kaszanka swojska
Wiejski pasztet pieczony
Pikle
Tradycyjny smalec
Ogórek kiszony
Bochny wiejskiego chleba
Pierogi mieszane

Koszt 85 zł/osoba

Powitanie koktajlowe

Tartinki
Kolorowe koreczki
Vol au venty w różnych smakach

Koszt 60 zł/osoba





Bufet słodkości

Tartaletki z kremem i owocami
Sernik z pomarańczą
Szarlotka
Ciasto czekoladowe
Puszyste muffiny
Owoce sezonowe filetowane
oraz podawane w całości

Candy Bar

Orzeszki w czekoladzie
Bakalie
Kolorowe draże
Cukierki w czekoladzie
Żelki
Landrynki
Lizaki
Pianki



W przypadku wniesienia swoich wyrobów cukierniczych wymagany jest dowód zakupu (paragon lub faktura).

Opłata serwisowa słodkości wynosi 15 zł/osoba.



NAPOJE ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE

Wódki czyste 0,5l /butelka

Wyborowa 65 zł

Finlandia 95 zł

Absolut 85 zł

Wina 0,75l

Consigna Chardonnay 85 zł

Consigna Cabernet Sauvignon 85 zł

Beczka piwa 20l 490 zł

Napoje bezalkoholowe 1l

Cola/Fanta/Sprite/Tonic 20 zł

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 20 zł



W przypadku wniesienia swojego alkoholu
opłata korkowa wynosi 25 zł/osoba.



WARUNKI REZERWACJI

Zadatek w wysokości 40% wartości organizacji przyjęcia weselnego (płatny po podpisaniu umowy).

Płatność pozostałej kwoty - 7 dni przed planowaną uroczystością.

Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu oferty nie wpływa na cenę .