

A woman with long brown hair styled in a bun, wearing a white lace wedding dress with a long train, stands in profile by a window with sheer curtains. The scene is softly lit, creating a romantic atmosphere.

WESELE
NATURALNIE
NA MAZURACH



HOTEL ANDERS

★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

TO MOŻLIWOŚĆ
SPEŁNIANIA
MARZEŃ SPRAWIA
ŻE ŻYCIE JEST TAK
FASCYNUJĄCE

Paulo Coelho, Alchemik

NASZA MISJA SPEŁNIĆ WASZE MARZENIA

NADSZEDŁ CZAS,
ABY ZAPLANOWAĆ JEDNO
Z NAWAŻNIEJSZYCH WYDARZEŃ
W WASZYM ŻYCIU!

Marzenia - każdy ma inne, ale my chcemy spełniać je wszystkie. Nasze wieloletnie doświadczenie pozwala na udzielenie gwarancji, że wszystko zostanie zorganizowane zgodnie z Waszym życzeniem, a Wy będziecie mogli cieszyć się tym Wielkim Dniem. Mówi się, że uszczęśliwianie innych jest marzeniem ludzi szczęśliwych. Będziemy szczęśliwi mogąc zrobić coś dla Was.



HOTEL ANDERS

★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

O HOTELU ANDERS

Zachwyć swoich gości urokiem Hotelu Anders - w którym od ponad 30 lat marzenia stają się rzeczywistością. Nasze nowoczesne wnętrza i bliskość natury oczarują najbardziej wymagających gości. Łatwy i szybki dojazd z drogi S7 i DK 16.

Hotel Anders to nie tylko miejsce, w którym odbędzie się wasze wymarzone przyjęcie ślubne. To przede wszystkim ludzie, którzy będą towarzyszyć Wam na każdym kroku, aby spełnić Wasze oczekiwania i sprawić, aby ten dzień był idealny. Niezależnie od tego, czy planujecie kameralny obiad czy tradycyjne przyjęcie weselne, jesteśmy po to, żeby pomóc Wam wybrać i zaaranżować wszystkie szczegóły.



HOTEL ANDERS

★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

POKOJE

Hotel Anders oferuje 113 eleganckich pokoi, zapewniając komfortowy wypoczynek dla Pary Młodej i wszystkich gości weselnych. Pokoje ulokowane są w dwóch budynkach – zabytkowym pałacu oraz w części głównej hotelu, pokoje łączą nowoczesny styl z wygodą. Większość naszych pokoi to przytulne pokoje dwuosobowe, ale do dyspozycji gości oddajemy również pokoje rodzinne, przestronne pokoje Studio oraz **Apartament - w dniu wesela GRATIS dla Pary Młodej.**



HOTEL ANDERS
* * * * *
STARE JABLONKI

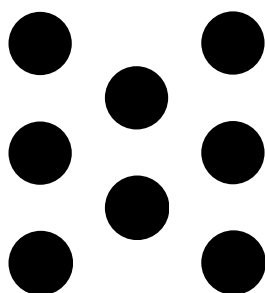


SALA RESTAURACYJNA

Propozycja na mniejsze przyjęcia do 80 osób. Z Sali rozpościera się piękny widok na Jezioro Szelałg Mały. Na sali znajduje się parkiet oraz scena dla DJ-a lub zespołu. W czasie przyjęcia weselnego sala zaaranżowana jest w okrągłe stoły. Ta przyjazna przestrzeń restauracyjna, urządzona w nowoczesnym stylu, zaspokoi gusta najbardziej wymagających.

ARANŻACJA

Stoły okrągłe



DANE

Powierzchnia
120 m²



HOTEL ANDERS

★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI



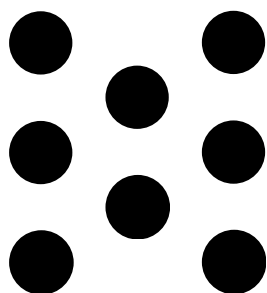
SALA BANKIETOWA

Nasza Sala Bankietowa to propozycja dla par marzących o wyjątkowym przyjęciu weselnym. Przestronne wnętrza pozwala na organizację uroczystości nawet dla 200 gości, zapewniając komfort i elegancję. Z sali rozpościera się malowniczy widok na naturę i Jezioro Szelańg Mały, co tworzy niezapomnianą scenerię na przyjęcie weselne. Aranżacja przestrzeni dostosowana jest do indywidualnych preferencji – ustawienie okrągłych lub prostokątnych stołów pozwala stworzyć wyjątkową atmosferę dostosowaną do charakteru uroczystości.

ARANŻACJA

Stoły

okrągłe



prostokątne



DANE

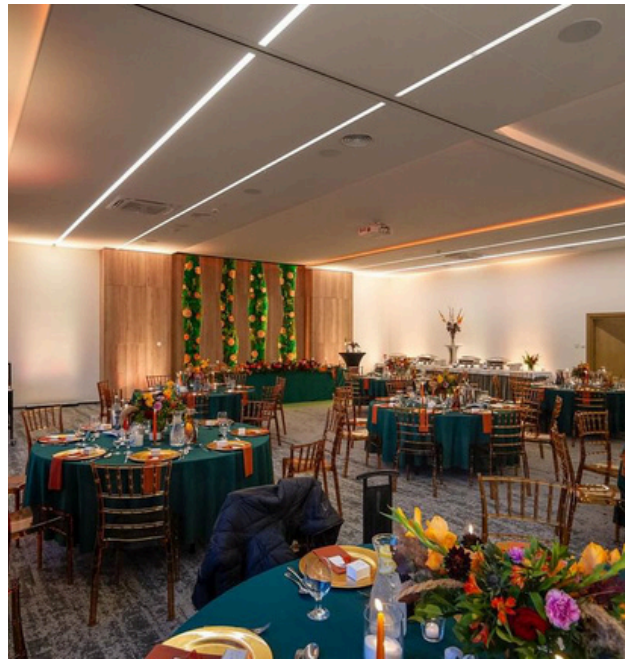
Powierzchnia

420 m²



HOTEL ANDERS

STARE JABLONKI



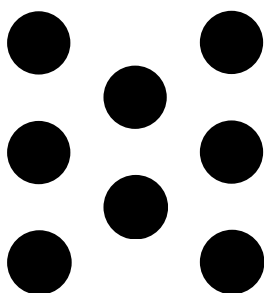
NAMIOT PLAŻA

Dla par marzących o weselu w plenerze oferujemy przestronny namiot weselny usytuowany na plaży Hotelu Anders. To wyjątkowe miejsce które pozwala na organizację przyjęć nawet dla 230 gości. Największym atutem namiotu jest jego transparentna ściana zwrócona w stronę Jeziora Szelağ Mały, dzięki czemu uczestnicy wesela mogą podziwiać malowniczy krajobraz i zachody słońca, tworzące niezapomnianą atmosferę. To idealne miejsce na wesele w niepowtarzalnym otoczeniu natury, z nieograniczonymi możliwościami aranżacji i wyjątkowym klimatem!

ARANŻACJA

Stoły

okrągłe



prostokątne



DANE

Powierzchnia

450 m²



HOTEL ANDERS
* * * * *
STARE JABLONKI



STARE JABLONKI
MIEJSCE GDZIE
MARZENIA STAJA
SIĘ RZECZYWISTOŚCIĄ



NASZE PROPOZYCJE MENU

MENU I – 360 zł/os.

Dania serwowane:

Zupa: Krem z białych warzyw, chrust ziemniaczany, oliwa pietruszkowa

Danie główne: Udziec kurczaka z sosem prowansalskim, ziemniaczane puree z warzywami,
fasolka szparagowa

Deser: Delikatny sernik ze świeżymi owocami

Bufet gorący:

Pierś z kurczaka sielskiego faszerowana mozzarellą i szpinakiem, sos z suszonych pomidorów

Polędwica z łososia norweskiego, sos z młodego pora i dymki

Gulasz z szynki wieprzowej z warzywami

Kopytka ziemniaczane smażone na maśle

Ziemniaki gotowane z masłem i koprem

Bukiet warzyw w emulsji maślanej

Bufet zimny:

Półmisek mięs pieczonych: schab, szynka, karkówka

Wybór pasztetów polskich: kaczka, dzik, prosię

Jajka faszerowane z kawiozem

Śledź na sałatce ziemniaczanej

Galantyna z kurczaka

Pieczyno, masło smakowe

Sałatki:

Sałatka z warzyw ogrodowych z serem feta

Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem

Sałatka z marynat i pikli

Bufet słodki:

Ciasto czekoladowe z malinami

Sernik Izabella

Szarlotka ze Starych Jabłonek

Danie gorące serwowane o północy:

Ragout z piersi indyka z warzywami

Bufet napoje:

Woda niegazowana z cytryną

Kawa naturalna z ziarna z ekspresu

Wybór herbat czarnych i owocowych

Soki owocowe

MENU II – 390 zł/os.

Dania serwowane:

Zupa: Rosół domowy z kury z pieczonymi warzywami i makaronem

Danie główne: Schab pieczony z sosem chrzanowym, puree ziemniaczane z suszoną, kiszoną kapustą, kolorowe marchewki pieczone z masłem

Deser: Szarlotka z lodami waniliowymi i owocami leśnymi

Bufet gorący:

Sandacz confit w maśle ziołowym

Szyneczka z kurczaka na warzywnym ratatouille

Karczek wieprzowy na duszonej kapuście ze śliwką

Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem

Kolorowe, sezonowe warzywa w emulsji

Ryż ze słonecznikiem i ziarnami zbóż

Bufet zimny:

Wędzonki z warmińskiej wędzarni

Talerz polskich pasztetów

Śledziki marynowane w oleju z cebulką

Sandacz po polsku z gotowanym jajkiem

Rolada z kaczki z żurawiną

Pieczyno, masło smakowe

Sałatki:

Sałatka nicejska z wędzonym pstrągiem

Sałatka grecka z serem feta

Pikle i marynaty

Bufet słodki:

Ciasto makowe

Sernik z toffee

Szarlotka

Danie gorące serwowane o północy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet napoje:

Woda niegazowana z cytryną

Kawa naturalna z ziarna z ekspresu

Wybór herbat czarnych owocowych

Soki owocowe

MENU III – 430 zł/os.

Dania serwowane:

Zupa: Wykwintny rosół z kury, wołowiny, pieczonych warzyw
Danie główne: Nóżka kaczki wolno confitowana w tłuszczu, ziemniaki au gratin,
czerwona kapusta duszona z czerwoną porzeczką
Deser: Ciasto czekoladowe z wiśniami na gorąco i lodami waniliowymi

Bufet gorący:

Karczek pieczony metodą sous – vide, sos kminkowy
Roladka z kurczaka z grzybami i groszkiem
Pieczona polędwica z dorsza, sos cytrynowy
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Jaśminowy ryż z dodatkami

Bufet zimny:

Pieczyno, masło smakowe
Wybór wędzonek dojrzewających
Mięsa wolno pieczone: schab faszerowany śliwką, karczek w ziołach, szynka polska
Łosoś marynowany domowym sposobem opalany w sianie
Śledź na 3 sposoby: na sałatce ziemniaczanej, w pomidorach, na sałatce z czerwonej cebuli
Wybór pasztetów polskich: z kaczki, z gęsi, z dzika
Tatar z pomidora z kozim serem

Sałatki:

Sałatka caprese z grillowaną cukinią
Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem
Pikle i marynaty
Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i sosem ceszar
Sałata grecka z serem feta i czarnymi oliwkami

Bufet słodki:

Sernik Izabella
Ciasto czekoladowe
Jabłecznik
Beza z kremem

Danie gorące serwowane o północy:

Indyk z warzywami w białym winie

Bufet napoje:

Woda niegazowana z cytryną
Kawa naturalna z ziarna z ekspresu
Wybór herbat czarnych i owocowych
Soki owocowe

MENU VI – 450 zł/os.

MENU W FORMIE PÓLMISKÓW SERWOWANYCH DO STOLU

Dania serwowane:

Przekąska (1 do wyboru):

- Tatar z łososia - świeży ogórek, kapary, mikro sałatka, jajko przepiórcze
- Pieczony rostbef - kapary, bursztyn, sałatka z pieczonej papryki, mus z pieczonego jabłka
- Pate z wędzonego pstrąga - mus z chrzanu i jabłek, świeży ogórek, brioche
- Mozzarella - pomidor, dynia, cukinia, pankò

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół z kury z wołowiną - makaron domowy, pieczone warzywa, zielona pietruszka
- Krem z białych warzyw - chrust ziemniaczany, oliwa, pietruszka, siemię lnu
- Bulion grzybowy - lane kluski z pietruszką, warzywa, grzyby
- Mazurska zupa rybna - sandacz, zielony groszek, majonez rakowy, świeże zioła

Danie główne (podawane na półmiskach 5 do wyboru):

- Tradycyjny kotlet schabowy - masło
- Pieczeń z karkówki sous – vide - sos kminkowy
- Zrazy wołowe - sos staropolski
- Roladka drobiowa z warzywami - warzywna ratatouille
- Pierś kurczaka sielskiego - pomidor suszony, mozzarella
- Noga kaczki confit - sos z suszonych owoców leśnych
- Udo kurczaka - faszerowane grzybami leśnymi
- Polędwica z łososia - sos porowy z kaparami
- Polędwica z dorsza - salsa z pomidorów i oliwek

Dodatki (2 do wyboru):

- Gotowane ziemniaki z masłem i koprem
- Frytki
- Puree ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
- Kasza purpurowa z burakami i pietruszką
- Ryż z groszkiem i pieczarkami
- Gnocchi ziemniaczane z cebulka prażoną
- Kopytka smażone na maśle

Surówki (3 do wyboru):

- Marchewka z jabłkiem
- Seler z orzechami włoskimi
- Kapusta z marchewką i koperkiem
- Buraczki pieczone, chrzan, jabłko
- Kapusta pekińska z papryką i kukurydzą
- Sałatka colesław

Bufet zimny (5 do wyboru):

Carpaccio z indyka w polnych ziołach, salsa z pieczonych papryk
Śledzik matjas na sałatce z pieczonych ziemniaków z cebulką
Pieczony bakłażan z suszonym pomidorem, serem feta i miętą
Łosoś opalany w sianie, sałatka z zielonego ogórka
Wybór serów regionalnych z dodatkami
Paszty polskie: z kaczki, z dzika, z perliczki, z kurek
Roladka z tortilli z serkiem, szpinakiem i suszonym pomidorem
Pikle ze spiżarni – ogórki, grzybki, papryki
Sosy zimne do mięs
Wędzonki dojrzewające i mięsa pieczone
Pieczywo, masło smakowe

Sałatki (2 do wyboru):

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka cesar z grillowana piersią z kurczaka
Sałatka z kaszy gryczanej z suszonym pomidorem i ogórkiem
Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem

Dania gorące serwowane o północy (1 zupa, 1 danie główne do wyboru):

Zupy:

Zupa węgierska - z kluseczkami
Zupa węgierska - z wędzoną kielbasą i jajem
Zupa krem z pomidorów – grzanka, oliwa bazyliowa

Danie główne:

Mini golonka z prosięcia – duszona kapusta, ziemniak
Pierś kurczaka z mozzarellą i szpinakiem – gnocchi ziemniaczane, sos paprykowy
Policzek wieprzowy – sos podpiwek, puree chrzanowe
Wołowe żeberka pieczone – sos barbecue, pieczony ziemniak

Bufet słodki:

4 rodzaje ciast
2 rodzaje mini deserków

Bufet napoje:

Woda niegazowana z cytryną
Kawa naturalna z ziarna z ekspresu
Wybór herbat czarnych i owocowych
Soki owocowe



USŁUGI DODATKOWE

Przed ślubem

Kolacje zaręczynowe, przyjęcie z
druhnami, uroczyste przyjęcie
przedślubne, degustacje menu,
animacje czasu dla Gości, noclegi,
wsparcie w czasie organizacji

Po ślubie

Poprawiny w formie grilla lub
obiadu, bankiety rocznicowe,
uroczystości rodzinne

Wielki dzień

Ślub cywilny w hotelu, powitalne
drinki i zakąski, stacja live cooking
z kucharzem, mobilny bar, inne..



DLACZEGO HOTEL ANDERS?

NASZ CEL TO ZADANIE,
JAKIE WYZNACZYMY WASZYM MARZENIOM

LOKALIZACJA

Na Mazurach, nad brzegiem Jeziora Szelań Mały. Bliskość legendarnego rezerwatu Sosny Taborskiej.
Łatwy i szybki dojazd z drogi S7 i DK 16.

WNĘTRZA

Przestronna Sala Bankietowa.
Widok na jezioro.
Odrestaurowany stylowy Płac Hrabiego Andersa.

MENU

Tradycyjna kuchnia połączona z nowoczesnością.
Zróżnicowane menu - wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe.
Menu dla dzieci, dbamy o gusta najmłodszych.

DOŚWIADCZENIE

Eksperci towarzyszący na każdym kroku przygotowań.
Elastyczne możliwości.
Ponad 30 lat doświadczenia.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Planując organizację przyjęcia, prosimy
o kontakt z działem sprzedaży



HOTEL ANDERS

★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

UL. SPACEROWA 2
14-133 STARE JABŁONKI

TEL. +48 (89) 642 70 38/ - 49/ -11

MARKETING@HOTELANDERS.PL

WWW.HOTELANDERS.PL